

EMILS SPEISE- & TO GO KARTE IM SEPTEMBER 2022

„VORAB-EMPFEHLUNGEN“

„**Bockhorster Sprizz**“ Aperol, Zitronensprudel, Emils Pils, Orange und Eis 6,90 Euro

„**Hugo**“ Prosecco, Mineralwasser, Holunderblüten-Sirup, Eis und Minze
oder „**Alkoholfreier Hugo**“ mit alkoholfreiem Sekt jeweils 6,90 Euro

„**Emils Aperitif**“ Tonic Water, Emils Traditions-Wacholder, Zitrone und Eis 6,90 Euro

„EMILS SPEZIALE“ im September 2022

...immer donnerstags – außer an Feiertagen-

Gebrautes Rotbarschfilet mit einer Weißweinsauce
auf einem bunten Pfifferlings-Risotto

dazu servieren wir kostenlos ein Glas Vino Frizzante – Preis pro Person 16,90 Euro.

Vorab servieren wir; ofenfrische kleine Brötchen mit Kräuterquark im Weckglas

VORSPEISEN & SUPPE

Euro

Kleiner gemischter Salatteller mit Croutons und gerösteten Kernen in unserem
Hausdressing (Balsamicoessig-Senf-Dressing) und bunten angemachten Salaten 7,50

Knuspriger Reibekuchen mit Bauernschmand und
Westfälischem Schnippelschinken dazu ein kleines Salatbukett 7,90
mit zwei Reibekuchen 10,90

Kürbis-Cremesuppe mit gerösteten Kernen und steirischem Kernöl -vegetarisch- 7,90

Kleine Eisbeinsülze nach Oma Rümke mit marinierten Zwiebelringen,
Remouladensoße, Salatbukett und gebuttertem Pumpernickel 10,90

Gebeizte Lachscheiben und marinierte Nordseekrabben mit Reibekuchen
und einem kleinen Salatbukett 14,90

Vitello Tonnato mit Kresse und Kapern 14,90

Liebe Gäste, wenn Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne helfen wir Ihnen, zusammen mit den Köchen, bei der Speisen-Auswahl.

Unsere Alternative zur Wein-Empfehlung:

„**Hacker Pschorr Kellerbier**“ vom Fass. Das naturtrübe Kellerbier ist süffig, mild und erfrischend.
Ein echter Bayer eben... :) 0,3 l Gl. 3,80 Euro und 0,5 l Gl. 6,00 Euro

*Unsere Weinempfehlung:
2021 Rivaner –trocken- Weingut Schmitges, Mosel
Frisch und süffig. Ein leckerer Allroundwein der köstlich schmeckt.
0,2 l Gl. 6,50 Euro – 0,75 l Fl. 22,90 Euro*

HAUPTSPEISEN

Euro

„WIRTSCHAUS SALATE“

Großer bunter Salatteller mit Croutons und gerösteten Kernen in unserem Hausdressing (Balsamicoessig-Senf-Dressing) und bunten angemachten Salaten 10,90
oder mit gebratenen **bunten Pilzen** (Steinpilz, Champignon, Seitlinge) 18,90
oder mit gebratenen **Rinderwürfeln** und Kräuterbutter 20,90
oder mit gebratenen **Hähnchenstreifen** und Kräuterdipp 18,90

„Halb und Halb“ -rosa gebratene Roastbeef-Scheiben und Oma Rümkes Eisbeinsülze, mit marinierten Zwiebelringen, Salatbukett, Remouladensoße und Bratkartoffeln 16,90

Gebräunter Leberkäs mit Spiegelei und süßem Senf dazu Kartoffel-Vogerl-Salat (Kartoffel-Feldsalat) 17,90

Spinat-Käs-Knödel mit Babypinacat, Nussbutter und geriebenem Parmesan -vegetarisch- 17,90

Frische Waldpilze im Schnittlauch-Rahm mit Bandnudeln und Parmesan -vegetarisch- 18,90

Medaillons vom Jungschweinfilet im Speckmantel mit dicken Bohnen im Schnittlauch-Speckrahm und jungen Pellkartöffeln (ungeschält) 19,90

Rosa gebratene Roastbeef-Scheiben, kalt mit Remouladensoße, eingelegten Gurken, Salatbukett und Bratkartoffeln 19,90

„Wirtshaus Krüstchen“ (panierte Jungschwein-Schnitzel) mit einer Waldpilz-Rahmsoße dazu buntes Markt-Gemüse und Bratkartoffeln 19,90

Hähnchenbrustfilet im Kürbis-Knuspermantel mit kaltgerügten Preiselbeeren und einem Kartoffel-Vogerl-Salat (Kartoffel-Feldsalat) 19,90

Unser Klassiker:

Kross gebratene Spanferkelschulter mit Biersoße dazu Apfel-Sauerkraut und Kartoffelpüree mit Schmor- und Röstzwiebeln 23,90

Gebratenes Filet von der Dorade mit einer Krustentiersoße auf Spinat-Gemüse-Nudeln 26,90

Rumpsteak vom Angus mit Rahm-Pfifferlingen und selbstgemachten Servierttenknödeln 32,90

Nachspeisen entnehmen Sie bitte in unserer separaten Karte.

*Frisch aus München angekommen:
PAULANER -Oktoberfestbier- vom Fass 0,5 l Tonkrug 6,50 Euro*