

Alkoholfreies

| | | |
|---|-------|------|
| Cola-Mix ^{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 ⁵ Selection trocken voll, samtig, würzig, ansprechende Säure zu Speck, hellem Fleisch sowie Geflügel Burgenland, Österreich | 7,20 |
| 147. Trollinger ⁵ Qualitätswein, halbtrocken bekömmlicher und feinfruchtiger Art Verrenberger Hohenloher Hügelland Württemberg | 7,40 |
| 148. Merlot ⁵ IGT 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 ⁵ Qualitätswein trocken und kräftig, Württemberger - Hohenloher Hügelland | 7,20 |
| 141. Pinot Grigio ⁵ QT trocken jugendlich erfrischend, passend zu Fisch, weißem Fleisch und Schinken, Molise Italien | 7,10 |
| 142. Gutedel Qualitätswein ⁵ , trocken mild, dennoch anregend, angenehmer Charakter passend zu Salaten, Spargel, Fisch, hellem Fleisch Außgener Schäf, Markgräflerland, Baden | 7,20 |
| 143. Müller-Thurgau ⁵ Qualitätswein, halbtrocken feinwürzig im Bocksbeutel Volkacher Kirchberg, fränkisches Mairdreieck | 7,60 |
| 152. Silvaner ⁵ Qualitätswein, trocken feinfruchtiger Wein mit zartem Bukett zu Spargel, Salaten, Vorspeisen Achkarren, Kaiserstuhl, Baden | 7,50 |
| 153. Riesling ⁵ 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 ⁵ 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 |
|---|------|

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 |
| 320. Orig. Nürnberger Rostbratwürstl mit Sauerkraut und Brot | 9,40 |
| 264. Cevapcici mit Djuvec-Reis, Ajvar, Peperoni und Zwiebelringe garniert | 14,20 |

Wild und Schmankerl

| | |
|---|-------|
| 277. Hirschbraten in Wacholder-Rotweinsauce zart geschmort, mit Eierspätzle, Preiselbeeren und buntem Salatteller | 21,40 |
| 461. "Balkanplatte" verschiedene Lendchen vom Grill mit Cevapcici, Djuvec-Reis, Pommes-frites Peperoni, Ajvar und Zwiebelringe garniert | 24,80 |
| 275. Schmankerlteller 1/4 Ente & Schweinebraten auf hausgem. Apfelblaukraut mit Kartoffelknödel | 20,40 |

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

Speisen

Vom Rind

| | |
|--|-------|
| 271. Tellerfleisch vom Brucker Landrind, im Suppentopf zart gegart, mit Meerrettich, Salzkartoffeln und buntem Salatteller | 17,40 |
| 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 Semmelknödel und buntem Salatteller | 17,60 |

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 |
| 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 |

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 |

Vom Schwein

| | |
|--|-------|
| 242. Ofenfrischer Schweinebraten in Räuber-Kneißl-Sauce mit Semmelknödel und Sauerkraut | 15,80 |
| 251. Portion Spanferkelbraten ofenfrisch und in Räuber-Kneißl-Sauce mit Kartoffelknödel und buntem Salatteller | 18,40 |
| 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 |
| 248. Schlemmerschnitzel mit Schinken und Käse überbacken auf frischem Rahmschwammerl mit Berner Rösti und buntem Salatteller | 19,80 |
| 279. Schweinelendchen vom Grill mit Waldpilzen in Rahmsauce, dazu Eierspätzle und bunter Salatteller | 19,60 |

| | |
|--|-------|
| 246. "Souvlaki" Schweinelendchen vom Rost mit Pommes frites, Tzatziki, Zwiebelringen und Peperoni garniert | 17,40 |
|--|-------|

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

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 |

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

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 |
| 425. Fischplatte "Bürgerhaus Art" verschiedene Edelfische vom Grill mit zweierlei Garnelen, Calamari, Gemüse und Kartoffeln | 28,60 |

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 / 86. Eisschokolade (auf Anfrage) Kaiserschmarrn mit Apfelmus und frischen Früchten garniert | 6,00 |
| 392. Kleiner Teller | 9,60 |
| 382. Großer Teller | 11,80 |

☕ 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 | 3,60 |
| 79. Espresso Macchiato | 2,60 |
| 84. Doppelter Espresso Macchiato | 4,00 |
| 73. Haferl heiße Schokolade | 3,80 |
| 71. Haferl Tee | 3,20 |
| 72. Haferl Tee mit Rum (2cl) | 4,80 |

🍸 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 |
| 139. Hugo ^{5,13} (Prosecco, Hollunder, Soda, Minze) | | 6,40 |
| 138. Aperol Spritz ^{1,3,5,13} (Prosecco, Aperol, Soda) | | 6,40 |
| 149. Lillet Wild Berry ² (Lillet, Wild Berry) | | 7,00 |

🍷 Schnäpse & Liköre

| | | | | | | | |
|--------------------------|-----|-----|------|---|-----|-----|------|
| 85. Averna | 29% | 4cl | 5,80 | 105. Pircher Williams | 40% | 2cl | 3,60 |
| 88. Baileys ^F | 17% | 2cl | 3,40 | 106. Specht Williams | 40% | 2cl | 3,20 |
| 92. Jägermeister | 35% | 2cl | 3,20 | 111. Longdrink ^{1,2} | 40% | 4cl | 6,80 |
| 93. Fernet Branca | 35% | 2cl | 3,20 | (Asbach, Wodka, Bacardi, Jack Daniels) | | | |
| 94. Ramazzotti | 30% | 4cl | 5,80 | 112. Rüscherl ^{1,2} (Jack Daniels) | 40% | 2cl | 3,80 |
| 95. Grappa | 38% | 2cl | 3,20 | 114. Ouzo | 40% | 2cl | 3,20 |
| 96. Obstler | 38% | 2cl | 3,20 | 115. Wodka mit Red Bull | 40% | 4cl | 6,80 |
| 97. Himbeergeist | 38% | 2cl | 3,20 | 107. Pircher Haselnuss | 30% | 2cl | 3,60 |
| 98. Asbach Uralt | 36% | 2cl | 3,40 | 104. Pircher Mirabellen | 40% | 2cl | 3,60 |

1) koffeinhaltig 2) mit Farbstoff 3) chininhaltig 5) geschwefelt 13) gewachst A) Weizen A.C) Gerste F) Milch

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.



Unsere Weißbiersorten kommen bei uns von der Schloßbrauerei König Ludwig.



Gesucht!

Koch/Köchin (m/w/d)
Küchenhilfe (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