

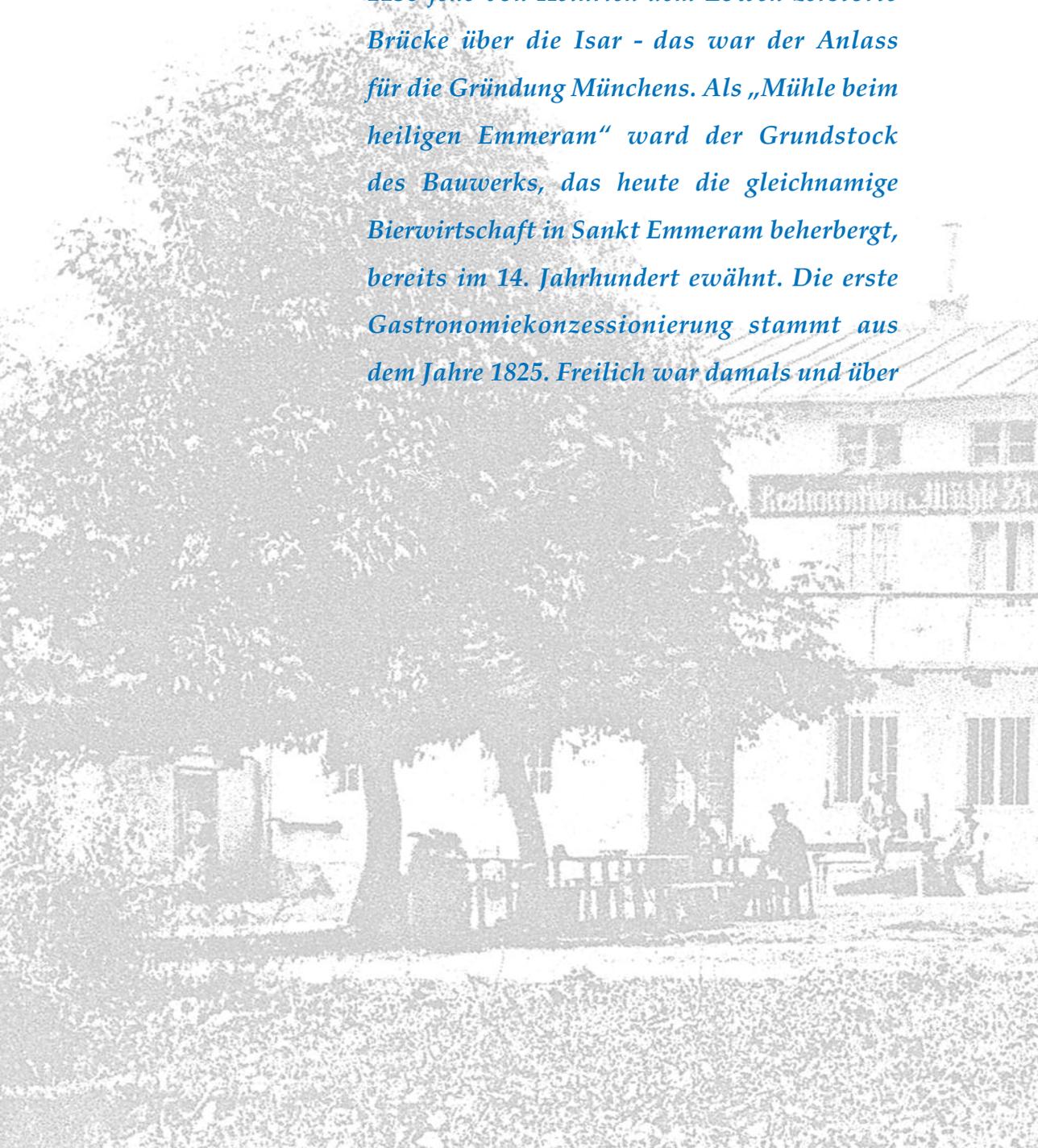


Speisen und Getranke



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

Gaumenerwachen

SANFTES EINSTIMMEN RUNDER GENÜSSE

Spanferkelsülze mit Wurzelgemüse, Schalottenvinaigrette und geriebenem Steirer Kren, serviert mit Feldsalatbouquet in Kürbiskernöl und Bratkartoffeln 15,90

Vitello Tonnato - zartes Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Kapernäpfeln, getrockneten Tomaten und Kalamata-Oliven, serviert mit Kartoffel-Estragonrösti 18,90

Steak Tatar "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

Tomatenrisotto mit Kalamata-Oliven, Artischocken und Rucola, serviert mit glasiertem Pernodfenchel, Broccoliröschen und gehobeltem Parmesan 16,90

Gebratenes Hühnerbrüstchen auf *Rigatoni* in Weißweinsauce mit glasierten Kirschtomaten, Broccoliröschen und gehobeltem Parmesan 17,90

Rotes *Gemüsecurry* mit gerösteten Cashewnüssen, Ingwer und Koriander in Kokosmilchsauce, serviert mit gebackenem Sesamgemüse und Duftreis 18,90





Gartenzauber

SATTES GRÜN TROTZT DER VERGÄNGLICHKEIT

- Piccata von Aubergine & Zucchini auf bunten **Marktsalaten** in Balsamicodressing mit gerösteten Pinienkernen, Strauchtomaten und ofenfrischem Baguette* 16,90
- Minimozzarella** auf mariniertem Gemüse mit Kalamata-Oliven, Borettane Zwiebeln und getrockneten Tomaten, dazu Olivenbrot (ohne Mozzarella 15,90)* 18,90
- Wiener Backendl** im Pfanderl serviert, mit Zitronenschnitz und Kartoffel-Feldsalat in Kürbiskernöl, dazu Sauce Tartar und hausgemachte Wildpreiselbeeren (am Knochen gebacken)* 19,90

Himmelspforte

DER SCHLÜSSEL ZU EWIGEN ENGELSFREUDEN

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



Fleischeslust

DEN SAFTIGEN BEGIERDEN FRÖNEN

- Ofenfrischer *Schweinekrustenbraten* in kräftiger Triumphator-Biersauce mit Kartoffelknödel, Speckkrautsalat oder kleinem gemischtem Marktsalat 18,90
- 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 23,90
- Münchner Schnitzel* vom Schweinelendchen in Senf- Meerrettichpanade gebacken mit Bratkartoffeln und gemischtem Marktsalat, serviert mit hausgemachten Wildpreiselbeeren 19,90
- 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

- „*Böfflamott*“ - Bayrischer Rinderschmorbraten in kräftiger Rotweinsauce mit hausgemachtem Apfelblaukraut und gerösteten Brezenknödel 23,90
- Kalbsmedaillons* „Saltimbocca“ in Salbei und Parmaschinken gebraten auf Tomatenrisotto mit Rucola, Kalamata-Oliven und Artischocken, serviert mit glasiertem Honigfenchel 27,90
- Ochsenfetzen* vom Grill mit gestoßenem Pfeffer, Egerlingen und Schalotten auf Portweinsauce, serviert mit Bohnenbündchen, glasiertem Gemüse der Saison und Bratkartoffeln 32,90





Wasserklänge

KLINGELN FISCHGESCHÖPFE AUS DEM SCHLAF

Zanderfilet in Zitronen-Mandelbutter gebraten auf frischem Blattspinat mit glasierten Kirschtomaten, rote Beetegemüse und gekräuterten Minikartoffeln 24,90

„Garnelentopf“ von Salzwassergarnelen in Hummersauce mit glasiertem Pernodfenchel, Kaiserschoten und Broccoliröschen, serviert mit Thymiankartoffeln 26,90

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	5,--
<i>Dunkel vom Fass</i>	0,50 l	5,--
<i>Franziskaner Weissbier hell oder dunkel</i>	0,50 l	5,20
<i>Weissbier leicht oder alkoholfrei</i>	0,50 l	5,20
<i>Weissbier alkoholfrei Holunder oder Zitrone</i>	0,33 l	3,90
<i>Beck's</i>	0,33 l	4,20
<i>Beck's alkoholfrei</i>	0,33 l	4,20
<i>Triumphator</i>	0,50 l	5,20
<i>Franziskaner Kellerbier</i>	0,50 l	5,20
<i>Alkoholfreies Helles</i>	0,50 l	5,--
<i>Radler</i>	0,50 l	5,--
<i>Russ'n</i>	0,50 l	5,20

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</i> ^{1 2}	0,20 l	3,80
<i>Afri Cola light</i> ^{1 2 3}	0,20 l	3,80
<i>Bluna</i> ^{2 3 5}	0,20 l	3,80
<i>Bluna mix</i> ^{1 2 3}	0,50 l	4,80
<i>Schorle nach Wahl</i>	0,50 l	4,90
<i>Apfel-, Orangen-, Johannisbeer-, Rhabarber-, Maracujasaft</i>	0,20 l	4,--
<i>Bitter Lemon</i> ⁴ , <i>Tonic Water</i> ⁴ , <i>Ginger Ale</i> ²	0,20 l	3,80

1 Coffein 2 Farbstoff 3 Süßstoff 4 Chininhaltig 5 Antioxidationsmittel

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>	3,90



APERITIF



Prosecco Conegliano Valdobbiadene DOCG Spago, Italien 0,10 l 4,90
spritziger Qualitätswein, mehrfach prämiert 0,75 l 34,--

Crémant de Loire Rosé Excellence, brut, Frankreich 0,10 l 5,40
Schaumwein voller Mineralität, Finesse und 0,70 l 37,--
eleganter Struktur

Früchteprosecco 0,10 l 4,90
*Prosecco mit Fruchtsirup*²

Belsazar Spritz^{4 7} 0,20 l 7,50
Belsazar, Tonic Water, Limette, Eis

Hugo`s 0,20 l 7,50
Prosecco mit Holundersirup, Soda, Limette
und frischer Minze

Veneto Spritz^{2 4} 0,20 l 7,50
Prosecco mit Aperol & Soda

ALKOHOLFREI

*St. Emmerams Maracuja-Tonic*⁴ 0,20 l 4,90
Tonic Water mit Maracuja- und Johannisbeersaft

Mühlenspritz^{2 3} 0,20 l 4,90
Ginger Ale, Grenadine, Soda, Zitrone und Minze

² Farbstoff ³ Süßstoff ⁴ Chininhaltig ⁷ Sulfite





WEINE



WEISS

Weinschorle 0,20 l 4,60
0,50 l 8,--

Bianco di Custoza DOC, Venetien, Italien 0,20 l 6,--
Weingut Casal Busol 0,75 l 22,--
Trocken, komplexer Wein, Buket duftet intensiv nach Frischobst,
weich, zart, frisch, fruchtig

Edition St. Valentin Silvaner D.Q. Franken, Deutschland 0,20 l 6,20
Winzer Sommerach 0,75 l 23,--
Trocken, ausgewogen, ein Hauch Frische

Pinot Grigio Trentino DOC, Trentino, Italien 0,20 l 7,60
Weingut Concilio 0,75 l 28,--
Trocken, voller und frischer Geschmack, leicht mineralisch,
mittlere Struktur

Chardonnay DOC, Udine, Italien 0,20 l 7,90
Weingut Monviert 0,75 l 29,--
Am Gaumen einladend diskret und sehr fein

Grüner Veltliner Rabenstein DAC, Niederösterreich 0,20 l 7,90
Weingut Stadler 0,75 l 29,--
Trocken, pfeffrig, straff, enorm saftig, anhaltende Würze und
Mineralik, gute Länge im Abgang

Schieferstein Riesling D.Q. Mosel, Deutschland 0,20 l 7,90
Weingut Lotz 0,75 l 29,--
Trocken, mineralisch und überzeugt durch eine betörende Aromatik
nach Aprikosen, Äpfeln und Zitrone in Nase und Gaumen

Lugana DOC, Lombardei, Italien 0,20 l 9,90
Weingut Cà dei Frati 0,75 l 37,--
Vollmundig, feine Säure, ausgewogen, eleganter Abgang



Rosé

Bio Rosamunde Rotling

D.Q. VDP Gutswein, Franken, Deutschland

0,20 l 8,70

Weingut: Weingut am Stein

0,75 l 32,--

Trocken, sommerliche Aromen von Kirsche, Hagebutte und Himbeere, erfrischende Saftigkeit

Rot

Bio Primitivo Salento IGT, Piemont, Italien

0,20 l 7,--

Weingut Volpi

0,75 l 26,--

Trocken, im Bukett intensiv mit feinen Noten von Pflaumen, vollmundig

Bio Rote Wonne Cuvèe D.Q. Franken, Deutschland

0,20 l 8,70

Weingut am Stein

0,75 l 32,--

Trocken, charmanter Eindruck von Pflaume, Schwarzkirsche und pfeffrige Anklänge, würzige und seidige Gerbstoffe umschmeicheln den Gaumen

Bio Montepulciano DOP, Abruzzen, Italien

0,20 l 8,70

Weingut Tollo

0,75 l 32,--

Trocken, Erinnerungen an reife rote Beeren und Kirschen mit feinen Nuancen von Wiesenkräutern und Veilchen nebst feinen Lakritznoten, nachhaltig im Abgang

Blaufränkisch QW, Burgenland, Österreich

0,20 l 8,90

Weingut Salzl

0,75 l 33,--

Heidelbeeraromen, weiche Tannine, am Gaumen saftig und weich

Lagrein „Mauracher Hof“ DOC, Südtirol, Italien

0,20 l 8,90

Weingut Kellerei Bozen

0,75 l 33,--

Trocken, im Geschmack weich, warm und lang anhaltend

Barbera d'Alba Sovrana, DOC, Piemont, Italien

0,20 l 9,40

Weingut Beni di Batasiolo

0,75 l 35,--

Trocken, delikat, mit Duft nach reifer Frucht, im Nachklang mit aromatischem Holzgeschmack, voll aromatisch

Koonunga Hill Shiraz, Cabernet Sauvignon, Australien

0,20 l 11,70

Weingut Penfolds

0,75 l 43,--

Trocken, am Gaumen Aromen von Pflaumen, weiche Tanninstruktur



SPIRITUOSEN



Sekt & Champagner

<i>Fürst von Metternich trocken</i>	0,75 l	29,--
<i>Moët & Chandon</i>	0,75 l	89,--

Elsässer Edelobstbrände

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

Edelobstbrände von Ziegler

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

Klare, Gin, Gognac

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

Whiskey

<i>Oban Westhighland</i>	4 cl	8,20
--------------------------	------	------

Bitters & Wermut

<i>Averna</i>	2 cl	4,--
<i>Ramazzotti</i>	2 cl	4,--
<i>Jägermeister</i>	2 cl	4,--
<i>Hirschkuss</i>	2 cl	4,--

Liköre

<i>Baileys</i> ^{1 2}	2 cl	3,70
<i>Vogelgezwitscher Vogelbeerlikör</i>	2 cl	3,50

¹ Coffein ² 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!

SPEISEKARTE MIT ALLERGEN-KENNZEICHNUNG

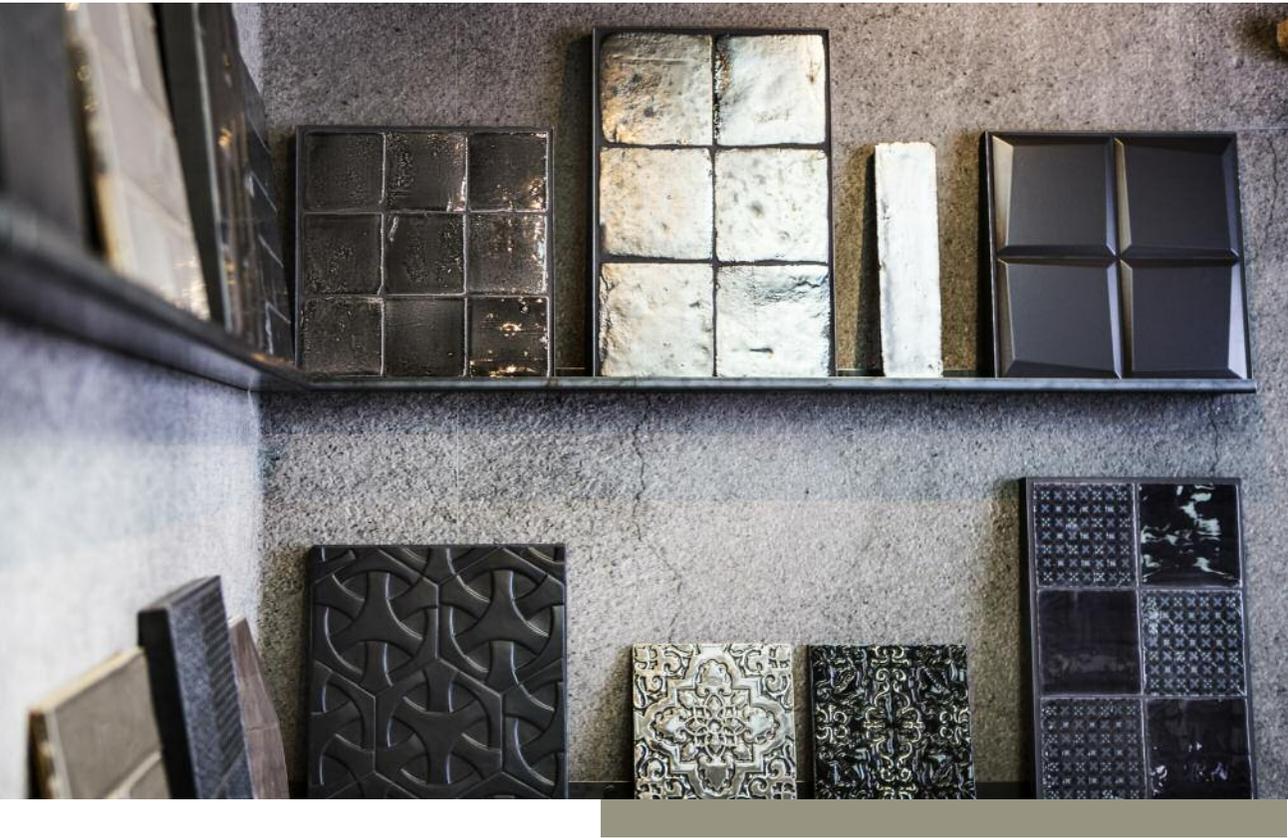
Sollten Sie Fragen zu den Allergenen, in den von uns angebotenen Speisen und Getränken haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal und verlangen unsere Allergen-Karte.

*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