



# FRÜHLINGS GEFÜHLE

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

- EMILS ENKEL -



karte digital



allergene & co.

*Emils*

MITTE APRIL - ENDE JUNI

# Emils events

01.05.2025 | 12-21 UHR

## 1. MAI: WANDERN NACH MICHELBACH

mittags & abends a la carte inkl. spargel, grüne soße & co.  
**+EXTRA WANDERKARTE** brettl-jause | 1m bratwoscht | steak & knolle

11.05.2025 | 12-21 UHR

## MUDDI'S GROSSER TAG

für alle muddis in begleitung des nachwuchs gibt's ein getränk auf uns  
**a la carte durchgehend mittags & abends - inkl. spargel, grüne soße & co.**  
und was gibt's noch:  
**euer hauptgericht + kleine vorsepeise + dessert für 15€ zu „muddis menü“ machen**

HIMMELFAHRT | 29.05.2025 | DURCHGEHEND 12-21 UHR

## VATERTAGS-GAUDI

**xxl-schnitzel-buffet & bier(garten)-special**

39 € | buffet pro erwachsener

4 € | alle 0,5l fassbiere

babys 0-3 = gratis | kinder 4-12 = 17 €

PFINGST-SONN- & MONTAG 08. & 09.06.2025 | 11-15 UHR

## XXL-PFINGST-BRUNCH

**inkl. pfingst-apero | frühstück & saft | 3 lunchgerichte | 2 desserts**

39 € | buffet pro erwachsener

babys 0-3 = gratis | kinder 4-12 = 17 €

**abends a la carte inkl. spargel, grüne soße & co.**

SAMSTAG, 14.06.2024 | 16 - 21 UHR

## FLOWER BAR-B-Q

du kreierst deinen eigenen blumen-kranz zusammen mit resi von der flower-bar  
**diy-flower hoops | picknick-bbq-buffet | acoustic live-musik | chill & drink**

79 € | erwachsener inkl. apero

69 € | schüler/innen, studis & azubis inkl. apero

FRONLEICHNAM | 19.06.2024 | 12 - 21 UHR

## SOMMER-BBQ

**xxl-grillbuffet | kalt-warme auswahl | garten & terrasse**

39 € | erwachsener inkl. apero

babys 0-3 = gratis | kinder 4-12 = 17 €

über den qr-code oder auf unserer website könnt ihr zu unseren events einen

# tisch reservieren



# 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

STRAWBERRY BASIL SMASH 8  
tanqueray gin | erdbeersirup | basilikum | zitrone  
*auch alkoholfrei 0,0% 8*

ROSÉ-RHABARBER-SPRIZZ 8  
rhabarber naturtrüb | carpe noctem rosé prosecco |  
soda | ecke orange | marokkanische minze  
*auch alkoholfrei mit i'm not full rosé 8*

EMILS SPRIZZ 8  
lillet blanc | secco frizzante | thomas henry  
ginger ale | zitrone | bio-ingwer | rosmarin  
*auch alkoholfrei als EMILS LIMO 5*

## für die (fast immer) lieben kleinen

KLEINER EMIL 12  
kleines schweineschnitzel |  
wirtshaus pommes | rot & weiß

FRITTENGLÜCK 5   
pommes frites | rot & weiß | ohne mayo = 

SPÄTZCHEN 9   
hausgemachte spätzle |  
champignon-rahm-soße

## alleine oder zum teilen vorweg

ORIGINAL BEEF TATAR 14  
100% herforder rind | schalotten | frittierte kapern |  
creme vom lohrarer bio-eigelb | brotchip |  
butter | rustikales baguette & landbrot

 ANTIPASTI SPRING EDITION  
SOLO 9 | DATE 16 | FAMILY 26  
gepickelte radieserl | spargelsalat |  
bretonische zwiebeln | kalamata oliven |  
ofentomaten | hausgemachte guacamole |  
kleine aber feine brotauswahl

SHARE & LOVE IT

 LAIB & SEELE  
SOLO 7 | DATE 11 | FAMILY 16  
landbrot | rustikales baguette |  
rotes pesto aus getrockneten tomaten |  
hausgemachte guacamole |  
balsamico-zwiebel-marmelade

SPARGEL-RAHM-SÜPPCHE' 8  
richtig, richtig klassisch | butter-croutons |  
schnittlauch | rustikales baguette

 SPARGEL-SALÄTCHEN 11  
grüner & weißer spargel | 1. klasse |  
deutsche erdbeeren | croutons |  
alter balsamico | rustikales baguette  
*+ schwarzwälder schinken +3*

 MÄÄÄH. 12  
karamelisierter ziegenkäse |  
michelbacher honig von jörg klug |  
frische feigen | marinierte wildkräuter |  
gerösteter sesam | rustikales baguette

 = VEGETARISCH  = VEGAN



niemals wegzudenken, unsere...

# klassiker & saisonales

## DER FISCH 29

in thymian gebratenes lachsfilet | lemon-curd | spargel-risotto | ofen-tomätchen | marinierte wildkräuter | grüne und weiße spargelstücke

## S.U.P.R.E.M.E. 24

maishähnchenbrust supreme | orientalisches angehauchte marinade & soße | süßkartoffelpüree | sesam-brokoli

## EMILS 19

zwei panierte schweineschnitzel | zitrone | gude bratkartoffeln | salat beet

## OBERFÖRSTER 21

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

## BESTE RINDERROULADE 25

gewürzgurke | zwiebel | speck | senf | apfelrotkohl | eigene soße | hausgemachte semmelknödel

## SCHWEINEREI 23

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

## FISH & CHIPS IN LECKER 21

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

## MARBURGS

### ZWIEBELROST DELUXE 32

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

### CORDON BLEU 23

#### GANZ KLASSISCH

paniertes schweineschnitzel | gefüllt mit kochschinken & gouda | petersilien-kartoffeln | gerührte preiselbeeren | salat beet

### MARBURG RUMPSTEAK 34

rinder aus dem marburger umland | metzgerei meier III | 250g rohgewicht | café de paris-soße | getrüffelte parmesan-fritten | salat beet

### RICHTIG GUDE SPARE RIBS 23

vom schwein | extra saftig | richtig richtig viel marinade | weißkraut-chilisalat | ofenkartoffel | sauerrahm



## DEUTSCHER SPARGEL

### 1/2 PFUND 17

klasse 1 | hessische kartoffeln | **V** zerl. butter *oder* sc hollandaise | **V** *oder* vegane hollandaise

ODER

## FRANFURTER

### GRIE' SOSS' 16 **V**

gerührte soße aus den bekannten 7 kräutern | hessische salzkartoffeln | 2 halbe bio-eier aus lohra



vegan schnitzel\*\* +5 **V**  
gek. saftschinken von meier III +5  
roher schwarzwälder schinken +5  
kleines schweineschnitzel +7  
marburg roastbeef steak 180g +12  
lachsfilet | rosa pfeffer +8

\*\*soja- & weizeneiweiß



vollwertig, vegetarisch &

# vegan

## FETTE KNOLLE 19

große ofenkartoffel | hausgemachte guacamole | mediterraner marinierter brokkoli | rotes pesto aus getrockneten tomaten | gerösteter sesam | marinierte wildkräuter

## DAS RISOTTO 23

spargel-risotto | lemon-curd | ofen-tomätchen | marinierte wildkräuter | grüne & weiße spargelstücke

 grana padano\* oder

 simply v-pastagenuss

## KASSPATZN 19

gusspfanne | hausgemachte spätzle | emmentaler | allgäuer bergkäse | frische röstzwiebeln | salat beet

## TRÜFFEL-PASTA EMILS STYLE 23

100% hartweizen-mafaldine | winter-trüffel | grana padano-rahm\* | schuss sambucca (yeaha) | frittierter rucola  
**+marburger rumpsteakstreifen +6**

## extrem hippes frühlings- grünzeug

### EMILS ULTIMATIVE MEGA FANCY BOWL 19

mediterraner couscous | balsamico-erdbeeren | spargel | salatgurke | weißkraut-chilissalat | blattsalat | kirschtomaten | radieserl | agave-senf-dressing | dijonsenf-orangen-mayo | gerösteter sesam | frische kräuter



**mach' deine bowl noch mehr fancy**

grana padano\* +0 

simply v-pastagenuss +0 

gebratenes lachsfilet +6

vegan schnitzel\*\* +5 

gebratene steakstreifen +6

gratinierter ziegenkäse +4 

kalamata oliven +2 

 BEET beilagensalat | agave-senf-dressing 5

 KOHL weißkraut-chilissalat | vinaigrette 5

 = VEGETARISCH  = VEGAN \*enthält lab \*\*soja- & weizeneiweiß

satt heißt nicht, dass kein platz mehr ist für

# süßes

## ERDBEER-TIRAMISU 9

löffelbiskuit | ohne ende mascarpone-creme | klar: erdbeeren | nicht zu wenig echter bensdorp kakao

## SPRING PANNA COTTA 9

aus weißer schokolade | classic rhabarber-kompott | geflämmte marshmallows | deko & so.

## SCHOKI-MOUSSE MALANDERS 9

marinierte beeren | mascarpone | meersalz

## FRISCHE ERDBEEREN 6

mariniert | am besten zu eiscreme

## EISCREME 2,5 PRO KUGEL

ein stück bella italia mitten in hessen

schwarze johannisbeere | zitrone | mango 

vanille | schokolade | griechischer joghurt 

**+ 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  
keine Nachzuschläge!

Essen Buffets, Grillbuffets, Menüs, Frontcooking, usw.  
Empfänge diverse Getränke-Spezialitäten, Fingerfood  
alles im Wirtshaus „Emils“ oder unserem  
neuen Eventraum „Pferdestall“,  
Komfortzelte, Freiflächen und Terrasse,  
Equipement Zelte, Mobile Bar, Grills, Schirme usw.  
Tisch & Deko nach Wunsch, Stoffservietten, Blumen,  
Deko, Platz- & Menükarten, Hussens 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](mailto:info@stuempelstal.de)

## web, insta & facebook

[WWW.WIRTSHAUS-EMILS.DE](http://WWW.WIRTSHAUS-EMILS.DE)

 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



## Ⓥ GUDE SOPP'

spargelrahmsüppchen | croutons | schnittlauch | rustikales baguette

tasse 5 | teller 7

## Ⓥ ANTIPASTI 9

gepickelte radieserl | spargelsalat | bretonische zwiebeln | kalamata oliven | kleine ofentomaten | hausgemachte guacamole | rustikales baguette

## Ⓥ Ⓥ LUNCH-RISOTTO 14

spargel-risotto | lemon-curd | ofen-tomätchen | marinierte wildkräuter | grüne & weiße spargelstücke  
grana padano\* *oder* simply v-pastagenuss (vegan)

+ **gebratenes lachsfilet +6**

## Ⓥ TRÜFFEL-PASTA „EMILS STYLE“ 15

mafaldine-pasta | ja, mafaldine - weil die sooo viel soße aufnehmen | winter-trüffel | grana padano-rahm\* | schuss sambucca (yeaha) | mikrogreens

+ **marburger rumpsteakstreifen +5**



## Ⓥ Ⓥ DEUTSCHER SPARGEL 15

250g | pfälzer kartoffeln | zerlassene butter *oder* sc hollandaise *oder* vegane hollandaise

+ **schweineschnitzel +7**

+ **schinkenauswahl +5**

+ **veganes schnitzel +5** Ⓥ

## FRANKFURTER GRIE' SOSS' 14 Ⓥ

hausgemachte grüne soße | hessische salzkartoffeln | 4 halbe bio-eier aus lohra

+ **schweineschnitzel +7**

+ **veganes schnitzel +5** Ⓥ

## ZWIEBELROST DELUXE 17

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

## EMILS MITTAGS - SCHNITZEL 13

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

## MICHELBACHER KRÜSTCHEN 12

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

## Ⓥ EMILS ULTIMATIVE MEGA FANCY BOWL 13

mediterraner couscous | balsamico-erdbeeren | spargel | salatgurke | weißkraut-chilisalat | blattsalat | kirschtomaten | radieserl | agave-senf-dressing | dijonsenf-orangen-mayo | gerösteter sesam | frische kräuter

+ **meier III gebratene steakstreifen +5**

+ **gratinierter ziegenkäse +4**

### IM WIRTSCHAUS

alle preise schon inkl.  
1 lavazza bio-caffeespezialität

### 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

\*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