



Grüß Gott und herzlich willkommen!

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.

Bürgerhaus Emmering

Lauscherwörth 5 82275 Emmering

Telefon: 08141 / 52 48 28

E-Mail: kontakt@buergerhaus-emmering.de

Web: www.buergerhaus-emmering.de

Öffnungszeiten:

Montag Freitag: 16.00 - 24.00 Uhr


Samstag, Sonntag und Feiertage: 10.00 - 24.00 Uhr

Herr Trong Binh Do und sein Team bedanken sich für
Ihren Besuch und würden sich auf ein baldiges Wiedersehen freuen!



Suppen & Vorspeisen



200.	Pfannkuchensuppe Pfannkuchenstreifen in kräftiger Brühe	3,60
202.	Leberspätzlesuppe	3,60
203.	Kleine hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	4,20
210.	Große hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	6,80
209.	Kürbiscremesuppe	4,60
222.	Tomaten Mozzarella  mit Basilikum, Balsamico und Olivenöl	7,60
334.	Viererlei Vorspeisen Teller mit Räucherlachs, Tomate-Mozzarella, Honigmelone und rohen Schinken und Antipasti garniert	9,60



Kleine Gerichte

320.	Orig. Nürnberger Rostbratwürtl mit Sauerkraut und Hausbrot	6,80
308.	Riesencurrywurst mit Pommes frites	7,80
322.	Schweizer Wurstsalat mit Brot	7,80
325.	Camembert gebacken 	8,40
331.	Obatzda mit Brot, Bunt garniert	8,60
264.	Cevapcici mit Djuvec-Reis, Ajvar, Peperoni und Zwiebelringe garniert	10,80

Beilagen-Änderungswunsch / Extrasauce: +1,00
Extrabeilage / Einzelbeilage: +3,00

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

Fisch



-
- | | | |
|------|---|-------|
| 490. | Matjesfilet "Hausfrauen Art"
mit Apfelstücken, Gurken, Tomaten und Petersilienkartoffeln | 9,80 |
| 416. | Rotbarschfilet gebacken
mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat | 10,80 |
| 250. | Filet vom Flusszander
im Pfandl zart gebraten, mit hausgemachter Kräuterbutter,
Petersilienkartoffeln und buntem Salatteller | 17,80 |
| 259. | Pangasiusfilet
im Pfandl zart gebraten mit frischem Gemüse in Kokos-Rahmsauce und Basmati
Reis | 14,60 |
| 266. | Reiberdatschi mit Lachsrollchen
und Salatbouquette | 12,80 |



Geflügeltes

-
- | | | |
|------|---|-------|
| 255. | Putenbrustfiletstreifen
in Thai-Curry- Rahmsauce mit Gemüsejulienne und Basmati-Reis | 14,50 |
| 297. | Ente "Bürgerhaus Art"
ausgelöst und knusprig gebacken, auf hausgemachtem Apfelblaukraut, dazu
Kartoffelknödel und Entensauce | 16,60 |
| 280. | 1/2 bayrische Ente im Raindl
zart gebraten mit Kartoffelknödel, hausgemachtem Apfelblaukraut und
Entensauce | 17,80 |
| 268. | Putenschnitzel "Wiener Art"
mit Pommes frites und buntem Salatteller | 13,20 |

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

Wild & Schmankerl



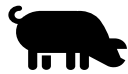
- | | | |
|------|---|-------|
| 277. | Hirschbraten
in Wacholder-Rotweinsauce zart geschmort, mit Eierspätzle, Preiselbeeren und buntem Salatteller | 16,80 |
| 276. | Grillplatte "Bürgerhaus"
verschiedene Lendchen vom Rost mit Djuvic-Reis, Pommes, Cevapcici und zweierlei Dip garniert | 17,60 |
| 275. | Schmankerl Teller
1/4 Ente & Schweinebraten auf hausgemachtem Apfelblaukraut mit Kartoffelknödel | 16,40 |



Vom Rind

- | | | |
|------|---|-------|
| 271. | Tellerfleisch
vom Brucker Landrind, im Suppentopf zart gegart, mit Meerrettich, Salzkartoffeln und buntem Salatteller | 13,90 |
| 273. | Münchner Sauerbraten
vom bayrischen Weideochsen mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut | 14,80 |
| 247. | "Sportler-Steak"
Lendensteak vom Grill mit Kräuterbutter, Salat der Saison und Baguette | 17,40 |
| 249. | Wiener Zwiebelrostbraten
mit hausgemachten Röstzwiebeln, Pommes frites und buntem Salatteller | 19,40 |
| 269. | Szegediner Gulasch
mit Sauerkraut, Salzkartoffel und Knoblauch Dip garniert | 14,20 |
| 270. | Ungarisches Paprikagulasch
zart und mager mit Semmelknödel und buntem Salatteller | 14,40 |

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



Vom Schwein

242.	Ofenfrischer Schweinebraten in Räuber-Kneißl-Sauce mit Semmelknödel und Sauerkraut	12,20
251.	Portion Spanferkelbraten ofenfrisch und in Räuber-Kneißl-Sauce mit Kartoffelknödel und buntem Salatteller	14,80
244.	Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites und buntem Salatteller	12,60
248.	Schlemmerschnitzel mit Schinken und Käse überbacken auf frischen Rahmschwammerl mit Berner Rösti und buntem Salatteller	14,80
274.	Cordon Bleu in Butter zart gebraten mit Pommes frites und buntem Salatteller	13,60
279.	Schweinelendchen vom Grill mit Waldpilzen in Rahmsauce, dazu hausgemachte Eierspätzle und bunter Salatteller	15,60
246.	"Souvlaki" Schweinelendchen vom Rost mit Pommes frites, hausgemachtem Tzatziki, Zwiebelringen und Peperoni garniert	13,80



Ganz ohne Fisch & Fleisch

307.	Allgäuer Käsespätzle  mit bunter Salatgarnitur	10,80
234.	Semmelknödel mit Waldpilzen  in Rahm und frischen Kräutern	12,60
315.	Mediterranes Gemüse  gebraten, mit Petersilienkartoffeln und Dip	11,60

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



Salate

358.	Salatschüssel "Nizza" mit Thunfisch, Oliven und Peperoni	12,60
359.	Griechischer Bauernsalat  mit Schafskäse, Oliven, Ei und Peperoni	12,80
361.	Salat "Fitness" Blattsalate der Saison mit gebratenen Putenstreifen	13,80
366.	Garnelen in Kartoffelmantel knusprig gebacken, mit Calamari, an buntem Blattsalat der Saison, mit Dip und Baguette	13,60
365.	Ziegenkäsemedaillons  vom Grill, mit geröstetem Sesam, an buntem Blattsalat der Saison, mit Hausdressing und Baguette	13,80
362.	Salatplatte "Bürgerhaus" mit Garnelenspieß vom Grill, Calamari und Lachsrollchen	14,80



Nachspeisen

370.	Gemischtes Eis mit Sahne	4,80
372.	Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis & Sahne	5,20
375.	Bananensplit mit Schokoladensauce und Mandelsplitter garniert	5,80
376.	Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	5,90
377.	Apfelkücherl im Bierteig gebacken mit Eis und Apfelspalten garniert	6,20
384.	Nussknacker Walnusseis mit Sahne und Schokoladensauce	5,90
75.	Eiskaffee (saisonbedingt)	4,20
392.	Kleiner Kaiserschmarrn	7,60
382.	Kaiserschmarrn	9,60

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

heiße Getränke

65.	Tasse Kaffee	2,30
66.	Haferl Kaffee	2,90
68.	Haferl Milchkaffee	3,20
69.	Haferl Cappuccino (mit Sahne oder Milchschaum)	3,20
77.	Latte Macchiato	3,60
70.	Espresso	2,00
78.	Doppelter Espresso	3,60
79.	Espresso Macchiato	2,30
73.	Haferl heiße Schokolade	3,10
71.	Haferl Tee	2,60
72.	Haferl Tee mit Rum (2cl)	4,60
74.	Glühwein (saisonbedingt)	3,20

Alkoholfreies

Spezi ^{1, 2}	0,3 l	2,80	0,5 l	3,80
Limonade (Zitrone oder Orange)	0,3 l	2,80	0,5 l	3,80
Mineralwasser	0,3 l	2,80	0,5 l	3,80
Stilles Wasser	0,3 l	2,80	0,5 l	3,80
Coca-Cola ^{1, 2}	0,3 l	3,20	0,5 l	4,20
Coca-Cola light ^{1, 2}	0,3 l	3,20	0,3 l	3,20
Bitter Lemon ³	0,3 l	3,20	0,3 l	3,20
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft, Maracujasaft, Kirschsft, Rhabarbersaft				
▪ Saft	0,3 l	3,20	0,5 l	4,20
▪ Saftschorle	0,3 l	2,90	0,5 l	3,90
Holunderblütenschorle			0,5 l	3,90

1) koffeinhaltig 2) mit Farbstoff 3) chininhaltig

Biere

1.	Maisacher Perle (Helles)	0,5 l	3,80
2.	Maisacher Pils	0,3 l	3,50
	Kaltenberger Weißbier	0,5 l	3,90
	(13. Dunkel / 15. Leicht / 14. Alkoholfrei)		
4.	Räuber Kneißl (Dunkles)	0,5 l	3,90
5.	Maisacher Weißbier	0,5 l	3,90
6.	Warsteiner alkoholfrei	0,5 l	3,90
7.	Radler (Helles mit Zitr.Limo)	0,5 l	3,80
8.	Ruß (Weißbier mit Zitr.Limo)	0,5 l	3,90
3.	Maisacher Kellerbier (naturtrüb)	0,5 l	4,10
9.	Berliner Weiße	0,5 l	4,60
	(Weißbier mit Himbeersirup)		
10.	Cola-Weizen ^{1,2}	0,5 l	4,10
	(Weißbier mit Cola)		
11.	Goaß'n (Dunkles, Cola, Kirschlikör)	1,0 l	10,80
47.	1/2 Goaß'n	0,5 l	5,80

Aperitifs

134.	Prosecco mit Holundersirup	0,1 l	3,20
133.	Prosecco mit Aperol	0,1 l	3,20
128.	Prosecco	0,1 l	2,60
127.	Sekt mit Orangensaft	0,1 l	2,60
126.	Sekt	0,1 l	2,60
132.	Campari 2 mit Orangensaft	0,2 l	5,80
139.	Hugo (Prosecco, Wasser, Hollundersirup, Minze)		5,60
138.	Aperol Spritz (Prosecco, Wasser, Aperol)		5,60

1) koffeinhaltig 2) mit Farbstoff 3) chininhaltig

Aperitif

134.	Prosecco mit Holundersirup	0,1 l	3,20
133.	Prosecco mit Aperol	0,1 l	3,20
128.	Prosecco	0,1 l	2,60
127.	Sekt mit Orangensaft	0,1 l	2,60
126.	Sekt	0,1 l	2,60
132.	Campari 2 mit Orangensaft	0,2 l	5,80
139.	Hugo (Prosecco, Wasser, Hollundersirup, Minze)		5,60
138.	Aperol Spritz (Prosecco, Wasser, Aperol)		5,60

Schäpse & Liköre

85.	Averna	4 cl	5,40
88.	Baileys	2 cl	3,10
89.	Amaretto mit Sahne	2 cl	2,90
92.	Jägermeister	2 cl	2,90
93.	Fernet Branca	2 cl	2,90
94.	Ramazzotti	4 cl	5,40
95.	Grappa	2 cl	2,90
96.	Obstler	2 cl	2,70
97.	Himbeergeist	2 cl	2,90
98.	Asbach Uralt	2 cl	3,10
99.	Remy Martin	2 cl	4,10
105.	Pircher Williams	2 cl	3,30
106.	Specht Williams	2 cl	2,90
110.	Rüscherl (Asbach, Wodka, Bacardi)	2 cl	3,60
111.	Longdrink (Asbach, Wodka, Bacardi)	4 cl	5,80
112.	Rüscherl (Jack Daniels)	2 cl	3,80
113.	Longdrink (Jack Daniels)	4 cl	6,40
114.	Ouzo	2 cl	2,70
115.	Wodka mit Red Bull	4 cl	6,40

1) koffeinhaltig 2) mit Farbstoff 3) chininhaltig

Weißweine (0,25 l)

140.	Kerner Qualitätswein trocken und kräftig Württemberg - Hohenloher Hügelland	5,80
141.	Pinot Grigio QT trocken jugendlich erfrischend, passend zu Fisch, weißem Fleisch und Schinken Molise Italien	5,60
142.	Gutedel Qualitätswein trocken mild, dennoch anregend, angenehmer Charakter passend zu Salaten, Spargel, Fisch, hellem Fleisch Auggener Schäf, Markgräflerland, Baden	5,60
143.	Müller-Thurgau Qualitätswein, halbtrocken feinwürzig im Bocksbeutel Volkacher Kirchberg, fränkisches Maindreieck	5,80
152.	Silvaner Qualitätswein, halbtrocken feinfruchtiger Wein mit zartem Bukett zu Spargel, Salaten, Vorspeisen Achkarren, Kaiserstuhl, Baden	5,60
153.	Riesling Qualitätswein, halbtrocken herzhafter, kerniger Wein mit einer rassigen Art, zu kalten und warmen Fischspeisen, sowie zu hellem Fleisch Affental, Ortenau, Baden	5,80

Rotweine (0,25l)

145.	Lambrusco		5,20
		rosso, Vino Frizzante, lieblich süffig, feinperliger, erfrischend gut gekühlt als Aperitif oder nach der Mahlzeit	
146.	Blauer Zweigelt		5,60
		Selection trocken voll, samtig, würzig, ansprechende Säure zu Speck, hellem Fleisch sowie Geflügel Burgenland, Österreich	
147.	Trollinger		5,60
		Qualitätswein, halbtrocken bekömmlicher und feinfruchtiger Art Verrenberger Hohenloher Hügelland Württemberg	
148.	Merlot		5,80
		IGT trocken lebendig, trocken, passend zu Braten und Geflügel Veneto, Italien	

Rosé (0,25l)

144.	Spätburgunder Weißherbst		6,20
		Qualitätswein, halbtrocken extrem feinfruchtiger Spätburgunder rosefarben mit weichem goldenem Schimmer mit der für ihn typischen Frische passend zu Wild (Vorspeisen), Geflügel, Kalbfleischvariationen Burkheim, Kaiserstuhl, Baden	

Weinschorlen

Weinschorle Weiß oder Rot	0,3 l	3,60	0,5 l	5,60
Weinschorle mit Aperol	0,3 l	4,60	0,5 l	6,40
Roséschorle			0,5 l	7,80

1) koffeinhaltig 2) mit Farbstoff 3) chininhaltig