

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 Rinderbouillon mit Tafelspitzeinlage, Wurzelgemüse und frischem Schnittlauch, dazu resches Mühlenbrot 8,90

Bayerische Kartoffelcremesuppe mit Speckkrusteln und frischen Kräutern, serviert mit reschen Mühlenbrot 7,90

Salate & kalte Spezialitäten

Zanderfilet Saltimbocca in Salbei und Parmaschinken gebraten auf bunten Marktsalaten in Zitronendressing mit Kalamata Oliven, getrockneten Tomaten und Artischocken, serviert mit Baguette 21,90

Backhendl (ohne Knochen) mit Kartoffel-Gurkensalat in Steirischen Kürbiskernöl, serviert mit Remouladensauce, Zitronenschnitt und hausgemachtem Preiselbeerconfit 22,90

Steak Tatar „St. Emmeram“, 200g vom Bayrischen Weideochsen, pikant mariniert, mit Gewürzgurke, frischen Gartenkräutern und gehackten, roten Zwiebeln, dazu resches Mühlenbrot 23,90

Brotzeiten

Apfelgriebenschmalz & Liptauer mit reschem Mühlenbrot 6,90

Hausgemachter Obazda – Bayerische Käsespezialität – mit Radieserl, und roten Zwiebelringen an Salatbouquet, dazu resches Mühlenbrot 11,90

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

Alpenländer Brotzeitbrettl mit Obatzda, Kaminwurz, Südtiroler Schinken kaltem Braten, Griebenschmalz und Bergkäse dazu Steirer Kren, Radieserl, Gewürzgurke und reschen Mühlenbrot 17,90



Klassiker

Nürnberger Rostbratwürstl vom Grill auf hausgemachtem Specksauerkraut, serviert mit reschem Mühlenbrot	13,90
Ofenfrischer Schweinekrustenbraten in kräftiger Triumphatorbiersauce mit zwei Kartoffelknödel und hausgemachtem Specksauerkraut, Krautsalat oder kleinem gemischtem Marktsalat	21,90
Kross gebratenes Spanferkelhaxerl auf kräftiger Triumphatorbiersauce mit Semmelknödel und hausgemachtem Specksauerkraut, Krautsalat oder kleinem gemischtem Marktsalat	23,90
Tafelspitz vom Bayrischen Weiderind aus kräftigem Wurzelsud mit Apfel- Meerrettichsauce, frischem Blattspinat und roter Beete, serviert mit Bratkartoffeln	28,90
Geschmortes Ochsenbackerl in kräftiger Rotweinsauce mit sautierten Pilzen und frischem Thymian, serviert mit glasiertem Marktgemüse und geröstetem Brezenknödel	28,90
Sankt Emmerams knuspriger $\frac{1}{4}$ Entenbraten mit kräftiger Rosmarinsauce, zwei Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut	22,90
Sankt Emmerams $\frac{1}{2}$ Entenbraten	34,90
Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale in feinem Butterschmalz gebacken mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat der Saison, serviert mit hausgemachtem Preiselbeerconfit	33,90
Zanderfilet in der Steirischen Kürbiskernkruste gebraten mit Apfel- Meerrettichsauce, frischem Blattspinat und roter Beete, serviert mit reschen Bratkartoffeln	28,90



Vegetarisch

<i>Mediterranes Grillgemüse mit Minimozzarella, frischem Basilikum, Kalamata Oliven, getrockneten Tomaten und Avocado-creme an Rucolasträußchen, serviert mit Tomatenbaguette</i>	19,90
<i>Sankt Emmerams Brezenknödelgröstl mit roten Zwiebeln, Egerlingen und frischen Kräutern, serviert mit zwei Spiegeleiern, Kürbisconfit und kleinem gemischtem Marktsalat</i>	18,90
<i>Tomaten-Rucolarisotto mit Kalamata Oliven, gegrillten Zucchini, glasiertem Honigfenchel und Broccoliröschen, serviert mit gehobelten Grana Padano</i>	19,90

Dessert

<i>Ofenfrischer Topfenstrudel mit gerösteten Mandeln, Vanillesauce und Früchtegarnitur</i>	10,90
<i>Gebackene Apfelkücherl mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und frischer Zitronenmelisse</i>	11,90
<i>Geeistes Weißbierparfait mit Apfel-Zimtconfit und gebackenen Schlosserbuam</i>	11,90
<i>Kuchenauswahl: bitte fragen Sie unser Servicepersonal</i>	4,90
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	5,90

Für unsere Zwengerl

<i>Butterspätzle mit hausgemachter Bratensauce</i>	6,90
<i>Nudeln mit Tomatensauce und Grana Padano</i>	7,90
<i>Zwei kleine Kartoffelknödel mit Bratensauce</i>	5,90
<i>Kleiner Schweinebraten mit zwei Kartoffelknödel</i>	9,90
<i>Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln</i>	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, Südfrankreich</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

St. Emmeran.

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

