

Emils Speise - & to Go Karte
Sonntag, den 22. Februar 2026 von 12-14.30 und 17.30-19.45 Uhr

„VORAB-TIP´s“

„Lillet Wild Berry“ Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren und Eis 7,90 €

Rosa Frizzante auf Eis 5,50 €

„Bockhorster Spritz“ Aperol, Zitronensprudel, Emils Pils, Orange und Eis 7,90 €

„Emils Sonntags-Menü“

Rindfleisch-Suppe mit Eierstich, Blumenkohl und Markklößchen

oder

Kleiner gemischter Salatteller mit Croutons und Kernen

Medaillons vom Jungschweinfilet mit Jus

dazu Rahmporree und Bockhorster Knicker (kleine Pellkartoffeln)

oder

Filet vom Buntbarsch mit einer Zitronen-Weißweinsauce und Zucchini-Risotto

Schokoladenmousse

Preis pro Person 40,90 Euro

Vorab servieren wir; ofenfrisches Brot mit Kräuterquark im Weckglas

VORSPEISEN & SUPPE & KLEINE GERICHTE

Euro

Kleiner gemischter Salat mit Croutons und gerösteten Kernen in Balsamicoessig-Senf-Dressing 8,90

Rindfleisch-Suppe mit Eierstich, Blumenkohl und Markklößchen 8,50

Knuspriger Reibekuchen mit Bauernschmand und Westfälischem Schnippelschinken
und einem kleinen Salatbukett 9,90

mit **zwei Reibekuchen** 13,90

Forellenfilet mit Kopfsalat und Pumpernickel 13,90

Avocado-Tatar mit marinierten Nordseekrabben 15,90

"Reibe Duett" - Reibekuchen mit westfälischen Schnippelschinken und Bauernschmand
und mit gebeizten Lachsscheiben und Honig-Senfsauce sowie Salatbukett 17,90

Liebe Gäste, wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, melden Sie sich.
Gerne helfen wir Ihnen, zusammen mit den Köchen, bei der Speisenauswahl.

Wir bereiten Ihnen von allen Speisen auch kleinere Portionen zu.

Gerne akzeptieren wir Ihre EC-Karten. **Keine Kreditkarten.**

Unser neues Bier vom Fass: Tegernseer Helles
0,3 l Gl. 4,40 Euro und 0,5 l Gl. 5,90 Euro

HAUPTSPEISEN

Euro

„Von der Kaltmamsell“

Rosa **Roastbeef-Scheiben** -kalt- mit Remoulade, eingelegten Gurken,
Salatbukett und Bratkartoffeln 24,90

„Wirtshaus-Salate“

Großer bunter **Salatteller** mit Croutons und gerösteten Kernen in unserem Hausdressing
(Balsamicoessig-Senf-Dressing) 15,90

nach Wunsch mit gebratenem **Hähnchen** und Kräuterquark 23,90

oder nach Wunsch mit marinierten Birnen und **Ziegenfrischkäse** 21,90

oder nach Wunsch mit gebratenen Würfeln vom **Angusrind** und Kräuterbutter 25,90

Vegane **Ravioli** mit grünem Spargel gefüllt - in pikantem Tomatensugo 21,90

nach Wunsch mit gebratenem **Hähnchen** und Parmesan 27,90

Zucchini-**Risotto** mit einer Zitronen-Weißweinsauce, Rucola und Parmesan 20,90

-Typisch westfälisch -

Geschmorte **Schweinebäckchen** in einer Bierschmorsoße
dazu Rahmporree und Schupfnudeln 28,90

„Bockhorster **Bauerteller**“ -Gebratene Kohlwurst-Scheiben mit Zwiebelmarmelade, Rotkohl,
Bratkartoffeln und einer pikanten Senfsoße- 22,90

Emils **Kalbs-Frikadellen** dazu Schmorzwiebeln und ein warmen Kürbis-Kartoffelsalat 23,90

Wirtshaus Krüstchen (panierte Jungschweinsnitzel) mit Sauce Hollandaise
dazu buntes Gemüse und Kartoffel-Plätzchen 25,90

Spitzen vom Jungschweinfilet in einer Champion-Rahmsauce mit Nudeln und Parmesan 24,90

Medaillons vom Jungschweinfilet mit Jus
dazu Rahmporree und Bockhorster Knicker (kleine Pellkartoffeln) 27,90

Filet vom **Buntbarsch** mit einer Zitronen-Weißweinsauce und Zucchini-Risotto 28,90

Krosse halbe **Bauernente** mit einer Schmorsoße
dazu Rotkohl, Selleriepüree und kleinen Klößen 29,90

Rumpsteak vom Angus (260 Gr.) mit Schmorzwiebeln und Kräuterbutter
dazu buntes Gemüse und Kartoffel-Plätzchen 39,90

Die neusten Infos jederzeit einzusehen auf unsere Internetseite: www.emils-wirtshaus.de
Karfreitag und Ostersonntag geöffnet! - Wir machen Betriebsferien vom 5.3. einschl. 8.3.