

HERZLICH WILLKOMMEN

IM GASTHOF ZUR MÜHLE

EIN GUTER SCHLUCK ZUM ANSTOßEN

Glas Prosecco		4,50
Maracuja Sprizz		5,50
Aperol Sprizz		5,50
Hugo		5,50
Pfiff / Schnitt	0,25 l	2,80

VORSPEISEN

Geflammtes Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan, dazu Baguette	12,50
Granatapfel-Linsensalat mit Schafskäse	10,90
Räucherfischtatar mit Sauerrahm, Radieschen- und Feldsalat, dazu Schnittlauchbrot	10,50

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel	5,60
Pfannkuchensuppe mit frischem Schnittlauch	4,90
Aufgeschmolzene Brotsuppe mit Röstzwiebeln	4,90
Butternutkürbis-Suppe mit Kernöl	5,90
Maronensuppe mit Sherry	5,90

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Bratkartoffeln

20,50

Zwiebelrostbraten vom Entrecôte

mit Schmelzzwiebeln und Bratkartoffeln

20,90

„Mühlenteller“

Gegrillte Medaillons von Schweinefilet, Rinderfilet und Hähnchenbrust auf Pfeffersahnesoße, dazu Gemüse vom Markt und Butterspätzle

22,50

Gegrilltes Rinderfilet

mit Kürbis-Tomatengemüse und geräuchertem Olivenöl, dazu Kartoffel-Lauchzwiebelstampf

24,90

Gegrilltes Tomahawk-Steak vom Duroc-Schwein

mit Whiskey-BBQ-Sauce, Speckbohnenröllchen und Bratkartoffeln

21,90

Bratengröstl

mit Ismaninger Kartoffeln, Majoran, Zwiebeln, Spiegelei und Bratensoße, dazu Speckkrautsalat

10,90

Hausgemachte Fleischpflanzerl

mit Bratensoße und Kartoffelsalat

11,50

VEGETARISCH / VOLLWERT

In Salzeibutter geschwenkte Ricotta-Spinatnocken

mit Parmesan und Rucolasalat

13,50

Lasagne vom Butternutkürbis

mit getrockneten Tomaten und geräuchertem Mozzarella an kleinem Gärtnersalat

13,90

Hausgemachte Käsespätzle

mit frischen Röstzwiebeln und kleinem Gärtnersalat

10,50

FISCH

Gegrilltes Lachsfilet

mit gedünstem Kopfsalat und Räucherfischsoße,
dazu Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 21,90

Gegrilltes Kabeljaufilet

mit süß-saurem Berglinsengemüse 20,50

Pochierte Edelfischfilets und Garnelen

im Tomaten-Wurzelgemüsesud, dazu Knoblauchbaguette 22,90

SALATE

Kleiner Gärtnersalat

mit Champagner-Weißweindressing 4,50

„Chefsalat“

Kopfsalat, Radi, Gurken und Tomaten,
Regensburgerscheiben und Emmentalerstreifen,
Schnittlauch-Vinaigrette und Baguette 11,50

„Schmankerlsalat“

Blattsalate der Saison mit Streifen von saftig gebratener
Hähnchenbrust in Kräuterpanade mit Maiskörnern,
Tomatenecken, gekochtem Ei
und Kräuter-Sauerrahm-Dressing 13,90

Gegrillte Streifen von der Hähnchenbrust

an Blattsalaten mit Balsamico-Dressing,
Maiskörnern, Tomaten, Gurken und Radi 13,50

Gegrillte Rinderfiletstreifen an Feldsalat

mit Linsen-Granatapfelvinaigrette,
Walnußöl und Baguette 24,90

Gegrilltes Lachsfilet

mit Orangen-Grüner Pfeffer-Butter an Rucolasalat,
dazu Baguette 21,90

DESSERTS

Butternutkürbis-Mascarponeparfait mit Calvados und Kernöl	7,50
Granatapfel-Panna Cotta mit Preiselbeersosse im Weckglas	6,50
Orangen-Crème brûlée mit eingelegten Kumquats	7,50
Ofenfrischer Schokoladenkuchen mit Pistazieneis	9,50
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagrahm	6,50
Gebackene Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet, mit Vanilleeis und Schlagrahm	5,90
Cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagrahm	6,50
Gemischtes Eis ohne/ mit Sahne	6,00 / 6,60
Eiskugeln	Vanille Pistazie Erdbeer Zimt-Pflaume Schoko Walnuß pro Kugel 2,50 / Sahne 0,60

KAFFEE/ TEE

Tasse Kaffee / Haferl Kaffee	3,10 / 4,00
Cappuccino	3,50
Espresso / Doppelter Espresso	2,90 / 4,50
Latte Macchiato	3,50
Milchkaffee	3,50
Tasse Kaffee Hag / Portion Kaffee Hag	3,10 / 5,00
Glas Tee	2,90
Heiße Schokolade	3,50

Wir wünschen Ihnen guten Appetit
und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause!
Familie Seidl und alle Mitarbeiter

Eine Speisekarte mit allen Informationen zur neuen Allergiker-Verordnung
erhalten Sie vom Service-Personal auf Wunsch!