

# Sankt Emmerams

SPEIS UND TRANKGAUMERIE



## Die Historie

**D**as 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

**Tomaten-Paprikasüppchen** mit gerösteten Pinienkernen und frischem Baguette 8,90

## Salate & kalte Spezialitäten

Frische **Pfifferlinge & Egerlinge** in Zitronenpeffer gebraten auf sommerlichen Marktsalaten in Waldbeerdressing mit Sonnenblumenkernen, Kirschtomaten und Artischocken, dazu ofenfrisches Baguette 21,90

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

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

## 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 17,90



# Klassiker



Nürnberger <b>Rostbratwürstl</b> vom Grill auf hausgemachtem Specksauerkraut, serviert mit reschem Mühlenbrot	13,90
Ofenfrischer <b>Schweinekrustenbraten</b> in kräftiger Triumphatorbiersauce mit zwei Kartoffelknödel, Speckkrautsalat oder kleinem gemischtem Marktsalat	19,90
<b>Tafelspitz</b> vom Bayrischen Weiderind aus kräftigem Wurzelsud mit Apfel- Meerrettichsauce, frischem Blattspinat und rote Beete Gemüse, serviert mit Bratkartoffeln	26,90
Sankt Emmerams knuspriger $\frac{1}{4}$ <b>Entenbraten</b> vom Geflügelhof Lugeder mit kräftiger Rosmarinsauce, zwei Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut	21,90
Sankt Emmerams halber $\frac{1}{2}$ <b>Entenbraten</b> vom Geflügelhof Lugeder	32,90
<b>Münchner Schnitzel</b> vom Schweinelendchen in der Senf-Meerrettichpanade gebacken mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat der Saison, serviert mit hausgemachten Preiselbeerconfit	23,90
<b>Wiener Schnitzel</b> vom Kalbsnüsschen in feinem Butterschmalz gebacken mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat der Saison, serviert mit hausgemachten Preiselbeerconfit	31,90



# Vegetarisch

„Penne Pfifferlinge“ mit gerösteten Pinienkernen und frischen Kräutern 19,90  
in getrüffelter Weißweinsauce, serviert mit Broccoliröschen, glasiertem  
Honigfenchel und gehobelten Grana Padana

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

## Dessert

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

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

**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 Grana Padana 7,90

Zwei kleine **Kartoffelknödel** mit Bratensauce 5,90

**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<sup>1 2</sup> oder Bluna<sup>2 3</sup></i>	0,20 l	3,80
<i>Bluna mix<sup>1 2 3</sup></i>	0,50 l	5,10
<i>Schorle nach Wahl (Apfel/Orange/Johannisbeere/Rhabarber/Maracuja)</i>	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 Water<sup>4</sup> 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

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

<sup>1</sup> Farbstoffe



*Restaur*

# Sankt Emmerams

SPEIS UND TRANKGAUMERIE



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

### Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag 11 – 23 Uhr

Sonntag und Feiertag 10 – 23 Uhr