



**Bei exklusiver Raumreservierung gelten folgende
Mindestumsätze/Brutto:**

Isarstüberl Tag: 600,-/Abend 800,-
Isar- und Jägerstüberl Tag: 1.000,-/Abend 1.500,-
Stadl Mo-Fr Tag: 1.500,-/Abend 2.500,-
Stadl Sa-So Tag: 2.000,-/Abend: 2.500,-

Menüvorschläge für Dezember 2019

Gerne berücksichtigen wir Ihre speziellen Wünsche, jedoch beachten Sie bei Ihrer Menüauswahl bitte, dass Ihren Gästen nur ein einheitliches Menü serviert werden kann (Vegetarier, Kinder und Allergiker nach Absprache).

Sankt Emmerams Mühlenfeuer: (Feuerschale im Garten bei geeignetem Wetter)

Glühwein	4,20 €
Jagertee	4,50 €
Alkohlfreier Punsch	3,50 €
Portion heiße Kastanien	5,30 € p.P.

Entree:

Zum Empfang empfehlen wir Ihnen kleine „Fingerhäppchen“ wie Cannapes mit Räucherlachs, Shrimpscocktail, Bündnerfleisch und Serranoschinken 3,00 € je Stück

Unsere spezielle Weihnachtsempfehlung im 4 Gänge Menü:

Weihnachtliche Gourmetplatte mit Gänseschmalz, Wildsalami, Parmaschinken, Entenleberparfait, Pustertaler Bergkäse und Südtiroler Schinkenspeck, dazu Mühlenbrot, Malzbrot, Baguette und Butter

Maronicremesuppe mit gerösteten Haselnüssen

Ofenfrischer Bayerischer **Entenbraten** mit kräftiger Rosmarinsauce, hausgemachtem Apfelblaukraut und zwei kleinen Kartoffelknödeln

Sankt Emmerams **Kaiserschmarrn** mit Rosinen, Mandeln und Zwetschgenröster

43,00 €

Der beliebte „Mühlen-Klassiker“ im 3 Gänge Menü:

Festtagssuppe mit Kalbfleischstrudel, Gießnockerl und Pfannkuchenstreifen

Portion knuspriger **Gänsebraten** mit kräftiger Rosmarinsauce, hausgemachtem
Zimtblaukraut, gefülltem Bratapfel, glasierten Rotweinmaroni und
zwei kleinen Kartoffelknödeln

Christstollen-Eisparfait mit Glühweinschaum und
gebackenen Feigen

38,00 €

Unser rustikaler „Emmi“ Weihnachtsrenner im 3 Gänge Menü:

Kartoffel-Steinpilzsuppe mit gerösteten Pinienkernen und frischen Kräutern

Weihnachtspfanderl „Sankt Emmeram“ mit Entenbraten, Gänsebraten
und kross gebratenem Spanferkelrücken mit Zimtblaukraut,
Rotweinmaroni und Kartoffelknödel

Ofenfrischer **Zwetschgenstrudel** mit gerösteten Mandeln
und Vanillesauce

39,00 €

WM 1/3

Kerbelcremesüppchen mit Lachsnockerl und Pinienkernen
~ ~ ~

Kross gebratener **Spanferkelrücken** in kräftiger Dunkelbiersauce
mit Kartoffelknödel und gerösteten Breznknödel
~ ~ ~

Hausgemachte **Marillen-Topfenknödel** mit Waldbeersauce
und brauner Bröselbutter

38,00 €

WM 2/3

Fischvariation von Graved Lachs, Räucherlachs & Lachstartar mit
Apfel-Sahneerrettich und Kartoffel-Estragonrösti
~ ~ ~

Kalbsfilet „Saltimbocca“ in Salbei und Parmaschinken gebraten
auf getrüffeltem Pilzrisotto mit Oliven, Rucola und gefüllter
Zucchini, dazu Kürbisconfit
~ ~ ~

Geeistes **Kokosparfait** mit eingelegten Rumpflaumen
und Vanilleschaum

48,00 €

WM 1/4

Carpaccio von der Anguslende in gestoßenem Pfeffer mit weißer Trüffelsauce,
Balsamicopilzen und gebackenen Kapernäpfeln

~ ~ ~

Kräftige **Steinpilzessenz** mit gekräutertem Gemüsestrudel
und altem Sherry

~ ~ ~

Hirschmedaillon in der Walnusskruste gebraten auf Hagebuttensauce
mit Preiselbeerconfit, Rotweinbirne und Wirsingköpfchen,
dazu Kartoffel-Selleriestock

~ ~ ~

Weißer **Schokoladen-Feigenterrine** mit frischen
Himbeeren und Amarulalikör-Sabayonne

63,00 €

WM 2/4

Gänseleberparfait & Bündnerfleisch auf Kräutersaitlingen
mit Mandarinenconfit und gebackenen Weintrauben

~ ~ ~

Garnelenbisque mit Cognac und
sautierter Jakobsmuschel

~ ~ ~

Barbarie Entenbrust in Rosmarinhonig gebraten auf Cassissauce mit
glasierten Maroni, gebackenem Blaukrautstroh und Trüffelkrapfen,
serviert mit Kürbis-Ingwerconfit

~ ~ ~

Orangen-Panacotta mit Vanille auf Ragout
von Schattenmorellen

59,00 €

WM 3/4

Tartar vom Räucherlachs auf Gemüsecarpaccio mit Avocadocreme,
Limetten-Honigconfit und gebackenen Kapernäpfeln

~ ~ ~

Rotes **Currysüppchen** mit Kokosmilch, gebratener
Riesengarnele und Koriander

~ ~ ~

Gefülltes **Perlhuhnbrüstchen** auf Orangenrisotto mit Kalifornischen
Speckpflaumen, grünem Spargel und Rotweinschalotten,
serviert mit karamellisiertem Tomatenchutney

~ ~ ~

Hausgemachte **Apfeltarte** mit Marzipan, Kanadischem

WM 1/5

Winterlicher **Spezialitätenteller** von Hirschschinken, Wildschweinsalami
& Gänseleberparfait mit Preiselbeerconfit und heißen Maroni

~ ~ ~

Kartoffel-Steinpilzsüppchen mit
gehobeltem Wintertrüffel

~ ~ ~

Soufflierte **Riesengarnelen** auf Hummersauce mit grünem
Thaispargel und Zucchinischiffchen

~ ~ ~

Angusfilet in gestossenem Pfeffer gebraten mit Portweinsauce und Schalotten-
confit, serviert mit hausgemachter Gemüseterrine, Broccoliröschen und
gratiniertem Kartoffel-Zucchiniauflauf

~ ~ ~

Klassisches **Mousse au Chocolat** mit Rumpflaumen,
Holunderschaum und Minze

73,00 €

WM 1/7

(ist nicht kombinierbar!)

Terrine von **Lachsfilet & Bretonischem Seeteufel** mit
Zitronenschaum und Birnenconfit

~ ~ ~

Ochsenchwanzsuppe mit Gemüseperlen und
Ochsenfleisch unter der Blätterteighaube

~ ~ ~

Steinpilzravioli mit Rosmarin und Perigord Trüffel auf
legierter Kerbelsauce

~ ~ ~

Cassissorbet mit Prosecco und frischer Minze

~ ~ ~

Kalbsfilet mit Morcheln und frischen Kräutern im
Nudelnest mit weißer Trüffelsauce und
glasiertem Minigemüse

~ ~ ~

Crème Brûlée

~ ~ ~

Französischer Käse mit blauen Trauben
und Walnussbrot

~ ~ ~

Petit Four

96,00 €

Alternativgerichte für Vegetarier:

Suppen:

- **Legiertes Kerbelcremesüppchen** mit Pinienkernen und Croutons
- **Steinpilzcremesuppe** mit Honig und gerösteten Kürbiserne

Hauptgerichte:

- **Gemüserisotto** mit getrockneten Tomaten, Rucolapesto und Oliven, serviert mit Broccoliröschen
- **Gebackener Tofu** in der Sesamkruste auf Orangerisotto mit gefüllter Zucchini
- **Weißer Trüffelnudeln** mit gerösteten Pinienkernen, verschiedenen glasierten Gemüse und gehobelten Parmesan

Anmerkung:

Oben genannte Menüs werden nur auf Vorbestellung und ab einer Mindestanzahl von 10 Personen gefertigt.

Wir behalten uns vor, saisonal bedingt, einzelne Zutatenkomponenten wenn nötig abzuändern.

Ihre Menüauswahl muss spätestens 7 Werktage im Voraus erfolgen!

Bei Reservierungen im Zeitraum 18.11.19 – 23.12.19 berechnen wir einen Mindestverzehr von € 40,-- pro reservierten Platz.

Wir danken für Ihr Verständnis!

Wein:

Weißweine:

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

Rotweine:

Zweigelt, Classic, Österreich Weingut Veit; Rebsorte: Blauer Zweigelt Vollmunig, feine Säure, ausgewogen, eleganter Abgang	25,--
Teroldego Rotaliano Riserva, DOC, Südtirol, Italien Weingut Mezzacorona; Rebsorte: Teroldego Leicht, trocken, wenig Frucht, harmonisch, angenehme Tannine	28,--
Costarossa Primitivo di Manduria, DOC, Apulien, Italien Weingut Surani; Rebsorte: Primitivo di Manduria Trocken, runder und saftiger Eindruck, weiche und samtige Tannine, voller Körper	29,--
Domina, Franken, Deutschland Winzergenossenschaft Sommerach; Rebsorte: Domina Spannendes Mundgefühl mit einem Hauch von Zartbitterschokolade, trocken	31,--
Koonunga Hill, Shiraz, South Eastern, Australien Weingut Penfolds; Rebsorte: Shiraz, Cabernet, Sauvignon Elegante Aromenvielfalt, süß-pikante Würze, Schokoladige Note, trocken	34,--
Ronchedone, IGT, Venezien, Italien Weingut Cá dei Frati; Rebsorte: Cuveè aus Marzemino, Sangiovese, Cabernet Kraftvoll und energisch am Gaumen, würzig mit einem guten Säuregehalt	40,--
Zeder, Merlot, Südtirol, Italien Weingut Kornell; Rebsorte: Merlot, Cabernet, Lagrein Elegante Struktur mit kernigen Gerbstoffen, kräftig, voll im Mund mit leichtem Abgang	46,--
Amarone della Valpolicella DOCG, Venetien, Italien Weingut Tedeschi Rebsorte: Corvina, Corvinone, Rondinella, Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella Samtig aber kraftvoll, fein eingebundene Tannine. Ausbau in Slavonischer Eiche für drei Jahre.	76,--

