



# SO SCHMECKT DER **SOMMER**

WIR EHREN DIE  
**tradition**  
UND FEIERN DEN  
**fortschritt**

- EMILS ENKEL -



karte digital



allergene & co.

*Emils*

ENDE JUNI - ENDE AUGUST



# unsere kleine, aber geliebte familiengeschichte

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 vor dem Einfachen und Wertschätzung echten Handwerks 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-

MEHR INFOS  
auf der  
letzten Seite

**Emils** kleinere & flexible portionen | gude preise | behring-lieferservice

## NEUER MITTAGSTISCH

JEDEN TAG AB 12 UHR GEÖFFNET - JA, EBEN AUCH MITTAGS!



## emils erfrischend anderer

# apero

### SARTI ROSÉ 8

sarti aperitivo (aus blutorange & vodka) |  
carpe noctem bester rosé prosecco | soda | orange  
**auch alkoholfrei brick free gin 0,0% 8**

### VERY CHERRY SOUR 8

tanqueray gin | heils kirsche | zitrone |  
thomas henry tonic | eis & shaken  
**auch alkoholfrei brick free gin 0,0% 8**

### ICED MATCHA LATTE 5

vollmilch oder alpro haferdrink | eis |  
matcha zuckerfrei | purelite aus marburg  
**+ mango-pürree +1**



## für die (fast immer) lieben

# kleinen

### KLEINER EMIL 12

kleines schweineschnitzel |  
wirthaus pommes | rot & weiß

### FRITTENGLÜCK 5 **V**

pommes frites | rot & weiß | ohne mayo = **V**

### PASTA BASTA 9 **V**

hartweizen-nudeln | fruchtige tomatensoße |  
kein grünzeug | *auf wunsch grana padano\**

## alles zum teilen oder alleine

# starten

### TATÜ - TATAR 13

tatar aus lachs, schmand, apfel, limette & dill |  
süß-saure gürkchen | pumpernickel-crumble |  
marinierte wildkräuter | rustikales baguette

### **V** ANTIPASTI SUMMER STYLE

SOLO 9 | DATE 17 | FAMILY 27

grill-paprika | eingelegte champignons |  
gepickelte radieserl | bretonische zwiebeln |  
kalamata oliven | kleine schale  
basilikum-pesto | rustikales baguette

### **V** LAIB & SEELE

SOLO 7 | DATE 12 | FAMILY 18

landbrot | rustikales baguette |  
balsamico-zwiebel-marmelade |  
basilikum-pesto | geräucherte paprika-butter

**V mit orange-dijon-mayo statt butter**

### **V** TOMADE'-SÜPPCHE' 8

fruchtige suppe von der strauchtomate |  
basilikum-schaum | rustikales baguette

### **V** PFIFFIGE ROLLE 12

herzhafter kräuter-crêpe | gebratene pfifferlinge |  
sour cream - dipp | feiner schnittlauch |  
wildkräutersalat | agave-senf-dressing

### **V** EIN TELLER SONNE 11

grober brotsalat | bunte tomaten | balsamico |  
bestes olivenöl | burrata (mozzarella mit  
frischkäse-kern) | unser basilikum-pesto

**V mit violife greek white statt burrata**

\*enthält lab



= VEGETARISCH



= VEGAN



niemals wegzudenken, unsere...

# klassiker & saisonales

## MICHELBACHS BESTE

### SCAMPI - PASTA 22

klar, mafaldine | scampis (fertig gepult) | ordentlich knobi | fruchtige tomatensoße | ofen-tomätchen | basilikum-pesto | fein geriebener grana\* (jaaaa, auch zum fisch!)

## MARBURGS

### ZWIEBELROST DELUXE 32

rosa sous-vide roastbeef aus der region | metzgerei meier III | zwiebelsoße | gude bratkartoffeln | röstzwiebeln

## CORDON BLEU

### SOMMER STYLE 23

paniertes schweineschnitzel | gefüllt mit kochschinken & gouda | hausmacher kartoffel-gurkensalat | radieserl | gerührte preiselbeeren

## DER FISCH 29

in thymian gebratenes lachsfilet | yuzu-blattspinat-risotto | ofen-tomätchen | marinierte wildkräuter | rosa pfeffer

## DOUBLE SMASHED

### DRY AGED BURGER 23

extra lang gereift von metzgerei meier III | yes, 2 paties | beide mit original cheddar | brioche bun in butter | dijonsenf-mayo | wilder salat | balsamico-zwiebel-chutney | strauchtomate | emils geilste grillsoße | gewürzgürkchen | dazu: wirtshaus fritten

## SUMMER CHICKEN 22

deutsche hähnchenbrust | mediterraner gemüse-couscous | sesam-brokkoli | fresher minz-joghurt

## FISH & CHIPS IN LECKER 21

kabeljaufilet | panko-panade | togarashi-würzung (yeaha!) | dijon-orangen-mayo | wirtshaus fritten | malz-essig-pipette | weißkraut-chili-salat

## EMILS 19

zwei panierte schweineschnitzel | zitrone | gude bratkartoffeln | salat beet

## OBERFÖRSTER 21

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

## MARBURG RUMPSTEAK 34

rind aus dem marburger umland | metzgerei meier III | 250g rohgewicht | geräucherte paprika-butter | ofenkartoffel mit sour cream | emils geilste grillsoße | weißkraut-chili-salat

## SCHWEINEREI 23

in der gußpfanne serviert | spiessbraten vom schwein | bratkartoffeln | zwiebelsoße | bio-spiegelei | salat beet



## Pfifferlinge

### PFIFFI-SCHNITZEL 24

zwei panierte schweineschnitzel | gebratene pfifferlinge in rahm | gude bratkartoffeln | salat beet

### PFIFFI-RUMPSTEAK 36

rind aus dem marburger umland | metzgerei meier III | 250g rohgewicht | gebratene pfifferlinge | gude bratkartoffeln | salat beet

*grana padano (italienischer hartkäse) enthält lab...*

*und es gibt ein gerücht, dass man zu fisch keinen käse isst (was emils enkel sowas von nicht verstehen)*



vollwertig, vegetarisch &

# vegan

## BEYOND BURGER 21 **V**

brioche bun | DAS beyond patty | vegan cheddar | emils geilste grillsoße | strauchtomate | marinierte wildkräuter | balsamico-zwiebel-chutney | gewürzgurke | dijon-mayo | wirtshaus pommes

## DAS RISOTTO 23

yuzu-blattspinat-risotto | ofentomätchen | marinierte wildkräuter | geröstete cashewkerne | **V** frisch geriebener grana padano\*  
**V** oder simply v-pastareibe

## PASTA PFIFFI-KUSS 21 **V**

mafaldine - weil die sooo viel soße aufnehmen | gebratene pfefferlinge in rahm | schnittlauch | fein geriebener grana padano\*

## FETTE SOMMER-KNOLLE 19 **V**

große ofenkartoffel | sour cream vegan | mediterranes gemüse | kirschtomaten | basilikum-pesto | marinierte wildkräuter

**V** = VEGETARISCH **V** = VEGAN

## extrem hippes sommer- grünzeug

### **V** EMILS ULTIMATIVE MEGA FANCY BOWL 19

mediterraner couscous | avocado | eingelegte paprika | salatgurke | weißkraut-chilissalat | blattsalat | kirschtomaten | radieserl | agave-senf-dressing | dijonsenf-mayo | gerösteter sesam | frische kräuter



**mach' deine bowl noch mehr fancy**

grana padano\* +0 **V**  
simply v-pastagenuss +0 **V**  
gebratenes lachsfilet +6  
ganzer burratina +5 **V**  
violife greek white würfel +4 **V**  
gebratene steakstreifen +6  
gratinierter ziegenkäse +4 **V**  
kalamata oliven +2 **V**

**V** BEET beilagensalat | agave-senf-dressing 5

**V** KOHL weißkraut-chilissalat | vinaigrette 5

**V** KNOLLE hausgemachter kartoffel-gurkensalat 5

satt heißt nicht, dass kein platz mehr ist für

# süßes

## SOLERO - TIRAMISU 9 **V**

löffelbiskuit | reichlich vanille-mascarpone-creme | maracuja-pfirsich-ragout | echter bensdorp kakao

## OREO - MOUSSE 9 **V**

beste schokoladen-mousse | oreo-crumble | fruchtige deko | sonst nix.

## DER EIS-B(R)ECHER 8 **V**

kugel cassis-eis | kugel vanille-eis | schlagsahne | waldbeeren | minze

## EISCREME 2,5 PRO KUGEL

ein stück bella italia mitten in hessen  
schwarze johannisbeere | zitrone | mango **V**  
vanille | 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

**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

**NEU**  
im Stümpelstal

# 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 & facebook

**WWW.WIRTSHAUS-EMILS.DE**

**f WIRTSHAUSEMILS**

INSTAGRAM / WIRTSHAUSEMILS



## unsere öffnungszeiten

**MONTAG - FREITAG**

NEUER MITTAGSTISCH  
KLEINE KARTE  
12 - 17 UHR

ABENDESSEN  
GROSSE KARTE  
17 - 21 UHR  
Bar auch länger

**SAMSTAG |  
SONN- & FEIERTAG**

MITTAG & ABENDESSEN  
GROSSE KARTE

12 - 21 UHR  
Bar auch länger



# Emils

kleinere & flexible portionen | gude preise | business-lunch

## MITTAGSTISCH



### **V** TOMADE-SÜPPCHE' 6

fruchtige tomatensuppe | basilikum-schaum | rustikales baguette

### **V** ANTI. PASTI. 9

grill-paprika | eingelegte champignons | gegrillte zucchini | kalamata oliven | kleine ofentomätchen | basilikum-pesto | rustikales baguette

### **V V** LUNCH-RISOTTO 14

yuzu-blattspinat-risotto | ofentomätchen | geröstete cashews | marinierte wildkräuter | grana padano\* *oder simply v-pastagenuss (vegan)*  
**+ gebratenes lachsfilet statt cashews +4**

### MICHELBACHS BESTE SCAMPI - PASTA 17

klar, mafaldine | scampis (fertig gepult) | ordentlich knobi | fruchtige tomatensoße | ofen-tomätchen | basilikum-pesto | fein geriebener grana\* (jaaaa, auch zum fisch!)

### **V** ohne scampis 13

### FISH & CHIPS IN LECKER 18

kabeljaufilet | panko-panade | togarashi-würzung (yeah!) | dijon-orangen-mayo | wirtshaus fritten | malz-essig-pipette | weißkraut-chili-salat

### CORDON BLEU „SOMMER STYLE“ 19

paniertes schweineschnitzel | gefüllt mit kochschinken & gouda | hausmacher kartoffel-gurkensalat | radieserl | gerührte preiselbeeren



### ZWIEBELROST DELUXE 24

rosa sous-vide-roastbeef aus der region | metzgerei meier III | zwiebelsoße | gude bratkartoffeln | röstzwiebeln

### PIFFIGES SCHNITZEL 15

ein paniertes schweineschnitzel | gebratene pflifferlinge in rahm | gude bratkartoffeln

### EMILS MITTAGS - SCHNITZEL 13

ein paniertes schweineschnitzel | zitrone *oder* champignonrahm | pommes *oder* bratkartoffeln

### MICHELBACHER KRÜSTCHEN 13

scheibe bauernbrot | butter & senf | ein paniertes schweineschnitzel | kuhls bio-spiegelei | weißkraut-chili-salat

### **V** EMILS ULTIMATIVE MEGA FANCY BOWL 13

mediterraner couscous | avocado | eingelegte paprika | salatgurke | weißkraut-chilisalat | blattsalate | kirschtomaten | eingelegter radieserl | karottenstifte | dijonsenf-mayo | agave-senf-dressing | gerösteter sesam | kräuter

**+ gebratenes lachsfilet +5**

**+ gebratene pflifferlinge +4 **V****

**+ gratinierter ziegenkäse +4 **V****

### IM WIRTSCHAUS

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 ;)

**V** = VEGETARISCH

**V** = VEGAN

\*enthält lab

**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