

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 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 5) geschwefelt 13) gewachst A) Weizen A.C) Gerste F) Milch

Weißweine (0,25 l)		
140. Kerner ⁵ Qualitätswein trocken und kräftig, Württemberger - Hohenloher Hügelland	7,20	
141. Pinot Grigio ⁵ GJ 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 Augggener 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	
209. Kürbiscrèmesuppe mit Ingwer und Kokosmilch	6,80	
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	
348. Bayrische Fleischpflanzerl vom Schwein und Kalb in Dunkelbier-Sauce, mit Kartoffelpüree und Röstzwiebeln	14,80	
327. Brotzeitbrettl "Bürgerhaus" mit Brot und Butter garniert	15,80	

Vom Rind		
273. Münchner Sauerbraten vom bayrischen Weideochsen mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut	19,60	
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	26,40	
270. Ungarisches Paprikagulasch zart und mager mit Semmelknödel und buntem Salatteller	18,60	

Speisen

Wild und Schmankerl		
277. Hirschbraten in Wacholder-Rotweinsauce zart geschmort, mit Eierspätzle, Preiselbeeren und buntem Salatteller	23,40	
276. Grillplatte "Bürgerhaus" verschiedene Lendchen vom Rost mit Pommes frites, Grillwurst und Dip garniert	24,80	
275. Schmankerteller gebratene Ente, Bierbradl und Grillwurst auf hausgem. Apfelblaukraut, dazu Kartoffel- und Semmelknödel	20,80	
289. Wildschweinragout mit frischen Champignons, Preiselbeeren und Semmelknödel	19,80	
294. Zweierlei Platte mit Spanferkel und Bierbradl, dazu Kartoffel- und Semmelknödel sowie Sauerkraut	16,80	

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	
268. Putenschnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites und buntem Salatteller	18,60	
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 Champignons in Rahm und frischen Kräutern	13,80	
315. Mediterranes Gemüse gebraten, mit Petersilienkartoffeln und Dip	14,80	
350. Frische Spinatknödel mit fein garnierter Tomaten-Butter-Sauce, Kirschtomaten und frischem Blattspinat, garniert mit gehobeltem Parmesan	16,80	

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

Vom Schwein

404. "Bierbradl" knusprig gebratenes Schweinsbrüstl mit Kartoffel-Gurken-Salat in Räuber-Kneißl-Sauce	14,40	
251. Portion Spanferkelbraten offenfrisch und in Räuber-Kneißl-Sauce mit Kartoffelknödel und buntem Salatteller	18,40	
244. Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites und buntem Salatteller	17,80	
274. Cordon Bleu zart gebraten, mit Pommes frites und buntem Salatteller	18,80	
279. Schweinefilet vom Grill mit Champignons in Rahmsauce, dazu Eierspätzle und buntem Salatteller	23,80	
347. Bayrische Surhaxn mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Meerrettich	15,80	
246. "Souvlaki" Schweinelendchen vom Rost mit Pommes frites, Tzatziki, Zwiebelringen und Peperoni garniert	19,40	

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!

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	
425. Fischplatte "Bürgerhaus Art" Lachsfilet, Zander und Garnelen auf Thai-Gemüse-Sauce, mit Basmati-Reis	26,80	
418. Lachsfilet vom Grill in Kräuter-Rahmsauce mit Petersilienkartoffeln und buntem Gemüse	20,20	

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 Vanilleis & Sahne	6,50	
375. Bananensplit Eis mit Banane und Schokoladensauce	6,80	
376. Vanilleis 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	6,00	
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und frischen Früchten garniert		
392. Kleiner Teller	9,60	
382. Großer Teller	11,80	

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

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

☕ 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

🍺 Biere

1. Maisacher Perle (Helles) ^{AC} vom Fass	0,5 l	4,40
2. Maisacher Pils	0,3 l	3,80
3. Maisacher Kellerbier ^{AC} vom Fass	0,5 l	4,60
6. Weihenstephan Helles alk.frei ^{AC}	0,5 l	4,60
7. Radler ^{AC} (Helles mit Zitr.Limo)	0,5 l	4,40
5. König Ludwig Weißbier ^A vom Fass	0,5 l	4,50
13. König Ludwig Dunkles Weißbier ^A	0,5 l	4,50
14. König Ludwig Alk.freies Weißbier ^A	0,5 l	4,50
15. König Ludwig Leichtes Weißbier ^A	0,5 l	4,50
8. Ruß ^A (Weißbier mit Zitr.Limo)	0,5 l	4,50
9. Berliner Weiße ^{A,2} (Weißbier mit Himbeersirup)	0,5 l	5,80
10. Cola-Weizen ^{A,1,2} (Weißbier mit Cola)	0,5 l	4,60
4. Räuber Kneißl (Dunkles) ^{AC} vom Fass	0,5 l	4,60
19. Dunkles Radler ^{AC}	0,5 l	4,60
11. Gopaß'n ^{AC,1,2} (Dunkles, Cola, Kirschlikör)	1,0 l	11,80
47. 1/2 Gopaß'n ^{AC,1,2}	0,5 l	6,40

Unsere Biere gibt es ebenfalls in 0,25 l - und 1,0 l - Gefäße. Sprechen Sie uns drauf an!

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