

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

Gegrillter Ziegenkäse

mit Rhabarber-Birnen-Chutney und Baguette 9,50

Ochsentatar

mit Apfel, Wodka und Staudensellerie,
Grüner Pfeffer-Crème fraîche und getoasteter Laugen-Brioche 14,50

Fregola sarda-Risotto

mit Shiitake, Spargel, Schmortomaten
und Bärlauchpesto 10,90

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel 5,60

Pfannkuchensuppe mit frischem Schnittlauch 4,90

Markklößchensuppe mit Lauchzwiebeln 4,90

Tomatensuppe all arrabiata mit rohem Staudensellerie 5,50

Räucherlachssuppe mit Apfelmeerrettich 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 Tomahawk-Steak vom Duroc-Schwein

mit Whiskey-BBQ-Sauce, Speckbohnenröllchen und Bratkartoffeln

21,90

Gegrilltes Rinderfilet

auf Fregola sarda-Risotto mit Shiitake, Spargel und Schmortomaten an Bärlauchpesto

26,50

Ragout vom pochierten Rinderfilet

in Ochsenschwanzsoße mit Staudensellerie, Karotten und Spargel, dazu Kartoffel-Petersilienstampf

26,90

FISCH

Gegrilltes Lachsfilet

auf Fregola sarda-Risotto mit Shiitake, Spargel und Schmortomaten an Bärlauchpesto

22,90

Im Ganzen gebratene Scholle

mit Staudensellerie, Karotten und Spargel dazu Meaux-Senfsoße und Kartoffel-Petersilienstampf

20,50

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

mit Sauerrahm, Apfel, Gewürzgurke und Zwiebeln, dazu neue Kartoffeln

13,90

VEGETARISCH / VOLLWERT

Fregola sarda-Risotto

mit Shiitake, Spargel und Schmortomaten,
Bärlauchpesto und Parmesan 15,90

Hausgemachte Käsespätzle

mit frischen Röstzwiebeln und kleinem Gärtnersalat 10,50

Vegetarische Quiche Lorraine

mit Spargel, Crème fraîche und Parmesan an Rucolasalat 16,50

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

Gegrilltes Lachsfilet

mit Rhabarber-Birnen-Chutney an Rucolasalat, dazu Baguette 21,90

Steak minute vom Entrecôte

an kleinem Gärtnersalat, dazu Baguette 22,90

Salat von Strauchtomaten und Mozzarella

mit Basilikum, Balsamico und Olivenöl, dazu Baguette 8,50
kleine Portion 6,50

DESSERTS

Himbeer-Mascarponeparfait mit Himbeerpüree	7,50
Granatapfel-Panna Cotta mit Preiselbeersosse im Weckglas	6,50
Sauerkirsch-Tiramisu mit Amaretto	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!