

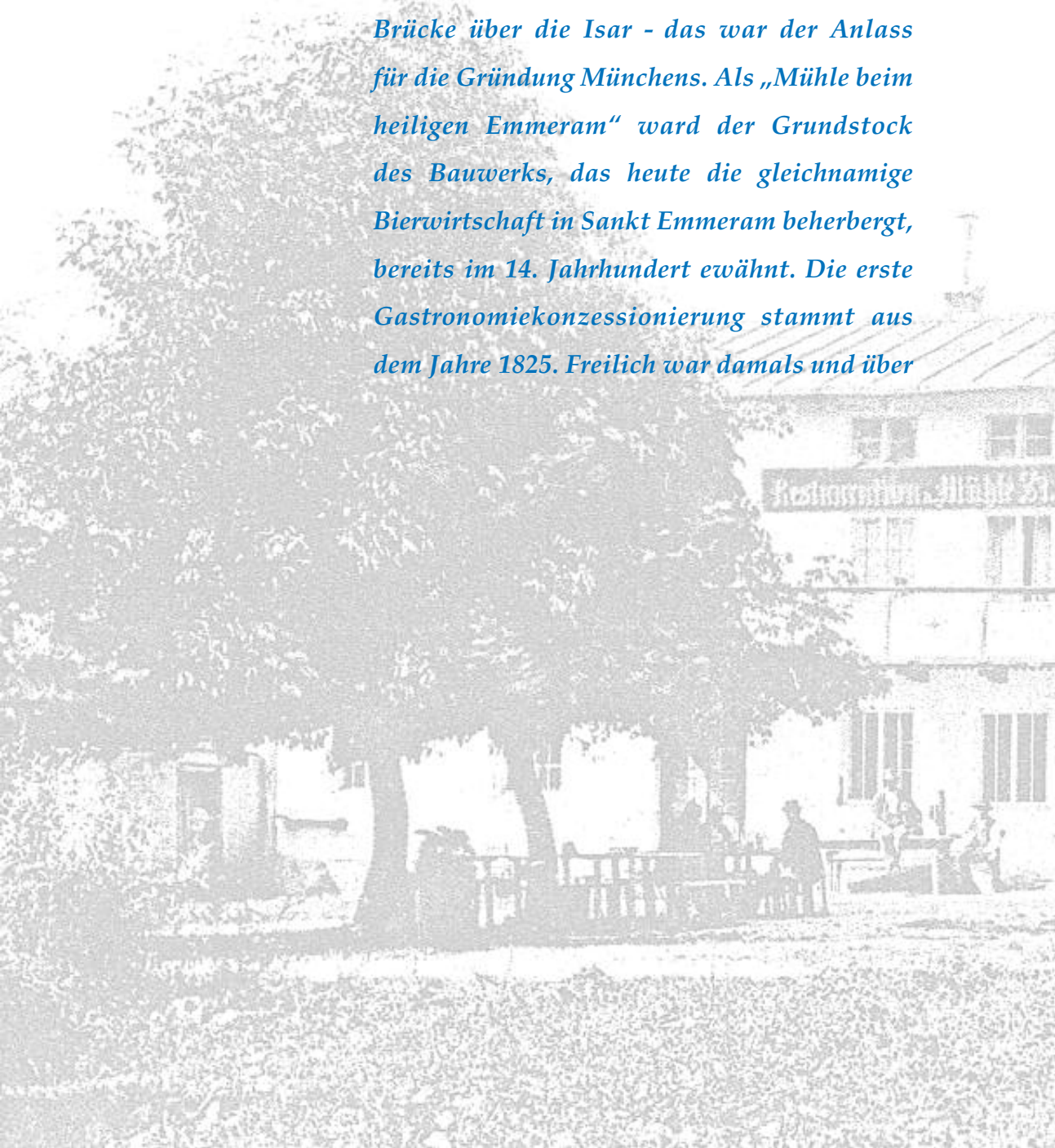


# Speisen und Getranke



# 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*



# Sankt Emmerams

SPEIS UND TRANKGAUMERIE



*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.*





# SPEISENGAUMERIE

## Terrinenkonzert

HELLDUNKLES SUPPENORCHESTER VERWÖHNTER ZUNGEN

- Bayerische Kartoffelcremesuppe mit frischen Kräutern und Speckkrusteln* 6,90
- Tafelspitzbouillon mit hausgemachtem Leberknödel und frischem Schnittlauch* 6,90
- Rote Currysuppe mit gebratenem Scampi, frischem Koriander und Kokosmilch, dazu gebackenens Krupuk* 7,90

## Gaumenerwachen

SANFTES EINSTIMMEN RUNDER GENÜSSE

- Tafelspitzsülze mit Wurzelgemüse und Schnittlauch in Schalottenvinaigrette, serviert mit geriebenem Meerrettich, Feldsalatbouquet in Kürbiskernöl und Bratkartoffeln* 14,90
- Lachsvariation vom hausgebeizten Graved Lachs & geräucherten Alpenlachs mit geriebenem Steirer Kren, Dill-Honig-Senfsauce und Kräuterfrischkäse, serviert mit Kartoffel-Estragonrösti* 17,90
- Steak Tartar "Sankt Emmeram", 200 Gramm vom Bayerischen Weideochsen, pikant gewürzt mit Cornichons, frischen Gartenkräutern und gehackten Schalotten, dazu resches Mühlenbrot* 18,90

## Südliche Schönheit

EIN HAUCH VIA APPIA STREIFT SANFT PURES LEBEN

- Rigatoni mit gekräuterten Auberginen-Zucchini ragout, gebackenem Chicorée, glasierten Zuckerschoten und gehobeltem Parmesan, serviert mit kleinem Mangoldsalat* 15,90
- Linguine mit gebratenen Tintenfischen & Riesengarnelen in Tomaten-Knoblauchsauce mit Kalamata-Oliven, glasierten Okraschoten und Pernodfenchel, serviert mit Spinatsalat* 17,90
- Ofenfrischer Kartoffel-Pilzstrudel auf Kerbelsauce mit gerösteten Pinienkernen, glasierten Kirschtomaten, Broccoliröschen und Zucchini vom Grill, dazu kleiner Rucolasalat* 16,90








# Gartenzauber

SATTES GRÜN TROTZT DER VERGÄNGLICHKEIT

- Gebratene Egerlinge & Austernpilze auf *Rucolasalat* in Balsamico-dressing mit Artischocken, Sultaninen, Kräutercroutons und gerösteten Pinienkernen, serviert mit ofenfrischem Baguette 15,90
- Bergziegenkäse* mit Rosmarinhonig auf mariniertem Gemüse mit Kalamata-Oliven, Borettane Zwiebeln, getrockneten Tomaten und Balsamicopilzen, dazu Toskanabrot (ohne Ziegenkäse 14,90) 16,90
- Wiener *Backendl* (ohne Knochen) an Kartoffel-Gurkensalat mit Rucola, Lauchzwiebeln und Radieserlsprossen in Kürbiskernöl, serviert mit hausgemachtem Preiselbeerconfit 16,90

# Himmelspforte

DER SCHLÜSSEL ZU EWIGEN ENGELSFREUDEN

- Apfelriebenschmalz & Liptauer* mit reschem Mühlenbrot 6,90
- Hausgemachter *Obazder* - Bayerische Käsespezialität - mit Radieserl, roten Zwiebelringen, würzigem Bauernbrot und Salatbouquet 9,90
- Bayerischer Wurstsalat* von original Regensburgern mit Zwiebelringen, Gewürzgurke und frischem Bauernbrot 9,90
- Schweizer Wurstsalat* von original Regensburgern und Emmentaler Käse mit Zwiebeln, Gewürzgurke und reschem Mühlenbrot 10,90
- Kalter Braten* mit frisch geschabtem Meerrettich, Gewürzgurke und Salatbouquet, dazu ofenfrisches Bauernbrot 11,90
- Alpenländer "*Schutzhüttenbrettl*" mit Pustertaler Almkäse, Südtiroler Speck und Kaminwurz, dazu frisch geriebener Steirer Kren, Radieserl und Schüttelbrot 13,90
- 6 Stück *Nürnberger Rostbratwürstl* mit Specksauerkraut und reschem Mühlenbrot 11,30
- 




# Fleischeslust

DEN SAFTIGEN BEGIERDEN FRÖNEN

- Ofenfrischer *Schweinekrustenbraten* in kräftiger Triumphatorbiersauce mit Kartoffelknödel, Speckkrautsalat oder gemischtem Marktsalat 16,90
- Knusprig gebratene *Schweinshaxe* in kräftiger Triumphatorbiersauce mit Kartoffelknödel, Speckkrautsalat oder Weinsauerkraut 15,90
- Sankt Emmerams *1/4 Entenbraten* mit kräftiger Rosmarinsauce, Kartoffelknödel und Apfelblaukraut 18,90
- Sankt Emmerams *1/2 Entenbraten* mit kräftiger Rosmarinsauce, Kartoffelknödel und Apfelblaukraut 24,90
- Wiener Schnitzel* vom Kalbsnüsschen in feinem Butterschmalz gebacken mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat der Saison, serviert mit hausgemachtem Preiselbeerconfit 24,90

# Abenddämmerung

ZART SPRANG EIN DUNKLES REH IM WALD

- Steirisches Wurzelfleisch* - Milchferkelstelzen mit Wurzelgemüse, frischem Suppengrün und Staudensellerie in kräftigem Sud, serviert mit geriebenem Steirer Kren und gekräuterten Erdäpfeln 18,90
- Lammkrone* in Rosmarinhonig gebraten auf kräftiger Rotweinsauce mit Auberginen-Zucchini Gemüse, kalifornischen Speckpflaumen und glasierten Ladyfingers, serviert mit Süßkartoffelkrapfen und Mangochutney 26,90
- Tomahawk Steak* (ca. 1,2 kg) für 2 Pers. in gestoßenem Bergpfeffer gebraten mit geschmorten Zwiebeln, Bohnenbündchen, Bratkartoffeln und Ofenkartoffel, serviert mit Whiskeysauce, Tomatenchutney und Sauerrahm (nur auf Vorbestellung) 39,90 p.P.
- 



# Wasserklänge

KLINGELN FISCHGESCHÖPFE AUS DEM SCHLAF

*Alpenlachsfilet* in der Kürbiskruste gebraten mit geriebenem Steirer Kren auf Kirschtomaten-Zuckerschoten-Fenchelgemüse, serviert mit Kerbelsauce und Kräuterkartoffeln in Nussbutter 23,90

*Dorade Royal* mit Rucolafüllung in Zitronen-Thymianbutter gebraten, serviert mit Ratatouille-Gemüse, gebackenem Chicorée, Pernodfenchel und gekräuterten Minikartoffeln 24,90

*Seeteufelfilet "Saltimbocca"* in Salbei und Parmaschinken gebraten auf Zitronenrisotto mit Rucola, glasierten Okraschoten, Broccoliröschen und Zucchini vom Grill 26,90

# Sinnesfreuden

BEGLÜCKENDES GAUMENENTZÜCKEN

*Apfelstrudel* mit gerösteten Mandeln, frischen Früchten und Vanillesauce 8,90

*Apfelkücherl* im Weinteig gebacken mit Zimt-Zucker und Vanilleeis 9,90

*Sanddornparfait* auf Blutorange-Ingwerconfit mit kanadischem Ahornsirup und Zitronenmelisse 10,90

Alpenländer *Käseteller* von Tête de Moine-Locken, Südtiroler Bergkäse und Berchtesgadener Almkäse mit Preiselbeerconfit und reschem Mühlenbrot 13,90

Gemischtes *Eis* mit Sahne (3 Kugeln)

**Langnese**  
ERFÜLLUNG

5,90



# TRANKGAUMERIE

## Bier

<i>Spaten Hell vom Fass</i>	0,50 l	4,60
<i>Dunkel vom Fass</i>	0,50 l	4,60
<i>Franziskaner Weissbier hell oder dunkel</i>	0,50 l	4,80
<i>Weissbier leicht oder alkoholfrei</i>	0,50 l	4,80
<i>Weissbier alkoholfrei Holunder oder Zitrone</i>	0,33 l	3,50
<i>Beck's</i>	0,33 l	3,90
<i>Beck's alkoholfrei</i>	0,33 l	3,90
<i>Triumphator</i>	0,50 l	4,80
<i>Franziskaner Kellerbier</i>	0,50 l	4,80
<i>Alkoholfreies Helles</i>	0,50 l	4,60
<i>Radler</i>	0,50 l	4,60
<i>Russ'n</i>	0,50 l	4,80

## Alkoholfreies

<i>Surgiva perlend</i>	0,25 l	3,50
	0,70 l	6,50
<i>Surgiva still</i>	0,25 l	3,50
	0,70 l	6,50
<i>Gerolsteiner medium</i>	0,50 l	5,--
<i>Afri Cola<sup>1 2</sup></i>	0,20 l	3,60
<i>Afri Cola light<sup>1 2 3</sup></i>	0,20 l	3,60
<i>Bluna<sup>2 3</sup></i>	0,20 l	3,60
<i>Bluna mix<sup>1 2 3</sup></i>	0,50 l	4,50
<i>Apfelschorle</i>	0,50 l	4,50
<i>Schorle nach Wahl</i>	0,50 l	4,50
<i>Bitter Lemon<sup>4</sup>, Tonic Water<sup>4</sup>, Ginger Ale<sup>4</sup></i>	0,20 l	3,60
<i>Apfel-, Orangen-, Johannisbeer-, Rhabarber-, Maracujasaft</i>	0,20 l	3,60

1 Coffein 2 Farbstoffe 3 Süßstoff 4 Chinin

## Heißgetränke

<i>Haferl Kaffee</i>	4,--
<i>Tasse Kaffee</i>	3,60
<i>coffeinfrei</i>	3,60
<i>Espresso</i>	2,50
<i>doppelt</i>	4,--
<i>Cappuccino</i>	3,60
<i>Milchkaffee</i>	4,--
<i>Latte Macchiato</i>	4,--
<i>Heiße Schokolade</i>	3,60
<i>Tee (Darjeeling, Earl Grey, Früchte, Grün, Kamille und Pfefferminze)</i>	4,--





# APERITIF

---



<i>Prosecco di Valdobbiadene DOC Spago, Italien</i>	0,10 l	4,--
<i>spritziger Qualitätswein, mehrfach prämiert</i>	0,75 l	27,--
<i>Crémant de Loire,</i>	0,10 l	4,90
<i>Bouvet, Brut, Frankreich</i>	0,70 l	32,--
<i>Früchteprosecco</i>	0,20 l	4,90
<i>Prosecco mit rotem Fruchtsirup</i>		
<i>Veneto Spritz</i>	0,20 l	6,90
<i>Prosecco mit Aperol &amp; Soda</i>		
<i>Hugo`s</i>	0,20 l	6,90
<i>Prosecco mit Holundersirup, Soda, Gurkenscheibe und frischer Minze</i>		
<i>Granatapfel Spritz</i>	0,20 l	6,90
<i>Prosecco mit Tonic Water und Grenadine</i>		

## ALKOHOLFREI

<i>Holunderschorle</i>	0,20 l	2,50
<i>St. Emmerams Maracuja-Tonic</i>	0,20 l	4,50
<i>Tonic Water mit Maracuja- und Johannisbeersaft</i>		





# WEINE

---



## WEISS

<i>Weinschorle</i>	0,20 l	4,50
	0,50 l	7,90
<i>Chardonnay del Veneto, Italien</i>	0,20 l	5,--
<i>trocken, fruchtig</i>		
<i>Grüner Veltliner, Alte Reben, Hellerschmid, Österreich</i>	0,20 l	6,--
<i>Ausdrucksvolle Fruchtnoten mit fein würzigem Bouquet,</i>	0,75 l	21,--
<i>leicht duftig, vielschichtig eingebunden, trocken</i>		
<i>Custoza, DOC, Vigneti Villabella, Italien</i>	0,20 l	7,--
<i>Leuchtendes Strohgelb, fruchtig, gehaltvoll mit Aromen von</i>	0,75 l	24,--
<i>Äpfeln, Ananas, Pfirsichen und Holunder, zarter Blütenduft,</i>		
<i>feine Säure, trocken</i>		
<i>Riesling, Weingut Barth, Rheingau, Deutschland</i>	0,20 l	8,--
<i>Goldgelb, fruchtig, saftig, vollmundig. Feines Aroma</i>	0,75 l	27,--
<i>von getrockneten Früchten, harmonisch, trocken</i>		
<i>Pinot Bianco, Poderi dal Nespoli, IGT, Rubicone, Italien</i>	0,20 l	8,--
<i>Leuchtendes Strohgelb, in der Nase Apfel und Zitrusaromen,</i>	0,75 l	27,--
<i>elegant und frisch, schöne Balance, trocken</i>		
<i>Koonunga Hill, Chardonnay, Australien</i>	0,20 l	8,50
<i>Leuchtendes Grüngelb, frischer Pfirsichduft, cremige Fruchtfülle,</i>	0,75 l	29,--
<i>verspielte Würze, ausgeglichen, trocken</i>		
<i>Lugana Cà dei Frati, Sirmione, DOC, Lombardei, Italien</i>	0,20 l	9,--
<i>Leuchtendes, helles Gelb, reintöniger, duftender Wein mit</i>	0,75 l	31,--
<i>Noten von Blumen, Kräutern, Aprikosen und Mandeln,</i>		
<i>vollmundig, feine Säure, ausgewogen, eleganter Abgang</i>		
<i>Gavi di Gavi, Rolona, Castellari Bergaglio, Italien</i>	0,75 l	36,--
<i>Erfrischende Aromen von Birne und grünem Apfel, Heu,</i>		
<i>Hauch von Zitrus und erdigen Mineralien, Andeutung von</i>		
<i>Harz und Pfeffer, leichte Säure</i>		
<i>Cosmas, Sauvignon Blanc, DOC, Kornell, Südtirol, Italien</i>	0,75 l	41,--
<i>Vielschichtig und aromatisch mit Noten von Stachelbeeren,</i>		
<i>reifen Früchten und leichten Brennessel-Aromen,</i>		
<i>trockene Struktur und angenehme Säure</i>		



## ROSÉ

<i>Two Oceans, Shiraz Rosé, Südafrika</i>	0,20 l	6,--
<i>Brilliantes Kirschrot, intensive Aromen von reifen Kirschen und Himbeeren, saftige, volle Frucht, erfrischend</i>	0,75 l	21,--

## ROT

<i>Merlot del Veneto, Italien</i>	0,20 l	5,--
<i>weich und ausgewogen, fruchtiges Aroma</i>		
<i>Zweigelt, Classic, Weingut Veit, Österreich</i>	0,20 l	6,60
<i>Schillerndes Rot mit lila Reflexen, Bouquet von reifer Schwarzkirsche, trocken</i>	0,75 l	23,--
<i>Teroldego Rotaliano Riserva, DOC, Italien</i>	0,20 l	7,40
<i>Granat- bis rubinrote Farbe, fülliger Körper, würzige Struktur, trocken</i>	0,75 l	25,--
<i>Primitivo di Manduria, DOC, Costarossa, Surani, Italien</i>	0,20 l	7,40
<i>Dunkles Rubinrot, Aromen von roten Früchten, würziger Körper, rund, weiche Tannine, trocken</i>	0,75 l	25,--
<i>Domina, Winzer Sommerach, Franken, Deutschland</i>	0,20 l	8,60
<i>Granatrot, spannendes Mundgefühl mit einem Hauch von Zartbitterschokolade, trocken</i>	0,75 l	29,--
<i>Ronchedone, Cà dei Fratti, IGT, Sirmione, Italien</i>	0,20 l	8,90
<i>Cuvée aus Marzemino, Sangiovese und Cabernet Sauvignon Rubinrot, Aromen von Cassis und Himbeeren, trocken</i>	0,75 l	30,--
<i>Koonunga Hill, Shiraz Cabernet, Australien</i>	0,20 l	9,60
<i>Dichtes Granatrot, Duft von reifen Beeren, Gewürzen und Schokolade, gute Fruchtichte, trocken</i>	0,75 l	33,--
<i>Zeder, Merlot, Cabernet, Kornell, Lagrein, Südtirol, Italien</i>	0,75 l	41,--
<i>Dunkles Rubinrot, würzige Noten mit grünem Pfeffer, fruchtig mit schwarzen Beeren, florale Veilchen-Aromen, elegante Struktur, kräftig, vollmundig mit langem Abgang</i>		
<i>Amarone della Valpolicella DOC, Tedeschi, Pedemonte, Venetien</i>	0,75 l	76,--
<i>Corvina, Rondinella, Malinara, großes Holzfass aus slowenischer Eiche, Reife, dichte Frucht, Kirsche, Pflaume, Mandel, konzentriert und druckvoll</i>		

# SPIRITUOSEN

## *Sekt & Champagner*

<i>Fürst von Metternich trocken</i>	0,75 l	27,--
<i>Fürst von Metternich trocken Piccolo</i>	0,20 l	8,80
<i>Taittinger</i>	0,75 l	79,--
<i>Moët &amp; Chandon</i>	0,75 l	79,--
<i>Moët &amp; Chandon Piccolo</i>	0,20 l	19,50
<i>Moët &amp; Chandon Dom Perignon</i>	0,75 l	229,--
<i>Jahrgangschampagner</i>		

## *Elsässer Edelobstbrände*

<i>Williams-Birnenbrand</i>	2 cl	3,80
<i>Mirabellenbrand</i>	2 cl	3,80

## *Edelobstbrände von Ziegler*

<i>Wildkirsch No. 1</i>	2 cl	9,90
<i>Obstbrand</i>	2 cl	6,90
<i>Waldhimbeergeist</i>	2 cl	6,90
<i>Walnussgeist</i>	2 cl	7,90
<i>Quittenbrand</i>	2 cl	7,90
<i>Schlehenbrand</i>	2 cl	7,90
<i>Williams</i>	2 cl	7,90

## *Whiskey*

<i>Macallan - Single Highland Malt 12 Jhr.</i>	4 cl	8,--
<i>Lagavulin - Single Malt 16 Jhr.</i>	4 cl	8,40

## *Klare & Rum*

<i>Lantenhammer Williams Brand</i>	2 cl	6,20
<i>Obstler</i>	2 cl	3,60
<i>Grappa Frattina Chardonnay</i>	2 cl	3,80
<i>Absolut Vodka</i>	2 cl	3,80
<i>Bacardi</i>	2 cl	3,80

## *Brandy & Cognac*

<i>Vecchia Romagna</i>	2 cl	3,90
<i>Hennessy VSOP</i>	2 cl	3,90

## *Bitters & Wermut*

<i>Averna</i>	2 cl	3,80
<i>Ramazotti</i>	2 cl	3,80
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	3,80
<i>Campari</i> <sup>1</sup>	4 cl	5,20
<i>Martini bianco</i>	5 cl	3,80

<sup>1</sup> enthält Farbstoff

## *Liköre*

<i>Baileys</i>	2 cl	3,50
<i>Amaretto</i>	2 cl	3,50



# HERKUNFT

---

*U*nd 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 wünscht.*

*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](http://www.emmeramsmuehle.de)*

*Öffnungszeiten:  
Montag bis Samstag 11-1 Uhr  
Sonntag und Feiertag 10-1 Uhr*