

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

1) koffeinhaltig 2) mit Farbstoff 3) chininhaltig

Speisen

Suppen & Vorspeisen		
200. Pfannkuchensuppe Pfannkuchenstreifen in kräftiger Brühe	5,20	
202. Leberspätzlesuppe	5,20	
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot		
203. Kleine Portion	5,80	
210. Große Portion	9,40	
222. Tomaten Mozzarella mit Basilikum, Balsamico und Olivenöl, dazu Baguette	10,30	

Kleine Gerichte		
308. Riesencurrywurst mit Pommes frites	10,40	
322. Schweizer Wurstsalat mit Brot	10,80	
325. Camembert gebacken mit Preiselbeeren, Baguette und Salatgarnitur	10,80	
331. Portion Obatzda mit Brot	10,80	
327. Brotzeitbrettl "Bürgerhaus" mit Brot und Butter garniert	15,80	
329. Hausgemachte Bratensulz mit Brot	11,20	
328. Gemischter Presssack mit Brot	10,80	

Ganz ohne Fisch & Fleisch		
307. Allgäuer Käsespätzle mit bunter Salatgarnitur	13,80	
234. Semmelknödel mit Waldpilzen in Rahm und frischen Kräutern	13,80	
315. Mediterranes Gemüse gebraten, mit Petersilienkartoffeln und Dip	14,80	

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

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

Vom Rind		
261. Rib-Eye-Steak (400g) mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und buntem Salatteller	27,80	
273. Münchner Sauerbraten vom bayrischen Weideochsen mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut	18,60	
247. "Sportler-Steak" - Lendensteak vom Grill mit hausgem. Kräuterbutter, Salat der Saison und Baguette	20,80	
249. Wiener Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Röstzwiebeln, Pommes frites und buntem Salatteller	25,50	
270. Ungarisches Paprikagulasch zart und mager mit Spiralnudeln und buntem Salatteller	17,60	
257. Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons in Rahmsauce, Spiralnudeln und buntem Salatteller	20,80	

Geflügeltes		
255. Putenbrustfiletstreifen in Thai-Curry-Rahmsauce, mit Gemüsejulienne und Basmati-Reis	16,80	
297. Ente "Bürgerhaus Art" ausgelöst und knusprig gebacken, auf hausgemachtem Apfelblaukraut, dazu Kartoffelknödel und Entensauce	19,80	
280. 1/2 bayrische Ente im Raindl zart gebraten mit Kartoffelknödel, hausgemachtem Apfelblaukraut und Entensauce	20,60	
268. Putenschnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites und buntem Salatteller	16,80	
298. Knusprige Ente "Peking Art" mit frischem Gemüse und Basmati-Reis	19,80	

Wild und Schmankerl		
277. Hirschbraten in Wacholder-Rotweinsauce zart geschmort, mit Eierspätzle, Preiselbeeren und buntem Salatteller	21,40	

Vom Schwein

404. "Bierbratl" knusprig gebratenes Schweinsbrüstl mit Kartoffel-Gurken-Salat in Räuber-Kneißl-Sauce	13,80	
427. 1/2 gebratene Schweinshax knusprig vom Grill, mit Kartoffelknödel und Krautsalat	16,40	
251. Portion Spanferkelbraten ofenfrisch und in Räuber-Kneißl-Sauce mit Kartoffelknödel und Krautsalat	18,40	
333. Ofenfrische Spareribs mit Dip, Brot und Pommes frites	16,80	
244. Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites und buntem Salatteller	15,80	
274. Cordon Bleu zart gebraten, mit Pommes frites und buntem Salatteller	16,80	
279. Schweinelendchen vom Grill mit Waldpilzen in Rahmsauce, dazu Eierspätzle und bunter Salatteller	19,60	

267. "Holzfällersteak" mariniertes Schweinenackensteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	16,80	
---	-------	--

Salate (mit Baguette)		
358. Salatschüssel "Nizza" mit Thunfisch, Oliven und Peperoni	15,60	
359. Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Oliven, Ei und Peperoni	15,60	
361. Salat "Fitness" Blattsalate der Saison mit gebratenen Putenstreifen	16,40	
366. Garnelen in Kartoffelmantel knusprig gebacken, mit Calamari, an buntem Blattsalat der Saison, mit Dip	17,80	
365. Ziegenkäsemedaillons vom Grill, mit geröstetem Sesam, an buntem Blattsalat der Saison, mit Hausdressing	17,40	
362. Salatplatte "Bürgerhaus" mit Garnelenspieß vom Grill, Calamari und Lachsrollchen	19,00	

Mitnahmebox/Verpackung: +0,50
Der Umwelt zuliebe empfehlen wir eigene Behälter mitzunehmen!

Fisch

490. Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Apfelstücken, Gurken, Tomaten und Salzkartoffeln	13,20	
416. Rotbarschfilet gebacken mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat	14,20	
250. Filet vom Flusszander im Pfandl zart gebraten, mit hausgemachter Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und buntem Salatteller	22,60	
266. Reiberdatschi mit Lachsrollchen und Salatbouquette	17,00	
259. Pangasiusfilet im Pfandl zart gebraten mit frischem Gemüse in Kokos-Rahmsauce und Basmati-Reis	17,80	

Beilagenänderung	
Bratkartoffeln (auf Anfrage):	+1,00
Knödel mit Sauce / Spätzle mit Sauce:	+1,00
Käsespätzle:	+4,00

Kindergerichte		
300. Semmelknödel mit Sauce	4,80	
301. Kartoffelknödel mit Sauce	4,80	
302. Eierspätzle mit Sauce	4,80	
303. Portion Pommes frites	4,80	
305. Kinderschnitzel mit Pommes frites	9,40	
310. "Kapitän Blaubär Teller" Fischstäbchen mit Pommes frites	9,20	

Nachspeisen		
370. Gemischtes Eis mit Sahne	5,80	
372. Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne	6,50	
375. Bananensplit Eis mit Banane und Schokoladensauce	6,80	
376. Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	6,80	
377. Apfelkücherl im Bierteig gebacken mit Eis und Apfelspalten garniert	7,40	
384. Nussknacker Nußeis mit Sahne und Schokoladensauce	6,80	
75. Eiskaffee (auf Anfrage)	6,00	
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und frischen Früchten garniert		
392. Kleiner Teller	9,60	
382. Großer Teller	11,80	

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Vegetarisch Vegan

☕ 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

🍸 Aperitifs

134. Prosecco mit Holundersirup	0,1l	3,60
133. Prosecco mit Aperol	0,1l	3,60
128. Prosecco	0,1l	3,20
127. Sekt mit Orangensaft	0,1l	3,20
126. Sekt	0,1l	3,20
132. Campari ² mit Orangensaft	0,2l	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	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

🍺 Biere

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

Sehr beliebt

139. Hugo (Prosecco, Hollundersirup, Soda, Minze)	6,40
138. Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Soda)	6,40
149. Lillet Wild Berry (Lillet, Wild Berry)	7,00

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 Getränkelieferanten gehört die Brauerei Maisach, und die Schlossbrauerei König Ludwig, zwei regionale Betriebe mit mehreren hundert Jahren Erfahrung.



Das alkoholfreie Weißbier, das dunkle Weißbier und das leichte Weißbier kommt bei uns von der Schlossbrauerei König Ludwig.



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!

Gaststätte Bürgerhaus Emmering
Lauscherwörth 5
82275 Emmering

Bürgerhaus
Emmering

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



Bürgerhaus
Emmering

Speisen & Getränke