

# 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

#### **Wildschweinschinken**

mit lauwarm marinierten Schwammerln und Feldsalat  
mit Kernöl, dazu Schnittlauchbrot 9,50

**Granatapfel-Linsensalat mit Schafskäse** 10,90

**Räucherfischtatar mit Sauerrahm,**  
Radieschen- und Feldsalat, dazu Reiberdatschi 10,50

### SUPPEN

**Rinderkraftbrühe mit Leberknödel** 5,60

**Pfannkuchensuppe** mit frischem Schnittlauch 4,90

**Aufgeschmolzene Brotsuppe** mit Röstzwiebeln 4,90

**Hokkaidokürbis-Suppe** mit Kernöl 5,90

**Kichererbsensuppe** mit gegrillter Garnele und Ras el Hanout 6,50

## 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

### **Klassisches Stroganoff vom Rinderfilet**

in Wodkasahnesoße mit Roter Bete, Gewürzgurkerl und Schwammerl, dazu Kartoffel-Lauchzwiebelstampf

21,50

## VEGETARISCH / VOLLWERT

### **In Salbeibutter geschwenkte Ricotta-Spinatnocken**

mit Parmesan und Rucolasalat

13,50

### **Gemüsecurry**

mit Kichererbsen, Ras el Hanout und Couscous

13,50

### **Hausgemachte Käsespätzle**

mit frischen Röstzwiebeln und kleinem Gärtnersalat

10,50

## **FISCH**

### **Gegrilltes Lachsfilet**

mit Kürbis-Tomatengemüse und geräuchertem Olivenöl,  
dazu Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 21,90

### **Gegrilltes Kabeljaufilet**

mit Curry von Kichererbsen, Gemüse und Ras el Hanout,  
dazu Couscous 21,50

### **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

<b>Himbeer-Mascarponeparfait</b> mit Himbeerpüree	7,50
<b>Granatapfel-Panna Cotta</b> mit Preiselbeersosse im Weckglas	6,50
<b>Sauerkirsch-Tiramisu</b> mit Amaretto	7,50
<b>Ofenfrischer Schokoladenkuchen</b> mit Pistazieneis	9,50
<b>Lauwarmer Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Schlagrahm	6,50
<b>Gebackene Apfelkücherl</b> in Zimtzucker gewendet, mit Vanilleeis und Schlagrahm	5,90
<b>Cremiges Vanilleeis</b> mit heißen Himbeeren und Schlagrahm	6,50
<b>Gemischtes Eis</b> 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!