



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
Cola ^{1,2} , Cola Light ^{1,2} , Cola Zero ^{1,2}	0,3 l	3,60
	0,5 l	4,60
Bitter Lemon ³	0,3 l	3,80
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft, Maracujasaft, Kirschsaf, 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

Weißweine (0,25 l)

140. Kerner Qualitätswein trocken und kräftig, Württemberger - Hohenloher Hügelland	7,20
141. Pinot Grigio GJ trocken jugendlich erfrischend, passend zu Fisch, weißem Fleisch und Schinken, Molise Italien	7,10
142. Gutedel Qualitätswein, trocken mild, dennoch anregend, angenehmer Charakter passend zu Salaten, Spargel, Fisch, hellem Fleisch Außgener Schäf, Markgräflerland, Baden	7,20
143. Müller-Thurgau Qualitätswein, halbtrocken feiwürzig im Bocksbeutel Volkacher Kirchberg, fränkisches Mairdreieck	7,60
152. Silvaner Qualitätswein, trocken feinfruchtiger Wein mit zartem Bukett zu Spargel, Salaten, Vorspeisen Achkarren, Kaiserstuhl, Baden	7,50
153. Riesling Qualitätswein, halbtrocken herzhafter, kerniger Wein mit einer rassigen Art, zu kalten und warmen Fischspeisen, sowie zu hellem Fleisch Affental, Ortenau, Baden	7,20
154. Grüner Veltliner Qualitätswein, trocken frisch und lebendig, mit einem zärtlichen Weinsäurebogen Niederösterreich	6,40

Rosé (0,25 l)

144. Sommerlust Rotling Q.-Wein, halbtrocken erfrischender Körper, fruchtige Aromen, dezente Säure passt zu leichter Sommerküche, Salaten und Grillfleisch Sommerach, Franken	7,60
---	------

1) koffeinhaltig 2) mit Farbstoff 3) chininhaltig

Speisen

Suppen & Vorspeisen

200. Pfannkuchensuppe Pfannkuchenstreifen in kräftiger Brühe	4,60
202. Leberspätzlesuppe	4,60
215. Kartoffelsuppe mit Croûtons	5,20
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	
203. Kleine Portion	5,20
210. Große Portion	8,40
222. Tomaten Mozzarella mit Basilikum, Balsamico und Olivenöl, dazu Baguette	9,20

Kleine Gerichte

308. Riesencurrywurst mit Pommes frites	9,20
322. Schweizer Wurstsalat mit Brot	9,60
325. Camembert gebacken mit Preiselbeeren, Baguette und Salatgarnitur	9,60
331. Portion Obatzda mit Hausbrot	9,60
320. Orig. Nürnberger Rostbratwürstl mit Sauerkraut und Mischbrot	8,40
323. Ein paar Debrecziner mit Pommes frites	5,60
264. Cevapcici mit Djuvec-Reis, Ajvar, Peperoni und Zwiebelringe garniert	12,80

Wild und Schmankerl

277. Hirschbraten in Wacholder-Rotweinsauce zart geschmort, mit Eierspätzle, Preiselbeeren und buntem Salatteller	19,60
276. Grillplatte "Bürgerhaus" verschiedene Lendchen vom Rost mit Djuvec-Reis, Pommes frites, Cevapcici, Grillwurst und zweierlei Dip garniert	19,80
275. Schmankerlteller 1/4 Ente & Schweinebraten auf hausgemachtem Apfelblaukraut mit Kartoffelknödel	18,40
438. Wildrahmgulasch mit Semmelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut	18,40

Vom Rind

271. Tellerfleisch vom Brucker Landrind, im Suppentopf zart gegart, mit Meerrettich, Salzkartoffeln und buntem Salatteller	15,60
273. Münchner Sauerbraten vom bayrischen Weideochsen mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut	16,80
247. "Sportler-Steak" - Lendensteak vom Grill mit hausgem. Kräuterbutter, Salat der Saison und Baguette	19,40
249. Wiener Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Röstzwiebeln, Pommes frites und buntem Salatteller	23,80
270. Ungarisches Paprikagulasch zart und mager mit Semmelknödel und buntem Salatteller	16,40

Geflügeltes

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

Ganz ohne Fisch & Fleisch

307. Allgäuer Käsespätzle mit bunter Salatgarnitur	12,60
234. Semmelknödel mit Waldpilzen in Rahm und frischen Kräutern	12,60
315. Mediterranes Gemüse gebraten, mit Petersilienkartoffeln und Dip	13,40
314. Gemüse-Schnitzelplatte mit Pommes f. Aubergine, Zucchini, Zwiebeln, Paprika und Champignons	14,60

Vom Schwein

242. Ofenfrischer Schweinebraten in Räuber-Kneißl-Sauce mit Semmelknödel und Sauerkraut	14,20
251. Portion Spanferkelbraten ofenfrisch und in Räuber-Kneißl-Sauce mit Kartoffelknödel und buntem Salatteller	16,80
244. Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites und buntem Salatteller	14,20
274. Cordon Bleu zart gebraten, mit Pommes frites und buntem Salatteller	15,80
279. Schweinelendchen vom Grill mit Waldpilzen in Rahmsauce, dazu Eierspätzle und bunter Salatteller	16,60
347. Bayrische Surhaxn mit Sauerkraut, Salzkartoffeln und Meerrettich	13,20
246. "Souvlaki" Schweinelendchen vom Rost mit Pommes frites, Tzatziki, Zwiebelringen und Peperoni garniert	15,80

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

Salate (mit Baguette)

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

Extra Bratensauce / Extra Preiselbeeren: +1,0
Extra Rahmschwammerl: +3,00

Fisch

490. Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Apfelstücken, Gurken, Tomaten und Salzkartoffeln	11,80
416. Rotbarschfilet gebacken mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat	12,80
250. Filet vom Flusszander im Pfandl zart gebraten, mit hausgemachter Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und buntem Salatteller	20,60
266. Reiberdatschi mit Lachsrollchen und Salatbouquette	15,60
259. Pangasiusfilet im Pfandl zart gebraten mit frischem Gemüse in Kokos-Rahmsauce und Basmati-Reis	16,60
426. Garnelen vom Grill (ggf. +15 min Wartezeit) mit Nudeln in Pilz-Rahmsauce	23,80
425. Fischplatte "Bürgerhaus Art" verschiedene Edelfische vom Grill mit zweierlei Garnelen, Calamari, Gemüse und Kartoffeln	26,80

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
310. "Kapitän Blaubär Teller" Fischstäbchen mit Pommes frites	8,40

Nachspeisen

370. Gemischtes Eis mit Sahne	5,20
372. Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne	5,80
375. Bananensplit Eis mit Banane und Schokoladensauce	6,20
376. Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	6,20
377. Apfelkücherl im Bierteig gebacken mit Eis und Apfelspalten garniert	6,60
384. Nussknacker Nußeis mit Sahne und Schokoladensauce	6,40
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

66. Haferl Kaffee	3,60
68. Haferl Milchkaffee	3,80
69. Haferl Cappuccino	3,80
77. Latte Macchiato	4,20
70. Espresso	2,40
78. Doppelter Espresso	4,20
79. Espresso Macchiato	2,60
73. Haferl heiße Schokolade	3,80
71. Haferl Tee	3,20
72. Haferl Tee mit Rum (2cl)	4,80
74. Glühwein (auf Anfrage)	4,00

🍺 Biere

1. Maisacher Perle (Helles)	0,5 l	4,40
2. Maisacher Pils	0,3 l	3,80
Kaltenberger Weißbier	0,5 l	4,50
(13. Dunkel / 15. Leicht / 14. Alkoholfrei)		
4. Räuber Kneißl (Dunkles)	0,5 l	4,60
5. Maisacher Weißbier	0,5 l	4,50
6. Warsteiner alkoholfrei	0,5 l	4,60
7. Radler (Helles mit Zitr.Limo)	0,5 l	4,40
8. Ruß (Weißbier mit Zitr.Limo)	0,5 l	4,50
3. Maisacher Kellerbier (naturtrüb)	0,5 l	4,60
9. Berliner Weiße	0,5 l	5,80
(Weißbier mit Himbeersirup)		
10. Cola-Weizen	0,5 l	4,60
(Weißbier mit Cola)		
11. Gqaß'n (Dunkles, Cola, Kirschlikör)	1,0 l	11,80
47. 1/2 Gqaß'n	0,5 l	6,40

🍸 Aperitifs

134. Prosecco mit Holundersirup	0,1 l	3,60
133. Prosecco mit Aperol	0,1 l	3,60
128. Prosecco	0,1 l	3,20
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. Averna	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	111. Longdrink ^{1,2}	4cl	6,80
93. Fernet Branca	2cl	3,20	(Asbach, Wodka, Bacardi, Jack Daniels)		
94. Ramazzotti	4cl	5,80	112. Rüscherl (Jack Daniels)	2cl	3,80
95. Grappa	2cl	3,20	114. Ouzo	2cl	3,20
96. Obstler	2cl	3,20	115. Wodka mit Red Bull	4cl	6,80
97. Himbeergeist	2cl	3,20	107. Pircher Haselnuss	2cl	3,60
98. Asbach Uralt	2cl	3,40	104. Pircher Mirabellen	2cl	3,60

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 ausgezeichnete Qualität



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



Bestimmte Bier-/Getränkessorten beziehen wir ausschließlich von unsere 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



Tel. 0814 / 52 48 28
kontakt@buergerhaus-emmering.de
www.buergerhaus-emmering.de



Bürgerhaus Emmering

Speisen & Getränke