

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	2,90

VORSPEISEN

Gegrillter Ziegenkäse

mit Paprika-Birnen-Chutney und Baguette 9,50

Hausgebeiztes Lachsfilet

mit Kohlrabi-Lauchzwiebelsalat und Kartoffelrösti 12,50

Lauwarmes Carpaccio vom Kalbskopf

mit Tomatenmarinade, Rucola,
gerösteten Kürbiskernen und Bauernbrot-Croûtons 9,50

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel 5,50

Pfannkuchensuppe mit frischem Schnittlauch 4,90

Aufgeschmolzene Brezensuppe mit Röstzwiebeln 4,90

Karotten-Ingwer-Suppe mit Minze 5,50

Basilikumsuppe mit hausgebeiztem Lachsfilet und Rucola 5,90

HAUPTGERICHTE

„Mühlenteller“

Gegrillte Medaillons von Schweinefilet, Rinderfilet und Hähnchenbrust auf Pfeffersahnesoße, dazu Gemüse vom Markt und Butterspätzle 22,90

Zwiebelrostbraten vom Entrecôte

mit Schmelzzwiebeln und Bratkartoffeln 21,50

Gegrilltes Tomahawk-Steak vom Duroc-Schwein

mit Whiskey-BBQ-Sauce, Speckbohnenröllchen und Bratkartoffeln 22,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Bratkartoffeln 20,90

Gegrilltes Rinderfilet

mit Ratatouille und gebackenen Kartoffel-Käsekrapfen 24,90

Gegrillte Rinderfiletspitzen

in Basilikum Tomatensoße mit Pfifferlingen, Rigatoni, Zucchini und Lauchzwiebeln, dazu frisch geriebener Parmesan 23,50

Gebackener Kalbskopf

mit Kartoffelsalat und Remouladensoße 15,90

FISCH

Im Ganzen gegrillte Dorade

mit Ratatouille und gebackenen Kartoffel-Käsekrapfen 21,90

Gegrilltes Lachsfilet

auf Rigatoni in Basilikum-Tomatensoße mit Pfifferlingen, Zucchini und Lauchzwiebeln 23,90

VEGETARISCH / VOLLWERT

Lauwarmer Mozzarella

mit Ratatouille und Baguette 12,50

Gebackene Auberginen-Griesterrine

mit Ziegenkäse, Tomaten und Parmesan an kleinem Rucolasalat 13,90

Hausgemachte Käsespätzle

mit frischen Röstzwiebeln und kleinem Gärtnersalat 10,50

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

Im Ganzen gegrillte Dorade

mit Tomaten-Rucolasalat und Baguette,
dazu frisch geriebener Parmesan 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

Erdbeer-Mascarponeparfait mit Erdbeerpüree	7,50
Geeister Kaiserschmarrn mit Birnenkompott	8,90
Eiskaffee mit Vanilleeis und Schlagrahm	6,50
Geflämmte Himbeer-Crème brûlée	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 <u>oder</u> Schokoladensoße und Schlagrahm	6,50
Gemischtes Eis ohne/ mit Sahne	6,00 / 6,60
Eiskugeln	Vanille Erdbeer Schoko pro Kugel 2,50 / Sahne 0,60
	Pistazie Crème brûlée Pekannuss

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!