

 $\Box$ 

## Gerranke



Alkoholtreies						
Cola-Mix <sup>1, 2</sup>	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 <sup>1, 2</sup> , Cola Light 1, 2, Cola <b>Z</b> ero 1, 2	0,3 l	3,60				
_	0,5 l	4,60				
Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,3 l	3,80				
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft, Maracujasaft,						
Kirschsaft, Rhabarbersaft, Holunders		•				
<ul> <li>Kleiner Saft</li> </ul>	0,3 l	3,80				
<ul> <li>Großer Saft</li> </ul>	0,5 l	4,80				
<ul> <li>Kleine Saftschorle</li> </ul>	0,3 l	3,50				
<ul> <li>Große Saftschorle</li> </ul>	0,5 l	4,50				
Flasche Wasser	0,7 l	6,20				

### Rotweine (0,25 l)

146. Blauer Zweigelt<sup>5</sup> Selection trocken voll. samtig. würzig. ansprechende Säure zu Speck, hellem Fleisch sowie Geflügel Burgenland, Österreich

147. Trollinger<sup>5</sup> Qualitätswein, halbtrocken bekömmlicher und feinfruchtiger Art Verrenberger Hohenloher Hügelland Württemberg

**148.** Merlot⁵ IGT trocken lebendig, trocken, passend zu Braten und Geflügel Veneto, Italien

## Weißweine (0,25 l)

140. Kerner <sup>5</sup> Qualitätswein trocken und kräftig, Württemberger - Hohenloher Hügelland	7,20
<b>141. Pinot Grigio</b> <sup>5</sup> GT trocken jugendlich erfrischend, passend zu Fisch, weißem Fleisch und Schinken, Molise Italien	7,10
142. Gutedel Qualitätswein <sup>5</sup> , trocken mild, dennoch anregend, angenehmer Charakter passend zu Salaten, Spargerl, Fisch, hellem Fleisch Auggener Schäf, Markgräflerland, Baden	7,20
143. Müller-Thurgau <sup>5</sup> Qualitätswein, halbtrocken feinwürzig im Bocksbeutel	7,60

Volkacher Kirchberg, fränkisches Maindreieck **152.** Silvaner<sup>5</sup> Qualitätswein, trocken 7,50 feinfruchtiger Wein mit zartem Bukett zu Spargel, Salaten, Vorspeisen

153. Riesling<sup>5</sup> Qualitätswein, halbtrocken 7,20 herzhafter, kerniger Wein mit einer rassigen Art, zu kalten und warmen Fischspeisen, sowie zu hellem Fleisch Affental, Ortenau, Baden

154. Grüner Veltliner<sup>5</sup> Qualitätswein, trocken 6,40 frisch und lebendig, mit einem zärtlichen Weinsäurebogen Niederösterreich

### Rosé (0,25 l)

Achkarren, Kaiserstuhl, Baden

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

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

7,40

# Speisen

<u>****</u>	Suppen & Vorspeisen	<b>19</b>
<b>200.</b> Pfannk	<b>Pfannkuchensuppe</b> uchenstreifen in kräftiger Brühe	5,2
202.	Leberspätzlesuppe	5,2
Hausg	emachte Gulaschsuppe mit Brot 203. Kleine Portion 210. Große Portion	5,8 9,4
222.	Tomaten Mozzarella 🐧 silikum, Balsamico und Olivenöl, dazu Bague	10,3
نن	Meine Gerichte	
308.		
308. 322.	Kleine Gerichte	10,4
322. 325.	Kleine Gerichte  Riesencurrywurst mit Pommes frites	10,4
<b>322.</b> <b>325.</b> mit Pre	Riesencurrywurst mit Pommes frites Schweizer Wurstsalat mit Brot Camembert gebacken	10,4
322. 325. mit Pre 331. 327.	Riesencurrywurst mit Pommes frites Schweizer Wurstsalat mit Brot Camembert gebacken ciselbeeren, Baguette und Salatgarnitur	10,4
322. 325. mit Pre 331. 327.	Riesencurrywurst mit Pommes frites Schweizer Wurstsalat mit Brot Camembert gebacken ciselbeeren, Baguette und Salatgarnitur Portion Obatzda mit Brot Brotzeitbrettl "Bürgerhaus"	10,4 10,8 10,8

#### Ganz ohne Fisch & Fleisch

<b>307. Allgäuer Käsespätzle</b> nit bunter Salatgarnitur	13,80
<b>234. Semmelknödel mit Waldpilzen </b> 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



#### Vom Rind

261. Rib-Eye-Steak (400g) 27,80 mit Kräuterbutter. Bratkartoffeln und buntem Salatteller

273. Münchner Sauerbraten vom bayrischen Weideochsen mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut

247. "Sportler-Steak" - Lendensteak vom Grill 20,80 mit hausgem. Kräuterbutter, Salat der Saison und Baguette

249. Wiener Zwiebelrostbraten 25,50 mit hausgemachten Röstzwiebeln, Pommes frites und buntem Salatteller

270. Ungarisches Paprikagulasch 17,60 zart und mager mit Spiralnudeln und buntem Salatteller



### Geflügeltes

255. Putenbrustfiletstreifen in Thai-Curry-Rahmsauce, mit Gemüsejulienne und Basmati-Reis

297. Ente "Bürgerhaus Art" 19,80 ausgelöst und knusprig gebacken, auf hausgemachtem Apfelblaukraut, dazu Kartoffelknödel und Entensauce

280. 1/2 bayrische Ente im Raindl zart gebraten 20,60 mit Kartoffelknödel, hausgemachtem Apfelblaukraut und Entensauce

268. Putenschnitzel "Wiener Art" 16,80 mit Pommes frites und buntem Salatteller

298. Knusprige Ente "Peking Art" 19,80 mit frischem Gemüse und Basmati-Reis



#### Wild und Schmankerl

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

Unsere Speisekarte mit Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auch online!

Scannen Sie den QR-Code und erfahren Sie mehr!



21,40

#### Vom Schwein

404. "Bierbradl" Knusprig gebratenes Schweinsbrüstl mit Kartoffel-Gurken-Salat in Räuber-Kneißl-Sauce 427. 1/2 gebratene Schweinshaxn knusprig vom Grill, mit Kartoffelknödel und Krautsalat

251. Portion Spanferkelbraten ofenfrisch und in Räuber-Kneißl-Sauce mit Kartoffelknödel und Krautsalat

333. Ofenfrische Spareribs mit Dip, Brot und Pommes frites

244. Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites und buntem Salatteller

274. Cordon Bleu 16,80 zart gebraten, mit Pommes frites und buntem Salatteller 19,60

279. Schweinelendchen vom Grill mit Waldpilzen in Rahmsauce, dazu Eierspätzle und bunter Salatteller

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



#### Salate (mit Baguette)

Salatschüssel "Nizza" 15,60 mit Thunfisch, Oliven und Peperoni 359. Griechischer Bauernsalat 15,60 mit Schafskäse, Oliven, Ei und Peperoni

361. Salat "Fitness" 16,40 Blattsalate der Saison mit gebratenen Putenstreifen

366. Garnelen in Kartoffelmantel 17,80 knusprig gebacken, mit Calamari, an buntem Blattsalat der Saison, mit Dip

365. Ziegenkäsemedaillons N vom Grill, mit geröstetem Sesam, an buntem Blattsalat der Saison, mit Hausdressing

362. Salatplatte "Bürgerhaus" mit Garnelenspieß vom Grill, Calamari und Lachsröllchen

#### Mitnahmebox/Verpackung: +0,50

Der Umwelt zuliebe empfehlen wir eigene Behälter mitzunehmen!

#### Fisch

490. Matjesfilet "Hausfrauen Art" 13,20 mit Apfelstücken, Gurken, Tomaten und Salzkartoffeln

416. Rotbarschfilet gebacken 14,20 mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat

Petersilienkartoffeln und buntem Salatteller

250. Filet vom Flusszander 22.60 im Pfandl zart gebraten, mit hausgemachter Kräuterbutter,

266. Reiberdatschi mit Lachsröllchen 17,00 und Salatbouquette

259. Pangasiusfilet 17,80 im Pfandl zart gebraten mit frischem Gemüse in Kokos-RahmsoBe und Basmati-Reis

#### Beilagenänderung

Bratkartoffeln (auf Anfrage): +1.00 Knödel mit Sauce / Spätzle mit Sauce: +1,00 Käsespätzle: +4,00

### Kindergerichte

300. Semmelknödel mit Sauce Kartoffelknödel mit Sauce 4,80 Eierspätzle mit Sauce **302.** 4,80 Portion Pommes frites V 4,80 **Kinderschnitzel** mit Pommes frites 9,40 "Kapitän Blaubär Teller" 9.20 Fischstäbchen mit Pommes frites



#### Nachspeisen

**Gemischtes Eis** mit Sahne

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne 6,50 Bananensplit 6,80 Eis mit Banane und Schokoladensauce Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne **377. Apfelkücherl** im Bierteig gebacken 7,40 mit Eis und Apfelspalten garniert 384. Nussknacker 6,80

Nußeis mit Sahne und Schokoladensauce Eiskaffee /86. Eisschokolade (auf Anfrage)

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und frischen Früchten garniert

392. Kleiner Teller 382. Großer Teller

11,80



# Gerránke



heiße Getränl	<b>Re</b>			) Biere		
66. Haferl Kaffee		3,60	1.	Maisacher Perle (Helles) <sup>A.C</sup> vom Fass	o,5 l	4,40
68. Haferl Milchkaffee		3,80	2.	Maisacher Pils	0,3 l	3,80
69. Haferl Cappuccino		3,80	3.	Maisacher Kellerbier <sup>A.C</sup> vom Fass	0,5 l	4,60
77. Latte Macchiato		4,20	6.	Weihenstephan Helles alk.frei <sup>A.C</sup>	0,5 l	4,60
70. Espresso		2,40	7.	Radler <sup>A.C</sup> (Helles mit Zitr.Limo)	0,5 l	4,40
78. Doppelter Espresso		3,60				
79. Espresso Macchiato		2,60	5.	König Ludwig Weißbier <sup>A</sup> vom Fass		4,50
84. Doppelter Espresso Macchiato		4,00	13.	König Ludwig Dunkles Weißbier <sup>A</sup>		4,50
73. Haferl heiße Schokolade		3,80	14.	König Ludwig Alk.freies Weißbier	. •	4,50
71. Haferl Tee		3,20	15.	König Ludwig Leichtes Weißbier <sup>A</sup>	0,5 l	4,50
<b>72.</b> Haferl Tee mit Rum (2cl)		4,80	8.	<b>Ruß</b> <sup>A</sup> (Weißbier mit <b>Z</b> itr.Limo)	0,5 l	4,50
			9.	Berliner Weiße <sup>A, 2</sup>	0,5 l	5,80
<b>Aperitifs</b>				(Weißbier mit Himbeersirup)		
			10.	Cola-Weizen <sup>A,1,2</sup>	0,5 l	4,60
134. Prosecco mit Holundersirup	ا ۱,0	3,60		(Weißbier mit Cola)		
133. Prosecco mit Aperol	0,1 l	3,60		Drubor Kraigi (Durblas)A.C	0.51	460
128. Prosecco	0,1 l	3,20	4.	Räuber Kneißl (Dunkles) <sup>A.C</sup> vom Fass Dunkles Radler <sup>A.C</sup>	_	4,60
127. Sekt mit Orangensaft	0,1 l	3,20	19.		0,5 l	4,60
126. Sekt	0,1 l	3,20	<b>11.</b>	Goab'n A.C., 1, 2	1,0 l	11,80
132. Campari <sup>2</sup> mit Orangensaft	0,2 l	6,20		nkles, Cola, Kirschlikör) 1 <b>/2 Goaß'n<sup>A.C.,, 2</sup></b>	٥٠١	6.40
139. Hugo <sup>5.13</sup> (Prosecco, Hollunder, So	da Minze)	6,40	4/•	1/2 Quanti	o,5 l	6,40
138. Aperol Spritz <sup>1,3,5,15</sup> (Prosecco, Aperol, Soda) 6, 149. Lillet Wild Berry <sup>2</sup> (Lillet, Wild Berry) 7,			Un	sere Biere gibt es ebenfalls in 0,25 l - ur Sprechen Sie uns drauf an		Gefäße

		Schr	näpse (	& Lìköre			
85. Averna	29*	4cl	5,80	105. Pircher Williams	40%	2cl	3,60
88. Baileys <sup>f</sup>	17%	2cl	3,40	106. Specht Williams	40%	2cl	3,20
92. Jägermeister	35 <sup>%</sup>	2cl	3,20	III. Longdrink 1,2	40%	4cl	6,80
93. Fernet Branca	35 <sup>%</sup>	2cl	3,20	(Asbach, Wodka, Bacardi, Jack	Daniels)	•	
94. Ramazzotti	30 <sup>%</sup>	4cl	5,80	112. Rüscherl <sup>1, 2</sup> (Jack Daniels)	40%	2cl	3,80
95. Grappa	38 <sup>%</sup>	2cl	3,20	114. Ouzo	40%	2cl	3,20
96. Obstler	38 <sup>%</sup>	2cl	3,20	115. Wodka mit Red Bull	40%	4cl	6,80
97. Himbeergeist	38 <sup>%</sup>	2cl	3,20	107. Pircher Haselnuss	30 <sup>%</sup>	2cl	3,60
98. Asbach Uralt	36 <sup>%</sup>	2cl	3.40	104. Pircher Mirabellen	40%	2cl	3.60

# Das Virgerhaus

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, Haller 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 hudert Jahren Erfahrung.

Unsere Weißbiersorten kommen 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



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

Bürgerhaus Emmering Speisen & Getränke

Montag bis Freitag von 16 Uhr bis 23 Uhr, Sams-/Sonn-/Feiertage von 11 Uhr bis 23 Uhr Warme Küche schließt täglich um 21:00 Uhr