

Emils



Wir ehren die
Tradition
und feiern den
Fortschritt.
In diesem Sinne:
Gudn!

WINTER - HUNGER

12. NOVEMBER - 23. DEZEMBER 2021

- tradition. genuss. familie. heimat. emils. -

M = MITTAGSKARTE MO-FR 12-17 UHR



wie schön, dass ihr (wieder) hier seid...

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 mit Fremdenzimmern und schließlich einem eigenen Gästehaus. Ach, und ganz nebenbei gründete er noch eine Familie mit fünf Kindern. So geschehen im Tal des "Stümpels", in dem 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 vor dem Einfachen, auch heute noch wichtig sind - weil's halt schmeckt!

Fühlt Euch also herzlich willkommen:
in unserer Heimat Marburg-Michelbach, im Stümpelstal und im "Emils".

Felix & Peter
- Emils Enkel-

Emils

mal ganz anders starten



EMILS SPRIZZ 6 €

lillet / montinaro prosecco / ginger ale /
zitrone / ingwer / rosmarin

WINTER SPRIZZ 6 €

montinaro prosecco / rhabarber /
zimt / soda / zitrone / thymian

EMILS HEISSER 4 €

zitrone / ingwer / rosmarin /
als tee aufgegossen

alleine oder zum teilen vorweg

WINTER-CARPACCIO 10 €

rote beete / weißer rettich / zitronen-
vinaigrette / mariniertes rucola /
walnüsse / grobes meersalz / rösterbrot

M FELDI 9 €

kleiner feldsalat / grana padano* /
kirschtomaten / geröstete kürbiskerne /
walnuss-dressing / rösterbrot
ohne grana padano =

carpaccio
oder feldi

+ ZIEGENKÄSE + 4 €
gratiniert / honig / thymian

*enthält lab

ENTE & SO 13 €

rosa entenbrust / orange-estragon-mayo /
feldsalat / walnuss-dressing / geröstete
kürbiskerne / rösterbrot

LAIB & SEELE 6 €

landbrot / rustikales baguette /
balsamico-zwiebel-marmelade /
orange-estragon-mayo / gänseschmalz

LACHS - TATAR Q4 12 €

räucherlachs / grüner apfel / staudensellerie /
dill-schmand / gerösteter sesam /
limettenabrieb / rösterbrot /
butter / meersalz

aus omi gretels suppenküche

M HOKKAIDO-KÜRBIS-SUPPE 6 €

kokosmilch / geröstete kürbiskerne /
schuss kürbiskernöl / rustikales baguette

M GÄNSE-BOUILLON 6 €

gänse-einlage / gemüse-julienne /
hausmacher flädle / rustikales baguette

VEGETARISCH VEGAN

Die Liste mit Allergenen und Zusatzstoffen erhaltet Ihr auf Wunsch beim Service.

für die (fast immer) lieben kleinen



KLEINER EMIL 10 €

kleines schweineschnitzel /
pommes frites / rot & weiß

PASTA PICCOLA 8 €

hartweizen-bandnudeln / tomatensoße /
auf wunsch: geriebener gouda

SPÄTZCHEN 6 €

butterspätzle / champignonrahmsöße

FRITTENGLÜCK 3 €

pommes frites / rot & weiß



unser ultimativer winter-klassiker böhmisches gänse-menü

- 1 WINTER-SPRIZZ 6 €
prosecco / rhabarber / zimt / zitrone / soda / thymian
- 2 GÄNSESCHMALZ
äpfel / zwiebel / rösterbrot
gibt's gratis zu gans & menü dazu
- 3 GÄNSE-BOUILLON 6 €
gänse-einlage / gemüse-julienne /
hausmacher flädle / rustikales baguette
- 4 FELDI 9 €
kleiner feldsalat / grana padano* /
kirschtomaten / geröstete kürbiskerne /
walnuss-dressing / rösterbrot
- 5 BÖHMISCHER GÄNSEBRATEN 29 €
brust und keule / eigene sauce /
apfel-rotkraut oder grünkohl /
böhmische mehklöße oder salzkartoffeln /
marzipan-bratapfel

oder

für 4 personen:
GANZE GANS 26 € / PERS.
am tisch tranchiert / gefüllt /
mit allen beilagen
nur auf vorbestellung
- 6 MACADAMIAN -
SCHOKO - BROWNIE 7 €
von unserem konditormeister günni /
klingelhöfers madagaskar-vanille-eis /
geschlagene sahne / karamell-sauce /
gehackte walnüsse
- 7 BECHEROVKA
böhmischer kräuter-schnaps /
gratis zum ganzen menü

**KOMPLETTES
GÄNSE-MENÜ 49 € / PERS.**
inkl. aperitif / inkl. becherovka

alle Bestandteile natürlich auch einzeln bestellbar

**enthält lab*

Emils

unsere klassiker

M OCHSENBÄCKCHEN 24 €
extra lang geschmort / eigene jus /
kartoffel-sellerie-stampf / wurzelgemüse

SIE SIND
zurück

M SPIESSBRATEN 15 €
vom schwein / bratkartoffeln /
zwiebelsauce / salat beet

MARBURGER RUMPSTEAK 250g* 29 €
rind aus dem marburger umland /
metzgerei meier III / rotwein-schalotten-
butter / bratkartoffel / speckbohnen
*rohgewicht

RINDER-ROULADE 19 €
gewürzgurke / zwiebeln / speck / senf /
rotkohl / salzkartoffel oder semmelknödel

M ANGEL - LIEBE 19 €
zanderfilet / rote-beete-rissotto / marinierter
rucola / frisch geriebener meerrettich

M ZWIEBELROSTBRATEN
DE LUXE 19 €
marburger roastbeef sous-vide /
metzgerei meier III / zwiebelsauce /
bratkartoffel / röstzwiebel

M EMILS SCHNITZEL 15 €
zwei panierte schweineschnitzel /
zitronen / bratkartoffel / salat beet

M OBERFÖRSTER 16 €
zwei panierte schweineschnitzel /
frische champignons in rahm /
pommes frites / salat beet

M CORDON BLEU 17 €
paniertes schweineschnitzel / gefüllt mit
kochschinken & jungem gouda /
petersilienkartoffel / salat beet /
zitronen / preiselbeeren

wild & winterlich

M JÄGERS - PRACHT 17 €
gulasch / wildschwein / hirsch / kräuterspätzle / preiselbeer-birne

ENTE EMILS STYLE 19 €
entenbrust sous-vide / orangencreme / gebratener wirsing / herzogin-kartoffeln

**GÄNSEBRATEN
BÖHMISCHER ART** 29 €
brust & keule / klassische sauce /
böhmische mehlknödel oder salzkartoffel /
rotkohl oder grünkohl / marzipanbratapfel

auch im
kompletten
GÄNSE-MENÜ

RICHTIG GEILER WINTER BURGER 18 €
brioche brötchen / mariniertes gänse-klein / rotkohlsalat /
orangen-estragon-mayo / dazu feldsalat / walnuss-dressing /
geröstete kürbiskerne

täglich montag-freitag wechselndes
stammessen zusätzlich auf der wirthaus-tafel

immer frisch
immer saisonal
immer 10 €

Die Liste mit Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie auf Wunsch beim Service.

Emüls

gartengruss vom grünzeug

M ENTE GUT, ALLES GUT 16 €
entenbrust sous-vide / süßkartoffelecken /
weißkraut / orangerfilet / gehackte haselnuss /
grünzeug / honig-senf-dressing

M WEIDEGRÜN 14 € **V**
gratinierter ziegenkäse / thymian & honig /
marin. birne / geröstete walnuss / ofentomätchen /
grünzeug / honig-senf-dressing

M BEET **V**
gemischter beilagensalat / honig-senf-dressing 4 €

M KOHL **V**
rotkohlsalat / vinaigrette 4 €

V ALLE SALATE **VEGAN** OHNE FLEISCH/KÄSE FÜR - 3€
IMMER MIT VEGANEM WALNUSS-DRESSING

V VEGETARISCH **V** VEGAN

Die Liste mit Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Ihr auf Wunsch beim Service.

vegan und/oder vegetarisch

V KOHLROULADE 16 €
gefüllter wirsingblätter / pastinake / sellerie /
champignon / karotte / marone /
petersilienkartoffel / röstgemüse-jus

V KÄSSPATZN 15 € **M**
butterspätzle / gouda / bergkäse /
frische röstzwiebeln / salat beet

V LILA WOLKEN 16 € **M**
rissotto / rote beete / grana padano* /
marinierter rucola / gehackte walnüsse
frisch gehobelter meerrettich

V PASTA. BASTA 15 € **M**
100% hartweizen bandnudeln /
babyspinat / kirschtomaten / knobi /
geröstete pinienkerne / olivenöl

V auf wunsch gratis grana padano (enthält lab)

süßer abschluss

M APFEL - ZIMT - TIRAMISU 7 € **V**
biskuit / mascarpone / lavazza - espresso / grüner apfel / zimt



M MACADAMIAN - SCHOKO - BROWNIE 7 € **V**
von unserem konditormeister günni / klingelhöfers madagaskar-vanille-eis /
geschlagene sahn e / karamell-sauce / gehackte walnüsse



M VANILLE - TONKABOHNE - CRÈME BRÛLÉE 7 € **V**
am tisch geblämmt / extra viel karamell / beeren-garnitur

M KLINGELHÖFER EIS 1,80 PRO KUGEL **V**
echtes handwerk direkt aus marburg von unseren freunden der konditorei klingelhöfer
> madagaskar - vanille
> schokolade
> buttermilch- cassis
+ geschlagene sahn e 1,00 €

Emils

feiern, was das zeug hält

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

Wir kümmern uns dabei von Aperitif 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
keine Nachtzuschläge

Essen Buffets, Grillbuffets, Menüs, Frontcooking, usw.
Empfänge diverse Getränke-Spezialitäten, Fingerfood
Locations Wirtshaus „Emils“, Eventraum,
Komfortzelte, Freifläche mit Terrasse
Equipment Zelte, Mobile Bar, Grills, Schirme usw.
Tisch & Deko nach Wunsch, Stoffservietten, Blumen,
Deko, Platz- & Menükarten, Hussen usw.
Hotel / Landhaus für die Übernachtungsgästen

GANZ NEU
im Stümpelstal

Gretels



CO-WORKING & TAGUNGEN

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 und einer Kaffeeküche erwartet Euch modernste Technik & eine stylische

Anfrage: 06420-9070 / info@stuempelstal.de

web, insta & facebook

WWW.WIRTSHAUS-EMILS.DE

[/WIRTSHAUSEMILS](https://www.facebook.com/WIRTSHAUSEMILS)

INSTAGRAM/WIRTSHAUSEMILS



öffnungszeiten

MONTAG - FREITAG

MITTAG & KAFFEE/KUCHEN
KLEINE KARTE
12:00 - 17:00 UHR

ABENDESSEN
GROSSE KARTE
17:00 - 21:30 UHR
Bar auch länger

SAMSTAG /
SONN- & FEIERTAG

MITTAG & KAFFEE/KUCHEN
& ABENDESSEN
GROSSE KARTE
12:00 - 21:30 UHR
Bar auch länger

ein fettes danke an unsere partner...



Meine Metzgerei
Meier III
Handwerk seit 1910

Kuhls Biohof
Familie Kuhl / Lohra
DE-ÖKO-006



Die Liste mit Allergenen und Zusatzstoffen erhaltet Ihr auf Wunsch beim Service.