

Sankt Emmerams

SPEIS UND TRANKGAUMERIE



Die Historie

Das Anwesen dieser alten Münchner Gaststätte, unterhalb Oberföhring am Isarhang, liegt an der Römerstraße, die vor zweitausend Jahren Augsburg mit den Salzstätten im Salzkammergut verband. In unmittelbarer Nähe befand sich bis zum Jahre 1158, jene von Heinrich dem Löwen zerstörte Brücke über die Isar- das war der Anlass für die Gründung Münchens. Als „Mühle beim heiligen Emmeram“ ward der Grundstock des Bauwerks, das heute die gleichnamige Bierwirtschaft in Sankt Emmeram beherbergt, bereits im 14. Jahrhundert erwähnt. Die erste Gastronomiekonzessionierung stammt aus dem Jahre 1825.

Freilich war damals und über die nächsten 50 Jahre hinweg nur ein winziges Zimmer der Mühle zur Gästebewirtung freigegeben. 1866 entstand das Anwesen in seiner heutigen Gestalt. Es wurde weiter vorwiegend als Mühlenbetrieb genutzt. Brotzeiten und Bier durften nur an wartende Mühlenkunden abgegeben werden. Ein richtiger Wirtshausbetrieb entfaltete sich erst ab 1885, durch den Erlass einer Bewilligung für Bierausschank und den Verkauf von Speisen. Früher hatte die Sankt Emmerams Mühle freilich nur im Sommer auf, da sich kein Münchner im Winter so weit nach Norden wagte. Ab 1890 kam die große Zeit der Gaststätte, die plötzlich Mode wurde. Viele Schwabinger Künstlergesellschaften ließen sich vom Fährmann über die Isar setzen, um im Emmeramsbiergarten zu feiern und zu zechen. Erst nach dem Ersten Weltkrieg wurde der Mühlenbetrieb ganz eingestellt, und das gesamte Anwesen als Wirtshaus genutzt.



Suppen

Kräftige **Tafelspitzbouillon** mit Leberknödel, frischem Schnittlauch und reschem Mühlenbrot 7,90

Bayerische **Kartoffelcremesuppe** mit Speckkrusteln, frischen Kräutern und reschem Mühlenbrot 7,90

Salate & kalte Spezialitäten

Gratinierter **Bergziegenkäse** mit Rosmarinhonig und Balsamicocrema auf Rucolasalat in Limoncello dressing mit getrockneten Tomaten, Kalamata Oliven und Cashewnüssen, serviert mit Baguette 20,90

Backendl (ohne Knochen) an Kartoffel-Gurkensalat mit Rucola in Steirischen Kürbiskernöl, serviert mit Remouladensauce, Zitronenschnittz und hausgemachtem Preiselbeerconfit 22,90

Steak Tatar „St. Emmeram“, 200g vom Bayrischen Weideochsen, pikant gewürzt, mit Cornichons, frischen Gartenkräutern und gehackten, roten Zwiebeln, dazu resches Mühlenbrot 22,90

Hausgeräucherte **Bachforelle** aus dem Wacholderrauch mit geriebenen Steirer Kren und Hüttenkäse in Kürbiskernöl, serviert mit Rucolabouquet, und geröstetem Kräuter-Mühlenbrot 21,90

Brotzeiten

Apfelgriebenschmalz & Liptauer mit reschem Mühlenbrot 6,90

Hausgemachter **Obazda** – Bayerische Käsespezialität – mit Radieserl, und roten Zwiebelringen an Salatbouquet, dazu resches Mühlenbrot 10,90

Bayerischer Wurstsalat von Regensburgern mit roten Zwiebelringen und Gewürzgurke, serviert mit reschem Mühlenbrot 12,90

Schweizer Wurstsalat von Regensburgern mit Emmentaler Käse, roten Zwiebelringen und Gewürzgurke, serviert mit reschem Mühlenbrot 13,90

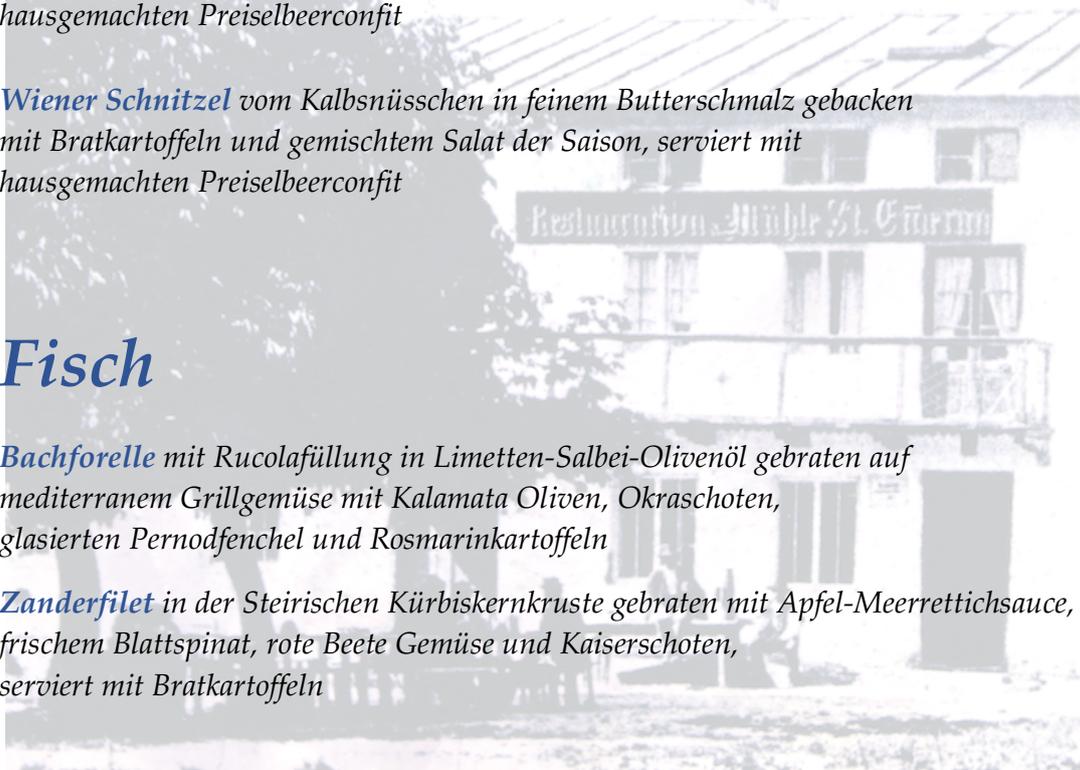
Schutzhüttenbrettl mit Obatzda, Kaminwurz, kaltem Braten, Südtiroler Schinkenspeck, Griebenschmalz und Zillertaler Bergkäse mit Steirer Kren, Radieserl und Gewürzgurke, dazu reschem Mühlenbrot 16,90

Klassiker

- Nürnberger **Rostbratwürstl** vom Grill auf hausgemachtem Specksauerkraut, serviert mit reschem Mühlenbrot 13,90
- Ofenfrischer **Schweinekrustenbraten** in kräftiger Triumphatorbiersauce mit zwei Kartoffelknödel, Speckkrautsalat oder kleinem gemischtem Marktsalat 19,90
- Tafelspitz** vom Bayrischen Weiderind aus kräftigem Wurzelsud mit Apfel-Meerrettichsauce, frischem Blattspinat und rote Beete Gemüse, serviert mit Bratkartoffeln 26,90
- Sankt Emmerams knuspriger **Entenbraten** vom Geflügelhof Lugeder mit kräftiger Rosmarinsauce, zwei Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut 19,90
- Sankt Emmerams halber **Entenbraten** vom Geflügelhof Lugeder 31,90
- Münchner Schnitzel** vom Schweinelendchen in der Senf-Meerrettichpanade gebacken mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat der Saison, serviert mit hausgemachten Preiselbeerconfit 23,90
- Wiener Schnitzel** vom Kalbsnüsschen in feinem Butterschmalz gebacken mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat der Saison, serviert mit hausgemachten Preiselbeerconfit 31,90

Fisch

- Bachforelle** mit Rucolafüllung in Limetten-Salbei-Olivenöl gebraten auf mediterranem Grillgemüse mit Kalamata Oliven, Okraschoten, glasierten Pernodfenchel und Rosmarinkartoffeln 28,90
- Zanderfilet** in der Steirischen Kürbiskernkruste gebraten mit Apfel-Meerrettichsauce, frischem Blattspinat, rote Beete Gemüse und Kaiserschoten, serviert mit Bratkartoffeln 28,90



Vegetarisch

Rotes Curry von frischem Gemüse mit Ingwer, Honig und frischem Koriander in Kokosmilchsauce mit gerösteten Cashewnüssen, gebackenem Broccoli und glasierten Ladyfingers, dazu Jasmin-Duftreis 19,90

Gemüse Bowl mit gebackenem Curry-Tofu, marinierten Pilzen, mediterranem Grillgemüse, Kichererbsen, Guacamole, Tzaziki und Cashewnüssen, serviert mit geröstetem Tomaten-Olivenbaguette 18,90

Münchner **Brezknödlgröstl** mit Wurzelgemüse, roten Zwiebeln, Egerlingen und frischen Kräutern, serviert mit zwei Spiegeleiern, Broccoliröschen und kleinem gemischtem Marktsalat 17,90

Rahmschwammerl von Egerlingen & Steinpilzen mit frischen Gartenkräutern in Sahnesauce, serviert mit hausgemachtem Semmelknödel und kleinem gemischtem Salat der Saison 19,90

Dessert

Ofenfrischer **Topfenstrudel** mit gerösteten Mandeln, Vanillesauce und Früchtegarnitur 9,90

Gebackene **Apfelkücherl** mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und frischer Zitronenmelisse 11,90

Geeistes **Sanddornparfait** mit Kanadischem Ahornsirup, marinierten Erdbeeren und Granatapfelconfit 12,90

Kuchenauswahl: bitte fragen Sie unser Servicepersonal 4,80

Gemischtes Eis mit Sahne 5,90

Für unsere Zwergerl

Butterspätzle mit hausgemachter Bratensauce 6,90

Nudeln mit Tomatensauce und gehobelten Parmesan 6,90

Zwei kleine **Kartoffelknödel** mit Bratensauce 5,00

Kleiner Schweinebraten mit zwei Kartoffelknödel 9,90

Kleines **Wiener Schnitzel** vom Kalb mit Bratkartoffeln 14,90



TRANKGAUMERIE

Bier

<i>Spaten hell, dunkel oder alkoholfrei</i>	0,50 l	5,40
<i>Franziskaner Weißbier hell oder dunkel</i>	0,50 l	5,60
<i>Weißbier leicht oder alkoholfrei</i>	0,50 l	5,60
<i>Radler</i>	0,50 l	5,40
<i>Russ'n</i>	0,50 l	5,60

Alkoholfreies

<i>Surgiva perlend oder still</i>	0,25 l	3,80
	0,70 l	7,80
<i>Geroldsteiner medium</i>	0,50 l	5,10
<i>Afri Cola^{1 2} oder Bluna^{2 3}</i>	0,20 l	3,80
<i>Bluna mix^{1 2 3}</i>	0,50 l	5,10
<i>Schorle nach Wahl</i> (Apfel/Orange/Johannisbeere/Rhabarber/Maracuja)	0,50 l	5,10

Heißgetränke

<i>Haferl Kaffee, Milchkaffee oder Latte Macchiato</i>		4,50
<i>Tasse Kaffee, Kaffee coffeinfrei oder Cappuccino</i>		4,--
<i>Espresso</i>		2,80
<i>Tee (Darjeeling, Earl Grey, Früchte, Grün, Kamille und Pfefferminze)</i>		4,--

Aperitif

<i>Prosecco Spumante, Extra Dry, Italien</i>	0,10 l	5,90
<i>Crémant de Loire, Bouvet, Rosé, Frankreich</i>	0,10 l	5,90
<i>Hugo</i>	0,20 l	7,70
<i>Veneto Spritz</i>	0,20 l	7,70

Aperitif alkoholfrei

<i>Sankt Emmerams Maracuja-Tonic</i>	0,20 l	5,10
<i>Tonic Water⁴ mit Maracuja- und Johannisbeersaft</i>		

WEINE

Weiß

<i>Weinschorle</i>	0,20 l	4,90
	0,50 l	8,50
<i>Grüner Veltliner, Falkenstein, Niederösterreich</i>	0,20 l	6,60
<i>Weingut Stadler</i>	0,75 l	24,--
<i>Sauvignon Blanc, Biologisch, Albacete, Spanien</i>	0,20 l	7,20
<i>Weingut 8 Lunas</i>	0,75 l	25,--
<i>Lugana Colli Vaibó, DOC, Lombardei, Italien</i>	0,20 l	9,50
<i>Weingut Colli Vaibó</i>	0,75 l	35,--

Rosé

<i>Syrah Grenache Rosé, Pays d'Oc, Südrankreich</i>	0,20 l	6,80
<i>Weingut Joseph Castan</i>	0,75 l	24,--

Rot

<i>Merlot, Zenzela, Southern Paarl, Südafrika</i>	0,20 l	6,80
<i>Weingut Simonsolei</i>	0,75 l	25,--
<i>Roble Tempranillo, Dolmo, Ribera del Duero, Spanien</i>	0,20 l	7,40
<i>Weingut Vincente Gandia</i>	0,75 l	26,--
<i>Primitivo, Aulone, IGP, Apulien, Italien</i>	0,20 l	7,60
<i>Weingut San Giorgio</i>	0,75 l	28,--



SPIRITUOSEN

Sekt & Champagner

Fürst von Metternich trocken	0,75 l	33,--
Fürst von Metternich trocken Piccolo	0,20 l	9,80
Moët & Chandon	0,75 l	89,--
Moët & Chandon Piccolo	0,20 l	19,50

Schladerer Edelobstbrände

Williams-Birne	2 cl	4,60
Mirabelle	2 cl	4,60
Obstwasser	2 cl	4,60

Edelobstbrände von Ziegler

Waldhimbeergeist	2 cl	7,90
Walnussgeist	2 cl	8,90
Wildkirsch No. 1	2 cl	9,90

Whiskey

Macallan - Single Highland Malt 12 Jhr.	4 cl	8,--
---	------	------

Klare, Gin & Rum

Grappa Frattina Chardonnay	2 cl	4,--
Absolut Vodka	2 cl	4,--
Bacardi	2 cl	4,--
Rumbullion, Ableforth's	2 cl	4,--
Bathub Gin, Ableforth's	2 cl	4,--

Cognac

Hennessy VSOP	2 cl	4,--
---------------	------	------

Bitters & Wermut

Averna	2 cl	4,--
Ramazotti	2 cl	4,--
Campari ¹	4 cl	5,20
Martini bianco	5 cl	4,--

¹ Farbstoffe

Sankt Emmerams

SPEIS UND TRANKGAUMERIE



Restauration & Mühle

Herkunft

Und hier noch ein Hinweis für alle, die Wert auf bewusste Ernährung legen:

Unser Bestreben ist eine kreative und frische Küche auf Basis von regionalen und saisonalen Produkten. Diese beziehen wir vorzugsweise von Produzenten aus der Region. Einige Partner sind bäuerliche Kleinbetriebe aus dem nahen Umland. Das bei uns angebotene Rind-, Kalb- und Schweinefleisch stammt aus artgerechter Erzeugung. Das heißt, die Tiere wachsen in tiergerechter Umgebung mit Einstreu und Auslauf auf und werden mit hofeigenem Futter gefüttert.

Wir denken, dass man diesen Mehraufwand schmeckt und wünschen Guten Appetit!

Sollten Sie Fragen zu den Allergenen, in den von uns angebotenen Speisen und Getränken haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal und verlangen nach unserer Allergen-Karte.

St. Emmeram 41 81925 München-Oberföhring

Telefon 089 / 95 39 71

www.emmeramsmuehle.de

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag 11 – 23 Uhr

Sonntag und Feiertag 10 – 23 Uhr