



Getränke



Alkoholfreies		
Spezi ^{1,2}	0,3 l	3,40
	0,5 l	4,40
Limonade (Zitrone oder Orange)	0,3 l	3,10
	0,5 l	4,10
Mineralwasser	0,3 l	3,10
	0,5 l	4,10
Stilles Wasser	0,3 l	3,10
	0,5 l	4,10
Coca Cola ^{1,2}	0,3 l	3,60
	0,5 l	4,60
Coca Cola light ^{1,2}	0,3 l	3,60
Bitter Lemon ³	0,3 l	3,80
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft, Maracujasaft, Kirschsafft, Rhabarbersaft, Holunderschorle		
• Kleiner Saft	0,3 l	3,80
• Großer Saft	0,5 l	4,80
• Kleine Saftschorle	0,3 l	3,50
• Große Saftschorle	0,5 l	4,50
Flasche Wasser	0,7 l	6,20

Rotweine (0,25 l)		
146. Blauer Zweigelt, Selection trocken voll, samtig, würzig, ansprechende Säure zu Speck, hellem Fleisch sowie Geflügel Burgenland, Österreich	7,20	
147. Trollinger Qualitätswein, halbtrocken bekömmlicher und feinfruchtiger Art Verrenberger Hohenloher Hügelland Württemberg	7,40	
148. Merlot, IGJ trocken lebendig, trocken, passend zu Braten und Geflügel Veneto, Italien	6,80	

	Weinschorle		- Weiß oder Rot	0,25l	4,00	0,5l	6,80
			- mit Aperol	0,25l	4,60	0,5l	7,40

1) koffeinhaltig 2) mit Farbstoff 3) chininhaltig

Speisen

Suppen & Vorspeisen		
200. Pfannkuchensuppe	4,60	
Pfannkuchenstreifen in kräftiger Brühe		
202. Leberspätzlesuppe	4,60	
211. Bärlauchcremesuppe	5,60	
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot		
203. Kleine Portion	5,20	
210. Große Portion	8,40	
222. Tomaten Mozzarella	9,20	
mit Basilikum, Balsamico und Olivenöl		

Kleine Gerichte		
308. Riesencurrywurst mit Pommes frites	9,20	
329. Hausgemachte Bratensulz	- mit Brot: 10,80	
322. Schweizer Wurstsalat mit Brot	9,60	
325. Camembert gebacken	9,60	
mit Preiselbeeren, Baguette und Salatgarnitur		
331. Portion Obatzda mit Hausbrot	9,60	
327. Schmankerl Brotzeit in tagesfrischer Zusammenstellung	13,80	
320. Orig. Nürnberger Rostbratwürstl mit Sauerkraut und Mischbrot	8,40	
235. Ofenkartoffel mit Dip	10,80	
und buntem Blattsalat und Hausdressing		
238. Ofenkartoffel mit Lachsrollchen, Dip und buntem Blattsalat und Hausdressing	15,60	
337. Große Brezn (ggf. mit Aufbackzeit)	2,50	
323. Ein paar Debrecziner mit Pommes	5,60	

Wild und Schmankerl		
277. Hirschbraten	19,60	
in Wacholder-Rotweinsauce zart geschmort, mit Eierspätzle, Preiselbeeren und buntem Salatteller		

Vom Rind		
261. Rib-Eye-Steak (300g)	26,80	
mit Ofenkartoffel und Dip, an bunter Salatgarnitur		
273. Münchner Sauerbraten	16,80	
vom bayrischen Weideochsen mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut		
247. "Sportler-Steak" - Lendensteak vom Grill	19,40	
mit hausgem. Kräuterbutter, Salat der Saison und Baguette		
249. Wiener Zwiebelrostbraten	23,80	
mit hausgemachten Röstzwiebeln, Pommes frites und buntem Salatteller		
270. Ungarisches Paprikagulasch	16,40	
zart und mager mit Semmelknödel und buntem Salatteller		

Geflügeltes		
255. Putenbrustfiletstreifen in Thai-Curry-Rahmsauce, mit Gemüsejulienne und Basmati-Reis	15, 90	
297. Ente "Bürgerhaus Art"	18,60	
ausgelöst und knusprig gebacken, auf hausgemachtem Apfelblaukraut, dazu Kartoffelknödel und Entensauce		
280. 1/2 bayrische Ente im Rindl zart gebraten	19,20	
mit Kartoffelknödel, hausgemachtem Apfelblaukraut und Entensauce		
268. Putenschnitzel "Wiener Art"	15,60	
mit Pommes frites und buntem Salatteller		
298. Knusprige Ente "Peking Art"	18,60	
mit frischem Gemüse und Reis		

Ganz ohne Fisch & Fleisch		
307. Allgäuer Käsespätzle	12,60	
mit bunter Salatgarnitur		
234. Semmelknödel mit Waldpilzen	12,60	
in Rahm und frischen Kräutern		
315. Mediterranes Gemüse	13,40	
gebraten, mit Petersilienkartoffeln und Dip		
Extra Bratensauce / Extra Preiselbeeren: +1,0 Extra Rahmschwammert: +3,00		



Vom Schwein

404. "Bierbratl"	12,80	
Knusprig gebratenes Schweinsbrüsterl mit Kartoffel-Gurken-Salat in Räuber-Kneißl-Sauce		
427. 1/2 gebratene Schweinshaxn	14,80	
knusprig vom Grill, mit Kartoffelknödel und Krautsalat		
251. Portion Spanferkelbraten	16,80	
ofenfrisch und in Räuber-Kneißl-Sauce mit Kartoffelknödel und buntem Salatteller		
333. Ofenfrische Spareribs mit Dip & Hausbrot	14,80	
267. "Holzfällersteak"	14,60	
mariniertes Schweinenackensteak vom Grill mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln		
244. Schnitzel "Wiener Art"	14,20	
mit Pommes frites und buntem Salatteller		
274. Cordon Bleu in Butter zart gebraten	15,80	
mit Pommes frites und buntem Salatteller		
279. Schweinelendchen vom Grill	16,60	
mit Waldpilzen in Rahmsauce, dazu hausgemachte Eierspätzle und bunter Salatteller		
347. Bayrische Surhaxn	12,40	
mit Sauerkraut, Salzkartoffeln und Meerrettich		

Beilagenänderung	
Bratkartoffeln (auf Anfrage): +1,00 Knödel mit Sauce / Spätzle mit Sauce: +1,00 Käsespätzle: +3,00	

Salate (mit Baguette)		
358. Salatschüssel "Nizza"	14,20	
mit Thunfisch, Oliven und Peperoni		
359. Griechischer Bauernsalat	14,20	
mit Schafskäse, Oliven, Ei und Peperoni		
361. Salat "Fitness"	15,20	
Blattsalate der Saison mit gebratenen Putenstreifen		
366. Garnelen in Kartoffelmantel	16,60	
knusprig gebacken, mit Calamari, an buntem Blattsalat der Saison, mit Dip		
365. Ziegenkäsemedaillons	16,20	
vom Grill, mit geröstetem Sesam, an buntem Blattsalat der Saison, mit Hausdressing		
362. Salatplatte "Bürgerhaus"	17,80	
mit Garnelenspieß vom Grill, Calamari und Lachsrollchen		



Fisch

490. Matjesfilet "Hausfrauen Art"	11,80	
mit Apfelstücken, Gurken, Tomaten und Salzkartoffeln		
416. Rotbarschfilet gebacken	12,80	
mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat		
250. Filet vom Flusszander	20,60	
im Pfandl zart gebraten, mit hausgemachter Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und buntem Salatteller		
266. Reiberdatschi mit Lachsrollchen	15,60	
und Salatbouquette		
259. Pangasiusfilet	16,60	
im Pfandl zart gebraten mit frischem Gemüse in Kokos-RahmsöÙe und Basmati Reis		
421. Garnelen vom Grill	22,80	
mit Nudeln in Bärlauch-Rahmsauce		

Kindergerichte		
300. Semmelknödel mit Sauce	4,40	
301. Kartoffelknödel mit Sauce	4,40	
302. Eierspätzle mit Sauce	4,40	
303. Portion Pommes frites	4,40	
305. Kinderschnitzel mit Pommes frites	8,40	
309. Kinderschweinebraten mit Semmelknödel	8,40	
310. "Kapitän Blaubär Teller"	8,40	
Fischstäbchen mit Pommes frites		

Nachspeisen		
370. Gemischtes Eis mit Sahne	5,20	
372. Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne	5,80	
375. Bananensplit	6,20	
Eis mit Banane und Schokoladensauce		
376. Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	6,20	
377. Apfelkücherl im Bierteig gebacken	6,60	
mit Eis und Apfelspalten garniert		
384. Nussknacker	6,40	
Nußeis mit Sahne und Schokoladensauce		
75. Eiskaffee (auf Anfrage)	5,40	
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und frischen Früchten garniert		
392. Kleiner Teller	8,60	
382. Großer Teller	10,60	

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Vegetarisch Vegan

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen beraten wir Sie gerne persönlich. Sprechen Sie uns einfach darauf an!



Getränke



 heiße Getränke	 Biere
66. Haferl Kaffee 3,60	1. Maisacher Perle (Helles) 0,5 l 4,40
68. Haferl Milchkaffee 3,80	2. Maisacher Pils 0,3 l 3,80
69. Haferl Cappuccino 3,80 (mit Sahne oder Milchschaum)	Kaltenberger Weißbier 0,5 l 4,50 (13. Dunkel / 15. Leicht / 14. Alkoholfrei)
77. Latte Macchiato 4,20	4. Räuber Kneißl (Dunkles) 0,5 l 4,60
70. Espresso 2,40	5. Maisacher Weißbier 0,5 l 4,50
78. Doppelter Espresso 4,20	6. Warsteiner alkoholfrei 0,5 l 4,60
79. Espresso Macchiato 2,60	7. Radler (Helles mit Zitr.Limo) 0,5 l 4,40
73. Haferl heiße Schokolade 3,80	8. Ruß (Weißbier mit Zitr.Limo) 0,5 l 4,50
71. Haferl Tee 3,20	3. Maisacher Kellerbier (naturtrüb) 0,5 l 4,60
72. Haferl Tee mit Rum (2cl) 4,80	9. Berliner Weiße 0,5 l 5,80 (Weißbier mit Himbeersirup)
74. Gühwein (saisonbedingt) 4,00	10. Cola-Weizen 0,5 l 4,60 (Weißbier mit Cola)

 Aperitifs	Sehr beliebt	
134. Prosecco mit Holundersirup 0,1 l 3,60	139. Hugo (Prosecco, Hollundersirup, Soda, Minze) 0,1 l 6,40	
133. Prosecco mit Aperol 0,1 l 3,60	138. Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Soda) 0,1 l 6,40	
128. Prosecco 0,1 l 3,20	149. Lillet Wild Berry (Lillet, Wild Berry) 0,2 l 7,00	
127. Sekt mit Orangensaft 0,1 l 3,20		
126. Sekt 0,1 l 3,20		
132. Campari ² mit Orangensaft 0,2 l 6,20		

 Schnäpse & Liköre		
85. Avena 4cl 5,80	105. Pircher Williams 2cl 3,60	
88. Baileys 2cl 3,40	106. Specht Williams 2cl 3,20	
92. Jägermeister 2cl 3,20	III. Longdrink ^{1,2} 4cl 6,80 (Asbach, Wodka, Bacardi, Jack Daniels)	
93. Fernet Branca 2cl 3,20	112. Rüscherl (Jack Daniels) 2cl 3,80	
94. Ramazzotti 4cl 5,80	114. Ouzo 2cl 3,20	
95. Grappa 2cl 3,20	115. Wodka mit Red Bull 4cl 6,80	
96. Obstler 2cl 3,20	107. Pircher Haselnuss 2cl 3,60	
97. Himbeergeist 2cl 3,20	104. Pircher Mirabellen 2cl 3,60	
98. Asbach Uralt 2cl 3,40		

1) koffeinhaltig 2) mit Farbstoff 3) chininhaltig

Das Bürgerhaus

Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.
Unser Bestreben ist es, Ihnen Genüsse der gutbürgerlichen Küche, sowie gepflegte Getränke zu servieren.

Sollten uns dennoch Fehler unterlaufen, so sprechen Sie mit uns, sind Sie aber zufrieden, sagen Sie es anderen.

Wir empfehlen unsere Räumlichkeiten für 20 bis 250 Personen für Veranstaltungen aller Art:

Hochzeiten, Geburtstagsfeiern, Weihnachtsfeiern, Vereinstreffen, Betriebsfeste, Taufen, Kommunionen, Klassentreffen usw.

Menüvorschläge besprechen wir gerne mit Ihnen.

Unsere Fleischwaren beziehen wir regional bei der Metzgerei Haller. Fleisch aus heimischer Landwirtschaft, ausschließlich selbst hergestellt und mit mehrfach ausgezeichneter Qualität



Zu unseren Getränkeliieferanten gehört die Brauerei Maisach, und die Schlossbrauerei Kaltenberg, zwei regionale Betriebe mit über hundert Jahren Erfahrung.

Bestimmte Bier-/Getränkessorten beziehen wir ausschließlich von unseren regionalen Partnern. Sprechen Sie uns gerne drauf an und wir erzählen Ihnen mehr.



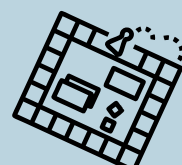
Gesucht!

Koch/Köchin (m/w/d)
Küchenhilfe (m/w/d)
Servicekraft (m/w/d)

Du hast Interesse dich unserem Team anzuschließen? Dann sprich uns gerne darauf an! Wir freuen uns auf dich!

Brettspieleabend

jeden Freitagabend im Vereinsraum 1
Gerne in Grüppchen kommen oder
einzeln anschließen! Teilnehmer
nehmen Spiele selber mit!



Schafkopf

jeden Freitag im Vereinsraum 2
Idealerweise vorabgestimmt für eine
passende Spieleranzahl.



Gaststätte Bürgerhaus Emmering
Lauscherwörth 5
82275 Emmering


Bürgerhaus
Emmering

Tel. 08141 / 52 48 28
kontakt@buergerhaus-emmering.de
www.buergerhaus-emmering.de

Montag bis Freitag von 16 Uhr bis 23 Uhr, Sams-/Sonn-/Feiertagen von 11 Uhr bis 23 Uhr
Warme Küche schließt im Sommer täglich um 21:30 Uhr

05/2023-10/2023 | V1 DE

