



Emils

von beginn der spargelzeit
bis ende der spargelzeit

ZWEITAUSEND-
SECHS-
UND-
ZWANZIG

wir ehren die
TRADITION
und feiern die
VISION

- emils enkel -



english menu



karte digital



allergene

unsere kleine, aber geliebte

FAMILIEN- GESCHICHTE



Er lernte Kellner in Karlsbad, kam als böhmischer Flüchtling nach Michelbach und heiratete hier die Tochter des Bürgermeisters. Er baute 1955 - stets mit der Pfeife im Mund - zunächst ein Wirtshaus, bald auch Fremdenzimmer und schließlich ein eigenes Gästehaus. Ach, und ganz nebenbei gründete er noch eine Familie mit fünf Kindern. So geschehen im Tal des "Stümpels", in dessen „Stümpelstal“ wir Euch heute begrüßen.

"Er" - das ist Emil, unser Opa.

Und die Bürgermeisters-Tochter ist unsere Omi Gretel, bei der es jeden Mittag das beste Essen der Welt gab. Einfach, aber gut. Ehrlich und echt im Geschmack, weil klar war, woher die Zutaten stammten. Wir wussten schon damals: so schmeckt es nur, wo bewusst, frisch und mit viel Liebe gekocht wird. Naja, und halt auch mal mit 'ner Flocke Butter extra.

Diese ursprüngliche Form der traditionellen Familienküche bieten wir Euch heute in unserem Wirtshaus. Und das ganz OHNE Geschmacksverstärker, Vorgekochtes oder Konzerne im Hintergrund. Denn wir sind davon überzeugt, dass Traditionen und Werte, wie Respekt halt schmeckt!

Fühlt Euch also herzlich willkommen:

in unserer Heimat Marburg-Michelbach, im Stümpelstal und im "Emils".

Felix & Peter
- Emils Enkel-

Emils

kleinere & flexible portionen | gute preise | behring-lieferservice

NEUER MITTAGSTISCH

JEDEN TAG AB 12 UHR GEÖFFNET - JA GENAU: AUCH MITTAGS!

MEHR INFOS
findet ihr
hier auf der
letzten Seite

die klassische vorspeise war gestern.

sharing is caring ist das neue vorweg.
denn im „emils“ startet ihr ab sofort mit

HAPAS

ihr sucht euch (mehrere) hapas aus. wir stellen alles in die mitte.
und dann wird geteilt, kombiniert und querprobiert.
vielleicht was herzhaftes, dazu was frisches. ein brot in den dip,
ein löffel vom nachbarn, ein „probier mal!“ von gegenüber.

locker. gesellig. so i(s)t halt familie. und damit: volles rohr „emils“.



V ANTI. PASTI. 5

ingelegter baby-mais | baby-karotten | blumenkohl | oliven |
bretonische zwiebeln | halbtrocknete tomaten

V OREGANO FRITTEN 4

wie immer aus frischen kartoffeln |
ordentlich oregano | kerbel-petersilien-mayo

WILLST DU BEEF? 7

80g tatar | deutsches herford rind |
fertig mariniert | rote zwiebeln | gewürz-
gürkchen | klar: kapern | grober dijonsenf

STRAMMER LACHS 6

3 röllchen vom kräuter-pfannkuchen | premium
räucherlachs | honig-senf-frischkäse | salatgürkche'

V BELLA 5

kleine mozzarella kugeln |
cocktailtomätchen | homemade pesto

V ROTE ZICKE 5

rote bete-würfel | zitronenöl | ziegenfrischkäse |
geröstete sonnenblumenkerne

SPARGELSALAT 5 V

grüner & weißer spargel | erdbeeren | vinaigrette |
frischer schnittlauch | spargel-chips

SCHNITZEL MINIS 5

kleine emils schnitzel happen |
dazu: kerbel-petersilien-mayo zum dippen

ZÜNDSTOFF 4 V

weißkrautsalat | chili | gerösteter sesam | kresse

LAIB & SEELE 7 V

balsamico-marmelade | kerbel-petersilien-mayo |
kräuterschmand | rustikales baguette |
bauern-krustenbrot

ohne brot isses nur halb so gut...

RUSTIKALES BAGUETTE 2 V

drei gute scheiben

BAUERN-KRUSTENBROT 2 V

vier halbe scheiben

KLEINER MENGEN-GUIDE

2-3 hapas entsprechen einer vorspeisenportion für 1 person

V = VEGETARISCH **V** = VEGAN

emils erfrischend anderer

APERRO

GRANATAPFEL FIZZ 8

martini bianco vermuth |
schweppes pomegranate |
zitronenscheibe | frische minze
alkfrei mit martini floreale

EMILS SPRIZZ 8

hausgekochter zitrone-ingwer-rosmarin-sirup |
lillet blanc | secco frizzante | thomas henry
ginger ale | frische zitrone | bio-ingwer | rosmarin
auch alkfrei als EMILS LIMO 5



herzerwärmende

SUPPE

Ⓥ SPARGEL-CREME 9

spargelstückchen | spargelchips |
dazu: rustikales baguette

für die (fast immer) lieben

KLEINEN

NUDELN IN ROTER SOSSE 7 Ⓥ

hartweizen pasta | fruchtige tomatensoße
+ fleischklößchen (kalb) +2€

KLEINER EMIL 12

kleines schweineschnitzel |
wirtshaus fritten | rot & weiß

FRITTENGLÜCK 5 Ⓥ

wirtshaus fritten | rot & weiß
mit veganer mayo = Ⓥ



Ⓥ = VEGETARISCH

Ⓥ = VEGAN

TÄGLICH MONTAG-FREITAG
AB 17 UHR WECHSELNDES

STAMMESSEN

ZUSÄTZLICH AUF UNSERER
WIRTHAUS-TAFEL FÜR 14 €

vo:hej & nur für kurze zeit

SAISONALES

KÖNIGSBERGER KLOPSE 24

vom kalb | kartoffelpüree | kapernsoße |
glasiertes gemüse von blumenkohl,
baby karotten & kleinen maiskölbchen

MAISHÄNDL SURPREME 26

gebratene maishähnchenbrust |
gebratener grüner spargel |
süßkartoffel-spalten | bestes spargel-pesto

DER FISCH 29

gebratenes lachsfilet | frische zitrone |
klassisches weißwein-risotto | geriebener gran d'oro
12 monate gereift | gebratener grüner spargel |
halbgetrocknete kirschtomaten | spargel-chips

1/2 PFUND

DEUTSCHER SPARGEL 18

geschmolzene butter *oder* sc hollandaise |
kuhls bio-kartoffeln aus lohra |

- + tagliata vom rumpsteak 100g + 6 €
- + kleines schweineschnitzel + 5 €
- + gekochter saftschinken meier III + 4 €
- + gebratenes lachs-steak + 6 €



niemals wegzudenken - unsere

KLASSIKER



FISH & CHIPS IN LECKER 22

kabeljaufilet | panko-bierteig-panade |
shichimi-togarashi-würzung (yeahaaaa) |
kerbel-petersilien mayo |
wirtshaus-fritten | weißkraut-chili-salat



MARBURGS

ZWIEBELROST DELUXE 32

rosa sous-vide-rumpsteak | metzgerei meier III |
zwiebelsoße | beste bratkartoffeln mit speck &
zwiebel | hausmacher röstzwiebel | salat beet

OBERFÖRSTER 22

zwei panierte schweineschnitzel |
frische champignons in rahm |
wirtshaus fritten | salat beet

RICHTIG KLASSISCHES

CORDON BLEU 24

paniertes schweineschnitzel | gefüllt mit
gekochtem schinken & jungem gouda |
wirtshaus fritten | kalt gerührte
preiselbeeren | salat beet

OMAS GULASCH 23

extra lange geschmortes rindsgulasch |
richtig, richtig, richtig viele zwiebeln |
dazu: breite nudeln | weißkraut-salat

EMILS 20

zwei panierte schweineschnitzel |
bratkartoffeln | zitrone | salat beet

EI, WO
GIBT'S DENN
SOWAS
NOCH?

vollwertig. vegetarisch. vegan. und voller...

LIEBE



TRÜFFEL-PASTA

EMILS STYLE 23 (V)

richtig dicke bandnudeln | der allerbeste trüffel - gran d'oro - rahm | schuss sambuca (yeaha) | frittiertes rucola
+marburger rumpsteakstreifen +5

SÜSSKARTOFFEL

MAL ECHT ANDERS &

RICHTIG STARK 21 (V)

verschiedene texturen | geröstet & als püree | eingelegtes baby gemüse | kräuterschmand | nusscrunch | marinierte wildkräuter | bäähm.

DAS RISOTTO 23

klassisches weißwein-risotto | gegrillter grüner spargel | halbtrocknete tomaten | spargelchips
geriebener gran d'oro 12 monate (V) oder
simply-v-pastareibe (V)

**+ gekochter saftschinken
der metzgerei meier III +3**

GRÜNZEUG

extrem nicht-langweiliges

(V) EMILS ULTIMATIVE MEGA FANCY BOWL 19

süßkartoffel ecken | eingelegte rosa zwiebeln | gepickelte rote beete | salatgurke | weißkraut-chili-salat | blattsalat | kirschtomaten | eingelegte radieserl | karotte | grüne mayo | agave senf-dressing | geröstete sonnenblumenkerne



**pimp'
deine
bowl
mal
richtig**

gran d'oro 12 monate* +0 (V)
simply v-pastagenuss +0 (V)
gebratenes Lachsfilet +6
gebratene rumpsteakstreifen +5
gebratener grüner spargel +3 (V)

(V) BEET beilagensalat | senf-dressing 4

(V) KOHL weißkraut-chili-salat 4

(V) = VEGETARISCH (V) = VEGAN

satt heißt nicht, dass
kein platz mehr ist für

SÜSSES

SCHOKI-MOUSSE (V)

FRANKFURTER KRANZ STYLE 9

emils beste schokoladen-mousse | biskuit | haselnuss-krokant | himbeerkonfitüre

ERDBEER-TIRAMISU 9 (V)

biskuit-boden | erdbeeren | bio-espresso | mascarpone-creme | echter bensdorp-kakao

PINA COLADA 9 (V)

kokosschaum | karamalisierte ananas | vanilleeis

EISCREME 2,5 PRO KUGEL

ein stück bella italia mitten in hessen
vanille | johannisbeer | zitrone | mango (V)
schokolade | griechischer joghurt (V)
+ schlagsahne +1,5

FEIERN

was das Zeug hält

Egal, ob Geburtstag oder Konfirmation - wir wären geehrt, Eure Feier mit bis zu 100 Personen im Emils ausrichten zu dürfen!

Wir kümmern uns dabei von Apero bis Musikband um alles und halten Euch an Eurem besonderen Tag den Rücken frei, damit Ihr genießen könnt.

JA, ICH WILL

HEIRATEN IM EMILS!

Das bedeutet eine Feier ganz nach Euren Wünschen: moderne Location(s), individuelle Organisation und direkt angeschlossenes Hotel für Eure Gäste.

Über Geld spricht man nicht? Wir schon. Nach einem persönlichen Beratungsgespräch erstellen wir Euch ein transparentes Angebot - ohne Kleingedrucktes.

Klar ist schon mal:
keine Raummiete,
kein Mindestumsatz,
keine Vorauszahlung

Essen Buffets, Grillbuffets, Menüs, Frontcooking, usw.
Empfänge diverse Getränke-Spezialitäten, Fingerfood
alles im Wirtshaus „Emils“ oder unserem neuen Eventraum „Pferdestall“,
Komfortzelte, Freiflächen und Terrasse,
Equipment Zelte, Mobile Bar, Grills, Schirme usw.
Tisch & Deko nach Wunsch, Stoffservietten, Blumen,
Deko, Platz- & Menükarten, Hussen usw.
Hotel / Landhaus für die Übernachtungsgästen
TRAUUNGS-ZEREMONIE IM GARTEN



Gretels



CO-WORKING & MEETINGS

Gretels bietet Euch moderne Büros und Tagungsräume für 1 bis 60 Personen. Mietet „Euren“ Schreibtisch/Raum für Stunden, Tage oder Wochen.

Neben einer Relax-Zone (mit Retro-Nintendo) und einer Kaffeeküche erwartet Euch modernste Technik und eine stylische Natur-Einrichtung nach den Grundsätzen von FengShui.

Anfrage: **06420-9070** / info@stuempelstal.de

WEB & INSTA

WWW.WIRTSHAUS-EMILS.DE

 **WIRTSHAUSEMILS**

INSTAGRAM / WIRTSHAUSEMILS



ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG - FREITAG

MITTAG | KLEINE KARTE
12 - 17 UHR

ABEND | GROBE KARTE
17 - 21 UHR
Bar auch länger

SAMSTAG |
SONN- & FEIERTAG

MITTAG & ABEND
GROSSE KARTE

12 - 21 UHR
Bar auch länger

Liste mit Allergenen und Zusatzstoffen erhaltet Ihr über den Scan des QR-Codes:

Alle angegebenen Zahlen hinter den Speisen sind Preise in € inkl. der gesetzlichen MwSt. und inkl. Service



Emils

kleinere & flexible portionen | gude preise | business-lunch

MITTAGSTISCH



🌱 SPARGELCREME SUPP 8

spargelstückchen | spargel-chips | dazu: rustikales baguette

🌱 ANTI. PASTI. 9

eingelegter baby-mais | baby-karotten | blumenkohl | oliven | bretonische zwiebeln | halbgetrocknete tomaten

🌱🌱 LUNCH-RISOTTO 14

weisswein-risotto | gegrillter grüner spargel | halbgetrocknete tomaten | spargel-chip | grana d'oro 12 monate gereift oder simply v-pastagenuss (vegan)

+ gebratenes lachsfilet +6€

+ gekochter saftschinken meier III +4€

🌱 TRÜFFEL-PASTA „EMILS STYLE“ 15

dicke bandnudeln | der allerbeste trüffel-gran d'oro - rahm | schuss sambuca (yeaha) | frittierter rucola

+ marburger rumpsteakstreifen +5€



FISH & CHIPS IN LECKER 18

kabeljaufilet | panko-bierteig-panade | togarashi-würzung (yeaha!) | grüne sauce mayo | wirtshaus fritten | apfel-essig-pipette | weißkraut-chili-salat

OMAS GULASCH 19

extra lang geschmortes rindsgulasch | richtig, richtig viele zwiebeln | dazu: breite nudeln | weißkraut-salat

EMILS MITTAGS - SCHNITZEL 14

ein paniertes schweineschnitzel | zitrone oder champignonrahm | wirtshaus fritten oder bratkartoffeln

1/2 PFUND DEUTSCHER SPARGEL 18

geschmolzene butter *oder* sc hollandaise | kuhls bio-kartoffeln aus lohra

+ tagliata vom rumpsteak 100g +6€

+ kleines schweineschnitzel +5€

+ gekochter saftschinken meier III +4€

+ gebratenes lachsfilet +6€

🌱 EMILS ULTIMATIVE MEGA FANCY BOWL 13

süßkartoffel-ecken | eingelegte rosa zwiebeln | gepickelte rote bete | salatgurke | weißkraut-chili-salat | blattsalat | tomaten | eingelegte radieserl | karotte | grüne mayo | agave senf-dressing | geröstete sonnenblumenkerne

+ gebratenes lachsfilet +6 €

+ gebratener grüner spargel +5€ 🌱

+ marburger rumpsteakstreifen +5€

IM WIRTSHAUS

alle preise schon inkl.
1 lavazza bio-kaffeespezialität

ZUM ABHOLEN

pro gericht erhaltet ihr einen
2 € - gutschein für den nächsten besuch

GRATIS-LIEFERUNG behringwerke - alle werke - nur online bestellbar

BUSINESS-LUNCH bewirtungsbeleg für das geschäftssessen gibt's für lau ;)

🌱 = VEGETARISCH 🌱 = VEGAN

KARTE GILT: IMMER MONTAG - FREITAG VON 12 BIS 17 UHR (AUSSER AN FEIERTAGEN)

alle angegebenen zahlen hinter den speisen sind preise in € inkl. der gesetzlichen mwst. und inkl. service