

HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHOF ZUR MÜHLE

EIN GUTER SCHLUCK ZUM ANSTOßEN!

Glas prickelnder Prosecco		4,50
Aromatischer Ramazotti Rosato ²		5,50
Erfrischender Aperol Sprizz ²		5,50
Fruchtig-spritziger Hugo		5,50
Frisch gezapfter Pfiff / Schnitt	0,25 l	2,70
Sekt Piccolo	0,2 l	6,00

² mit Farbstoff

VORSPEISEN

Pikanter Pimiento-Polenta-Auflauf mit Gorgonzola und Rucola	9,50
Mild geräucherte Entenbrust mit Berberitzen-Couscous und blauer Zwiebelmarmelade	11,90
Würziger Mangalitzaspeck mit Mixed Pickles von Wurzelgemüse und Pickles Cream, dazu Bergsteigerbrot	12,50

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel	5,60
Hausgemachte Pfannkuchensuppe	4,90
Aufgeschmolzene Brezensuppe mit frischen Röstzwiebeln und Schnittlauch	5,60
Leichte Chicoréesuppe mit geräucherter Entenbrust und Paprikapesto	6,90
Petersilienwurzelsuppe mit würzigem Mangalitzaspeck-Stangerl	6,90

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Kalb (aus der Oberschale) mit Bratkartoffeln	20,50
Zwiebelrostbraten vom traditionell gereiften Entrecôte mit Schmelzzwiebeln und Bratkartoffeln	20,90
„Mühlenteller“ Gegrillte Medaillons von Schweinefilet, Kalbsfilet und Hähnchenbrust auf Pfeffersahnesoße, dazu Gemüse vom Markt und Butterspätzle	22,50
Medaillons von der Lammhüfte mit pikantem grünen Ratatouille, geräuchertem Paprikapesto und Bohnenkrautpolenta	22,90
Gegrilltes Steak vom Entrecôte (ca. 250g) mit aromatisiertem bunten Pfannengemüse und Drillingen	24,90
Medaillons vom Kalbsfilet mit Gewürzbutter auf rahmigem Petersilienwurzelscurry mit Couscous	24,90

VEGETARISCH / VOLLWERT

Aromatisiertes buntes Pfannengemüse mit Drillingen	13,90
Hausgemachte Käsespätzle mit frischen Röstzwiebeln und kleinem Gärtnersalat	10,50
Pikantes grünes Ratatouille mit Bohnenkrautpolenta und geräuchertem Paprikapesto	13,50

FISCH

Gegrilltes Biolachsfilet mit grünem Ratatouille, geräuchertem Paprikapesto und Bohnenkrautpolenta	23,90
Zanderfilet in Kokosmilch pochiert mit rahmigem Petersilienwurzelcurry, Gewürzbutter und Couscous	20,90
Gebratenes Nordseeschollenfilet auf Weißweinsahnesoße mit Gemüse vom Markt und Butterkartoffeln	23,90

SALATE

Kleiner Gärtnersalat mit Champagner-Weißweindressing	4,50
„Chefsalat“ Kopfsalat, Radi, Gurken und Tomaten, Regensburger Scheiben und Emmentalerstreifen, Schnittlauch-Vinaigrette und Baguette	10,90
„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 Entrecôte (250 g) traditionell gereift an kleinem Gärtnersalat, dazu Baguette	24,90
Marinierter Salat von Mozzarella und Strauchtomaten mit frischem Basilikum, dazu Baguette	8,90
	kleinere Portion 6,50

Kerniges Bauernbrot	0,90
Knuspriges Baguette	1,50

DESSERTS

Fruchtiges Himbeer-Mascarponeparfait mit Mandelkaramell	7,50
Johannisbeer-Tiramisu mit Portwein und Mandelkrokant	7,50
Gebackene Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet, mit Vanilleeis ^{8,11,9,13,17} und Schlagrahm	5,90
LauwarmerApfelstrudel ^{8, 4} mit Vanilleeis ^{8,11,9,13,17} und Schlagrahm	6,50
Lauwarmer Beeren-Guglhupf mit Joghurteis ^{8,11,9,13,17}	8,50
Ofenfrischer Schokoladenkuchen ¹⁴ mit Pistazieneis ^{8,11,9,13}	9,50
Cremiges Vanilleeis ^{8,11,9,13,17} mit heißen Himbeeren und Schlagrahm	6,50
Eiskaffee mit Vanilleeis und Schlagrahm	6,50
Gemischtes Eis ohne/ mit Sahne	6,00 / 6,60
Eiskugeln ^{8,11,9,13,17} : Vanille	Pistazie
Erdbeer	Schokolade
Toffee (vegan)	
Weißer Schokolade-Waldfrucht (laktosefrei)	
pro Kugel 2,50 / Sahne 0,60	

KAFFEE/TEE

Tasse Kaffee / Haferl Kaffee	2,90 / 3,90
Cappuccino	3,30
Espresso / Doppelter Espresso	2,70 / 4,30
Latte Macchiato	3,30
Milchkaffee	3,30
Tasse Kaffee Hag / Portion Kaffee Hag	2,90 / 4,90
Glas Tee	2,70
Heiße Schokolade	3,30

Wir wünschen Ihnen guten Appetit
und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause!

Familie Seidl und alle Mitarbeiter

Sehr geehrte Gäste,

laut Lebensmittelverordnung sind wir verpflichtet, Sie über gesetzlich zugelassene Zusatzstoffe zu informieren.

Es handelt sich hierbei um Stoffe, wie zum Beispiel: Pökelsalz bei Wurstwaren, Schwefel bei Kartoffelprodukten, Geschmacksverstärker bei Mayonnaise usw. Diese Stoffe sind bereits in den Lebensmitteln vorhanden, bevor sie in unserer Küche eintreffen.

Sie dienen unter anderem der Konservierung der Lebensmittel. Wir versichern Ihnen, dass diese Zusatzstoffe nur in geringen Mengen in den von uns verarbeiteten Lebensmitteln enthalten sind.

Vielen Dank!

1 Geschmacksverstärker
2 Farbstoff
3 Konservierungsstoff
4 Antioxidationsstoff
5 geschwefelt
6 geschwärzt

7 Phosphat
8 Süßungsmittel(n)
9 Kuhmilch
10 Aromen
11 Emulgator
12 Soja

13 Lecithin
14 Vanillin
15 Kuvertüre
16 Stabilisator
17 Karotin

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