



Hotel-Gasthof zur Mühle  
I S M A N I N G

## MENÜ-VORSCHLÄGE

### ERLESENE SCHMANKERL FÜR GELUNGENE FESTE

Ein Tipp!

Dreierlei vegetarische Magentratzerl  
mit Obazden, Kartoffelkäs und Radieserlquark,  
dazu Baguette, Bauernbrot und kleine Handbrezen

pro Person € 4,90

#### FÜR IHREN EMPFANG

		Euro
Prosecco		4,50
Aperol Sprizz		5,50
Hugo		5,50
Campari <sup>3</sup>	5 cl	4,20
Campari Orange		7,10
Portwein	5 cl	3,50

3 mit Farbstoff

#### SEKT

Prosecco	0,75 l	25,00
Mühle Hausmarke Rilling Diadem	0,75 l	21,00

#### CHAMPAGNER

Moet & Chandon	0,75 l	55,00
Lanson rosé	0,75 l	49,00

## VORSPEISEN

	Euro
<b>Pochiertes Kalbsfilet</b> aus dem Wurzelgemüse-Essigsud mit Radi-Lauchzwiebelsalat	10,90
<b>Ziegenobazda</b> mit Birne, Lauchzwiebeln und Brezencroûtons	9,90
<b>Kleiner Feldsalat mit Champignons</b> und Kartoffel-Speckdressing, dazu Weißbrotchips	8,50
<b>Gegrillte Entenbrust</b> (vom Lugederhof) mit Avocado-Mango-Tatar	12,50
<b>Scheiben von der kurz gebeizten Lachsforelle</b> (vom Nadlerhof) mit Rote Bete-Tatar und Meerrettich	12,50
<b>Geräuchertes Bachsaiblingsfilet</b> (vom Nadlerhof) auf Gurkencarpaccio mit Meerrettichschmand, dazu Schnittlauchbrot	12,90
<b>Terrine vom Ismaninger Reh</b> mit lauwarmem Pilzsalat	11,50
<b>Carpaccio vom Damhirschrücken</b> an Salat von Staudensellerie, Kirschtomaten, Gurken und grünem Spargel	13,90
<b>Crème brûlée von der ungestopften Enten- oder Gänseleber</b> (vom Lugederhof) mit Feldsalat, Holunderblüten-Vinaigrette und gesalzener Rohrnudel	11,90
<b>Spitzen von grünem und weißem Stangenspargel</b> (lauwarm) mit Senf-Eier-Vinaigrette	12,50

**Bei unseren Wildgerichten haben wir unter Umständen 4 Wochen Vorlaufzeit.  
Außerdem gibt es sie nicht in der Schonzeit!**

## SUPPEN

Euro

### **„Münchner Festtagssuppe“**

(Hochzeitssuppe)

Deftige Tafelspitzbrühe mit verschiedenen Einlagen

6,90

### **Grießnockerlsuppe**

mit Gemüsestreifen und Schnittlauch

5,60

### **Markklößchensuppe**

mit Wurzelgemüse und Schnittlauch

5,90

### **Pfannkuchensuppe**

4,90

### **Gemüsesuppe vom Ismaninger Sellerie**

mit Croûtons (vegetarisch)

5,20

### **Bärlauchsuppe**

mit Croûtons (vegetarisch)

5,50

### **Spargelrahmsuppe** mit grünem Spargel (vegetarisch)

5,50

### **Basilikumsuppe**

mit Tatar von der Entenbrust (vom Lugederhof)

7,50

### **Zweierlei geräucherte Paprikasuppe** (vegetarisch)

7,50

### **Karotten-Ingwersuppe** (vegetarisch/vegan möglich)

5,20

### **Grüne Erbsensuppe**

mit marinierten Flußkrebsschwänzen

7,90

### **Wildkraftbrühe**

mit Wildschweinschinkenschöberl

6,50

### **Essenz vom Damhirsch**

mit Wildbrätstrudel und Wurzelgemüse

7,50

**Bei unseren Wildgerichten haben wir unter Umständen 4 Wochen Vorlaufzeit.  
Außerdem gibt es sie nicht in der Schonzeit!**

## HAUPTGERICHTE

	Euro
<b>Bayrischer Krustenbraten vom Hohenloher Schwein</b> mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat	11,90
<b>Reindlbraten vom Spanferkelnacken</b> mit knuspriger Schwarte, Dunkelbiersoße, zweierlei Knödeln und Speckkrautsalat	13,90
<b>Ofenfrische bayrische Grillente</b> (vom Lugederhof) mit Ismaninger Blaukraut und Kartoffelknödeln	¼ Ente 15,50 ½ Ente 19,90
<b>Gemischter Braten von Kalb und Spanferkel</b> mit Bratensoße, zweierlei Knödeln und ländlichem Salatteller	15,90
<b>Filet vom Hohenloher Schwein</b> im Laugenbrotmantel mit papriziertem Ismaninger Kraut und Meaux Senfsoße	18,90
<b>Bayrisches Bierhendl</b> mit geschmortem Chicorée in Malzbiersoße, dazu Kartoffel-Sauerrahmstampf	16,90
<b>Geschmortes Kaninchen</b> (vom Herrmannhof) mit geräucherten Cannelinibohnen und Tomaten-Basilikumsoße, dazu Kartoffel-Thymiangratin (wird eingestellt)	18,50
<b>Gekochter Tafelspitz vom bayrischen Fleckvieh</b> mit buntem Rübchengemüse und Kartoffelsellerie-Püree	18,50
<b>Hochrippe vom bayrischen Fleckvieh</b> mit Kräutersoße, Speckbohnenröllchen und Kartoffeln mit Crème fraîche	24,90

## **WILD AUS DER REGION**

Euro

### **Rehragout**

mit kalt gerührten Preiselbeeren,  
Ismaninger Blaukraut und Semmelknödeln

19,90

### **Burgunderbraten vom Damhirsch**

mit Leipziger Gemüse-Allerlei und gesalzener Rohrnudel

22,50

### **Sauerbraten vom Wildschwein**

in Preiselbeer-Himbeeressigsoße mit Gemüse vom Markt  
und böhmischen Knödeln

20,90

### **Fasanenbrüstchen**

im Wildbrätmantel auf Buchweizen-Paprikarisotto

23,50

## **FISCH**

Euro

### **Gebratenes Filet vom Biolachs**

mit Kohlrabi-Gurkengemüse, Dillsoße  
und Kartoffel-Selleriepüree

22,50

### **Im Ganzen gebratener Bachsaibling**

vom Nadlerhof in Zitronenbutter  
mit Petersilienkartoffeln

15,60

## **VEGETARISCH**

Euro

### **Zucchini-Lasagne**

an kleinem Gärtnersalat

13,90

### **Buchweizen-Paprika Risotto**

mit Pecorino

14,90

**Bei unseren Wildgerichten haben wir unter Umständen 4 Wochen Vorlaufzeit.  
Außerdem gibt es sie nicht in der Schonzeit!**

## DESSERTS

	Euro
<b>Waldmeisterparfait</b> mit Pfirsich	9,50
<b>Erdbeer-Rhabarberragout</b> mit Vanilleeis und Mascarponesahne	7,50
<b>Rote Grütze</b> mit Buttermilchmousse	6,50
<b>Parfait</b> von kalt gerührten Preiselbeeren	9,50
<b>Apfelkücherl</b> in Zimtzucker gewendet mit Vanilleeis und Sahne	5,90
<b>Bayrisch Creme</b> mit Himbeerpüree	6,00
<b>Cheesecake im Weckglas</b> mit Himbeeren	6,00
<b>Himbeer-Mascarponeparfait</b> mit Mandelkaramell	7,50
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Schlagrahm	6,50
<b>Crème brûlée</b>	7,00
<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen</b> mit Pistazieneis	9,50
<b>Vanilleeis</b> mit heißen Himbeeren und Schlagrahm	6,50

Saisonale Änderungen behalten wir uns vor!

Bitte stellen Sie Ihr Menü ganz nach Ihren Wünschen zusammen.  
Unser Küchenchef, Herr Rohleder, berät Sie auch gerne.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Feier  
und angenehme Stunden in unserem Haus

Familie Seidl und Mitarbeiter