

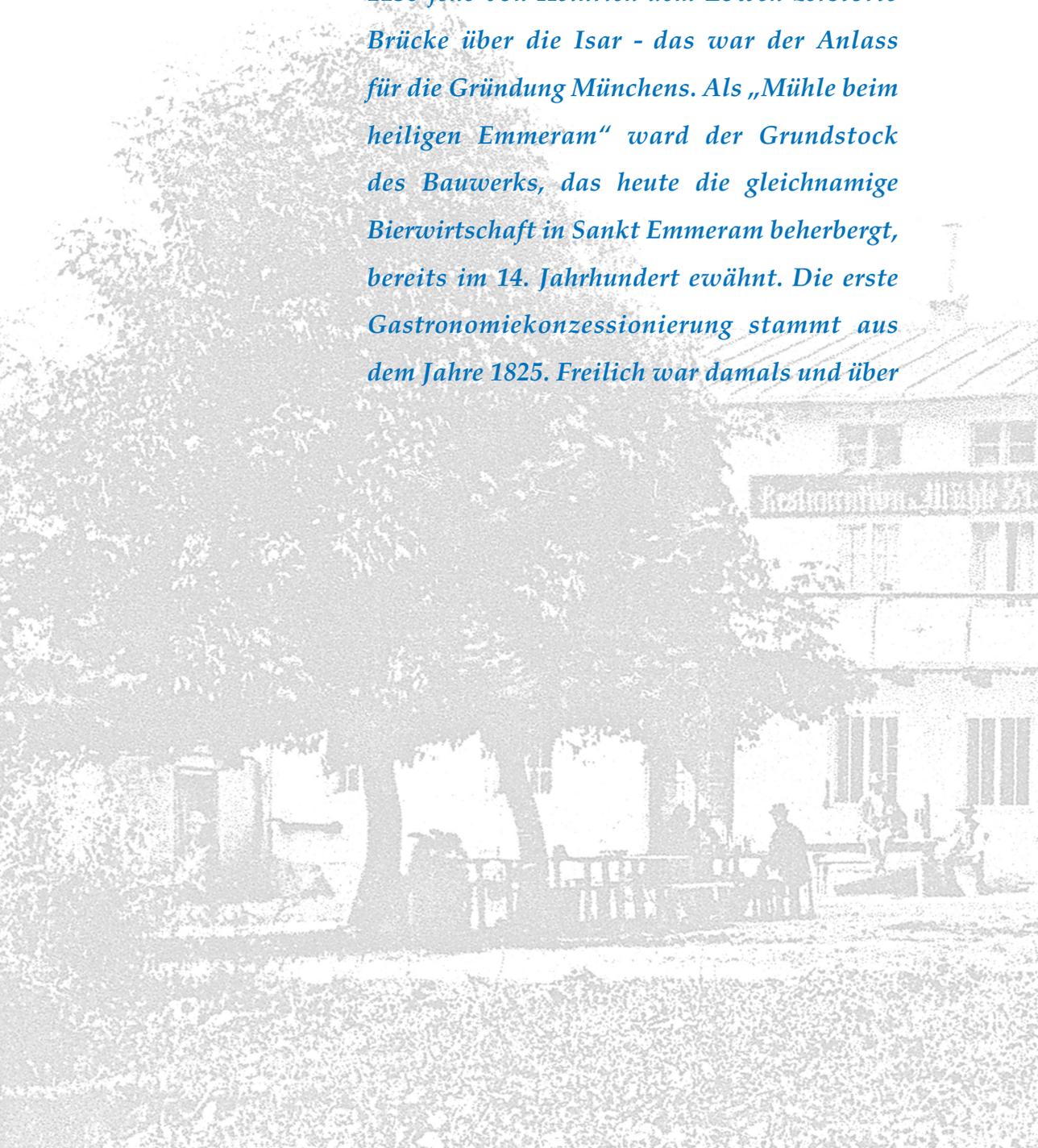


Speisen und Getranke



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 7,90
- Tafelspitzbouillon* mit hausgemachtem Leberknödel und frischem Schnittlauch 7,90
- Französische Bouillabaisse* von Seeteufel, Muscheln und Riesengarnelen im Safransud mit Wurzelgemüse, Rouille und Knoblauchbaguette 16,90

Gaumenerwachen

SANFTES EINSTIMMEN RUNDER GENÜSSE

- „Mühlenteller“* von mariniertem Ochsenfleisch mit Schalottenvinaigrette, frischem Schnittlauch, Kürbiskernöl und geriebenem Steirer Kren an Rote Beetesalat, serviert mit Bratkartoffeln 17,90
- Toskanische Spezialitätenvariation* - Lardospeck, Coppaschinken, Bresaola, Peccorino & Trüffelsalami mit getrockneten Tomaten, Oliven und grüner Knoblauchsauce, serviert mit Olivenpesto-Ciabatta 21,90
- Steak Tartar* „Sankt Emmeram“, 200 Gramm vom Bayerischen Weideochsen, pikant gewürzt mit Cornichons, frischen Gartenkräutern und gehackten Schalotten, dazu resches Mühlenbrot 19,90

Südliche Schönheit

EIN HAUCH VIA APPIA STREIFT SANFT PURES LEBEN

- Kartoffelgnocchi* „Quattro Formaggi“ (Käsefüllung) auf Tomatensauce mit frischem Salbei, Artischocken, gerösteten Pinienkernen, gebackenem Chicorée und Broccoliröschen, serviert mit Rucolasalat 16,90
- Zitronenrisotto* mit Limoncello, Lombardischem Coppaschinken, Rucola und Oliven, serviert mit Zucchini vom Grill, konfierten Kirschtomaten, Parmesan und Spinatsalat (ohne Coppaschinken 16,90 €) 18,90
- Älplermagronen* - Schweizer Nudelspezialität mit Hörnli, Kartoffeln, frischen Kräutern und würzigem Appenzeller Käse, serviert mit Röstzwiebeln, Apfelmus oder gemischtem Marktsalat 16,90





Gartenzauber

SATTES GRÜN TROTZT DER VERGÄNGLICHKEIT

- Tiger Prawn`s im Tempurateig gebacken auf **Glasnudelsalat** (kalt) 19,90
in rotem Curry-Kokosmilchdressing mit gerösteten Erdnüssen,
gebackener Ananas und frischem Koriander, dazu Krupuk*
- Bergziegenkäse** mit Rosmarinhonig auf mariniertem Gemüse mit 17,90
Kalamata-Oliven, Borettane Zwiebeln, getrockneten Tomaten und
Balsamicopilzen, dazu Olivenbrot (ohne Ziegenkäse 15,90)*
- Wiener **Backendl** mit Zitronenschnitz und Kartoffel-Feldsalat 18,90
in Kürbiskernöl, dazu Sauce Tatar und hausgemachte
Wildpreiselbeeren (am Knochen gebacken)*

Himmelspforte

DER SCHLÜSSEL ZU EWIGEN ENGELSFREUDEN

- Apfelriebenschmalz & Liptauer** mit reschem Mühlenbrot 7,90*
- Hausgemachter **Obazder** - Bayerische Käsespezialität - mit Radieserl, 11,90
roten Zwiebelringen, würzigem Bauernbrot und Salatbouquet*
- Bayerischer Wurstsalat** von original Regensburgern mit Zwiebelringen, 10,90
Gewürzgurke und frischem Bauernbrot*
- Schweizer Wurstsalat** von original Regensburgern und Emmentaler 11,90
Käse mit Zwiebeln, Gewürzgurke und reschem Mühlenbrot*
- Kalter Braten** mit frisch geschabtem Meerrettich, Gewürzgurke 12,90
und Salatbouquet, dazu ofenfrisches Bauernbrot*
- Alpenländer "**Schutzhüttenbrettl**" mit Zillertaler Bergkäse, 14,90
Südtiroler Speck und Kaminwurz, dazu frisch geriebener
Steirer Kren, Radieserl und Schüttelbrot*
- 6 Stück **Nürnberger Rostbratwürstl** mit Specksauerkraut 11,90
und reschem Mühlenbrot*
- 



Fließcheselust

DEN SAFTIGEN BEGIERDEN FRÖNEN

- Ofenfrischer *Schweinekrustenbraten* in kräftiger Triumphator-Biersauce mit Kartoffelknödel, Speckkrautsalat oder kleinem gemischtem Marktsalat 17,90
- Sankt Emmerams *1/4 Entenbraten* mit kräftiger Rosmarinsauce, Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut 18,90
- Sankt Emmerams *1/2 Entenbraten* mit kräftiger Rosmarinsauce, Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut 26,90
- Knusprig gebratener *Spanferkelrücken* in kräftiger Triumphator-Biersauce mit Kartoffelknödel, Speckkrautsalat oder kleinem gemischtem Marktsalat 21,90
- Münchner Schnitzel* vom Schweinelendchen in Senf-Meerrettichpanade gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat und hausgemachten Wildpreiselbeeren 18,90
- Wiener Schnitzel* vom Kalbsnüsschen in feinem Butterschmalz gebacken mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat der Saison, serviert mit hausgemachten Wildpreiselbeeren 26,90

Abenddämmerung

ZART SPRANG EIN DUNKLES REH IM WALD

- Gesottene *Ochsenbrust* mit Suppengrün, frischen Kräutern und kräftigem Wurzelsud, serviert mit aufgeschäumter Apfel-Kremsauce, Bratkartoffeln und Rucolasalat in Kürbiskernöl - im Kupfertopf serviert 21,90
- Wiener *Zwiebelrostbraten* mit geschmorten Zwiebeln in kräftiger Rotweinsauce mit Bohnenbündchen, glasiertem Gemüse der Saison und Bratkartoffeln, serviert mit Gurkerlsenf 32,90
- Tomahawk Steak* in gestoßenem Bergpfeffer gebraten mit sautierten Egerlingen, Speckbohnen, Bratkartoffeln und Ofenkartoffel, serviert mit Zwiebelsauce, Pfeffer-Whiskeysauce, Mangochutney und Sauerrahm (auf Vorbestellung für 2 Pers.) 39,90 p.P.
- 



Wasserklänge

KLINGELN FISCHGESCHÖPFE AUS DEM SCHLAF

Zanderfilet "Saltimbocca" in Parmaschinken und Salbei gebraten auf Tomaten-Olivensauce mit glasiertem Honigfenchel, Zucchini vom Grill und Ratatouillegemüse, dazu Rucola-Maispolenta 26,90

Rotes Garnelencurry mit Chili, Ingwer und frischem Koriander in Kokosmilchsauce mit gebackenem Sesamgemüse, glasierten Ladyfingers und Kurkuma-Duftreis, dazu Krupuk 26,90

Bretonische Seeteufelmedaillons in gestoßenem Zitronenpfeffer und Thymianbutter gebraten auf Limoncellorisotto mit Oliven, Rucola, konfierten Kirschtomaten und Pernodfenchel, dazu Ingwer-Honig-Rosmarinconfit 32,90

Sinnesfreuden

BEGLÜCKENDES GAUMENENTZÜCKEN

Apfelstrudel mit gerösteten Mandeln, frischen Früchten und Vanillesauce 9,90

Crème Brûlée - Französische Vanillecreme mit Karamellkruste 9,90

Apfelkücherl im Weinteig gebacken mit Zimt-Zucker und Vanilleeis 11,90

Alpenländer Käseteller von Tête de Moine-Locken, Zillertertaler Bergkäse und Berchtesgadener Almkäse mit Preiselbeerconfit und reschem Mühlenbrot 14,90

Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln)

Langnese
CREMISSIMO

5,90





TAGESKARTE





TRANKGAUMERIE

Bier

<i>Spaten Hell vom Fass</i>	0,50 l	4,90
<i>Dunkel vom Fass</i>	0,50 l	4,90
<i>Franziskaner Weissbier hell oder dunkel</i>	0,50 l	5,--
<i>Weissbier leicht oder alkoholfrei</i>	0,50 l	5,--
<i>Weissbier alkoholfrei Holunder oder Zitrone</i>	0,33 l	3,70
<i>Beck's</i>	0,33 l	4,--
<i>Beck's alkoholfrei</i>	0,33 l	4,--
<i>Triumphator</i>	0,50 l	5,--
<i>Franziskaner Kellerbier</i>	0,50 l	5,--
<i>Alkoholfreies Helles</i>	0,50 l	4,90
<i>Radler</i>	0,50 l	4,90
<i>Russ'n</i>	0,50 l	5,--

Alkoholfreies

<i>Surgiva perlend</i>	0,25 l	3,80
	0,70 l	7,80
<i>Surgiva still</i>	0,25 l	3,80
	0,70 l	7,80
<i>Gerolsteiner medium</i>	0,50 l	5,80
<i>Afri Cola^{1 2}</i>	0,20 l	3,80
<i>Afri Cola light^{1 2 3}</i>	0,20 l	3,80
<i>Bluna^{2 3}</i>	0,20 l	3,80
<i>Bluna mix^{1 2 3}</i>	0,50 l	4,80
<i>Apfelschorle</i>	0,50 l	4,80
<i>Schorle nach Wahl</i>	0,50 l	4,80
<i>Bitter Lemon⁴, Tonic Water⁴, Ginger Ale²</i>	0,20 l	3,80
<i>Apfel-, Orangen-, Johannisbeer-, Rhabarber-, Maracujasaft</i>	0,20 l	3,80

1 Coffein 2 Farbstoffe 3 Süßstoff 4 Chinin

Heißgetränke

<i>Haferl Kaffee</i>	4,20
<i>Tasse Kaffee</i>	3,80
<i>coffeinfrei</i>	3,80
<i>Espresso</i>	2,50
<i>doppelt</i>	4,20
<i>Cappuccino</i>	3,80
<i>Milchkaffee</i>	4,20
<i>Latte Macchiato</i>	4,20
<i>Heiße Schokolade</i>	3,80
<i>Tee (Darjeeling, Earl Grey, Früchte, Grün, Kamille und Pfefferminze)</i>	4,--



APERITIF



Prosecco di Valdobbiadene DOC Spago, Italien 0,10 l 4,30
spritziger Qualitätswein, mehrfach prämiert 0,75 l 29,--

Crémant de Loire Rosé Excellence, brut, Frankreich 0,10 l 4,90
Schaumwein voller Mineralität, Finesse und 0,70 l 32,--
eleganter Struktur

Früchteprosecco 0,10 l 4,90
Prosecco mit rotem Fruchtsirup

Hugo`s 0,20 l 7,10
Prosecco mit Holundersirup, Soda, Gurkenscheibe
und frischer Minze

Granatapfel Spritz 0,20 l 7,10
Prosecco mit Tonic Water und Grenadine

Veneto Spritz 0,20 l 7,10
Prosecco mit Aperol & Soda

ALKOHOLFREI

Holunderschorle 0,20 l 2,80

St. Emmerams Maracuja-Tonic 0,20 l 4,50
Tonic Water mit Maracuja- und Johannisbeersaft





WEINE



WEISS

<i>Weinschorle</i>	0,20 l	4,60
	0,50 l	8,--
<i>Chardonnay la Trigi, Italien</i>	0,20 l	6,--
<i>trocken, fruchtig</i>		
<i>Custoza, DOC, Verona, Italien</i>	0,20 l	7,--
<i>Weingut Villabella</i>	0,75 l	24,--
<i>Rebsorte: Garganega, Rebbiano, Chardonnay, Weißburgunder</i>		
<i>Trocken, fruchtig, feine anregende Säure</i>		
<i>Grüner Veltliner, Alte Reben, Österreich</i>	0,20 l	7,40
<i>Weingut Hellerschmid</i>	0,75 l	25,--
<i>Rebsorte: Grüner Veltliner</i>		
<i>Trocken, ausdrucksvolle Fruchtnoten mit fein würzigem Bouquet</i>		
<i>Pecorino, IGT, Abruzzen, Italien</i>	0,20 l	8,--
<i>Weingut Villamedoro</i>	0,75 l	28,--
<i>Rebsorte: Pecorino</i>		
<i>Frisch und ausbalanciert mit mineralischen Noten</i>		
<i>Koonunga Hill, Chardonnay, South Eastern, Australien</i>	0,20 l	8,50
<i>Weingut Penfolds</i>	0,75 l	29,--
<i>Rebsorte: Chardonnay</i>		
<i>Fruchtnoten von Grapefruit, Honigmelone & Pfirsich,</i>		
<i>Würzige Exotic mit erfrischenden Längen</i>		
<i>Riesling, Rheingau, Deutschland</i>	0,20 l	9,60
<i>Weingut Barth</i>	0,75 l	34,--
<i>Rebsorte: Riesling</i>		
<i>Trocken, herzhaft rassig, gehaltvoll, herrliche Frucht</i>		
<i>Lugana DOC, Lombardei, Italien</i>	0,20 l	9,60
<i>Weingut Cà dei Frati</i>	0,75 l	34,--
<i>Rebsorte: Turbiana</i>		
<i>Vollmundig, feine Säure, ausgewogen, eleganter Abgang</i>		
<i>Gavi di Gavi, DOC Piemont, Italien</i>	0,75 l	36,--
<i>Weingut Castellari Bergaglio</i>		
<i>Rebsorte: Cortese</i>		
<i>Leicht, trocken, wenig Frucht, harmonische Säure, klassisch</i>		
<i>Cosmas, Sauvignon Blanc, DOC, Südtirol, Italien</i>	0,75 l	43,--
<i>Weingut Kornell</i>		
<i>Rebsorte: Sauvignon Blanc</i>		
<i>Trockene Struktur, mineralische Noten, angenehme Säure,</i>		
<i>leicht bittere Nuancen im Abgang</i>		



ROSÉ

<i>Two Oceans, Shiraz Rosé, Western Cape, Südafrika</i>	0,20 l	6,60
Weingut Two Oceans	0,75 l	23,--
Rebsorte: Shiraz		
Trocken, knackige Frucht, umspielt von feiner Säure		

ROT

<i>Merlot la Trigi, Italien</i>	0,20 l	6,--
Weich und ausgewogen, trocken, angenehme Fruchtigkeit		
<i>Zweigelt, Classic, Österreich</i>	0,20 l	6,90
Weingut Veit	0,75 l	25,--
Rebsorte: Blauer Zweigelt		
Vollmundig, feine Säure, ausgewogen, eleganter Abgang		
<i>Teroldego Rotaliano Riserva, DOC, Südtirol, Italien</i>	0,20 l	7,90
Weingut Mezzacorona	0,75 l	28,--
Rebsort: Teroldego		
Leicht, trocken, wenig Frucht, harmonisch, angenehme Tannine		
<i>Costarossa Primitivo di Manduria, DOC, Apulien, Italien</i>	0,20 l	8,20
Weingut Surani	0,75 l	29,--
Rebsorte: Primitivo di Manduria		
Trocken, runder und saftiger Eindruck, weiche samtige Tannine, voller Körper		
<i>Domina, Franken, Deutschland</i>	0,20 l	8,60
Winzergenossenschaft Sommerach	0,75 l	31,--
Rebsorte: Domina		
Spannendes Mundgefühl mit einem Hauch von Zartbitterschokolade, trocken		
<i>Koonunga Hill, Shiraz, South Eastern, Australien</i>	0,20 l	9,60
Weingut Penfolds	0,75 l	34,--
Rebsorte: Shiraz, Cabernet, Sauvignon		
Elegante Aromenvielfalt, süß-pikante Würze, Schokoladige Note, trocken		
<i>Ronchedone, IGT, Venezien, Italien</i>	0,20 l	11,50
Weingut Cá dei Frati	0,75 l	40,--
Rebsorte: Cuveé aus Marzemino, Sangiovese, Cabernet		
Kraftvoll und energisch am Gaumen, würzig mit einem guten Säuregehalt		
<i>Zeder, Merlot, Südtirol, Italien</i>	0,75 l	46,--
Weingut Kornell		
Rebsorte: Merlot, Cabernet, Lagrein		
Kernige Gerbstoffe, kräftig, voll im Mund mit leichtem Abgang		
<i>Amarone della Valpolicella DOC, Venetien</i>	0,75 l	76,--
Weingut Tedeschi		
Rebsorte: Corvina, Corvinone, Rondinella, Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella		
Samtig aber kraftvoll, fein eingebundene Tannine, Ausbau in Slavonischer Eiche für drei Jahre		

SPIRITUOSEN

Sekt & Champagner

<i>Fürst von Metternich trocken</i>	0,75 l	29,--
<i>Fürst von Metternich trocken Piccolo</i>	0,20 l	8,80
<i>Taittinger</i>	0,75 l	89,--
<i>Moët & Chandon</i>	0,75 l	89,--
<i>Moët & Chandon Piccolo</i>	0,20 l	19,50
<i>Moët & Chandon Dom Perignon</i>	0,75 l	229,--
<i>Jahrgangschampagner</i>		

Elsässer Edelobstbrände

<i>Williams-Birnenbrand</i>	2 cl	4,--
<i>Mirabellenbrand</i>	2 cl	4,--

Edelobstbrände von Ziegler

<i>Wildkirsch No. 1</i>	2 cl	9,90
<i>Obstbrand</i>	2 cl	7,20
<i>Waldhimbeergeist</i>	2 cl	6,90
<i>Walnussgeist</i>	2 cl	8,20
<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,--
------------------------------------------------	------	------

Klare, Gin & Rum

<i>Lantenhammer Williams Brand</i>	2 cl	6,20
<i>Obstler</i>	2 cl	4,--
<i>Grappa Frattina Chardonnay</i>	2 cl	4,--
<i>Absolut Vodka</i>	2 cl	4,--
<i>Bacardi</i>	2 cl	4,--
<i>The Duke, Munich dry Gin</i>	2 cl	4,--

Brandy & Cognac

<i>Vecchia Romagna</i>	2 cl	4,--
<i>Hennessy VSOP</i>	2 cl	4,--

Bitters & Wermut

<i>Averna</i>	2 cl	4,--
<i>Ramazzotti</i>	2 cl	4,--
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	4,--
<i>Campari</i> ¹	4 cl	5,20
<i>Martini bianco</i>	5 cl	4,--

Liköre

<i>Baileys</i>	2 cl	3,70
<i>Max & Daniels Ingwerlikör</i>	2 cl	3,70

¹ enthält Farbstoff



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*

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

DIE FLIESE ART + DESIGN

münchener straÙe 3 / 85737 ismaning / t 089. 962 401 0
info@die-fliese.com / www.die-fliese.com



DASBADSTUDIO

münchener straÙe 3 / 85737 ismaning / t 089. 962 401 32
mail@das-bad-studio.de / www.das-bad-studio.de



antoniolupi
by DASBADSTUDIO