

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

Roh marinierter Kürbis mit Feldsalat, Maronen, Kernöl, Kürbiskern-Frischkäse und Baguette	11,50
Geräucherte Entenbrust mit Waldorfsalat und Baguette	12,90
Gegrillter Ziegenkäse mit Paprika-Birnen-Chutney, Thymian, Honig und Baguette	10,90

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel	5,50
Pfannkuchensuppe mit frischem Schnittlauch	4,90
Aufgeschmolzene Brotsuppe mit Röstzwiebeln	4,90
Vegetarische Maronensuppe mit Sherry	6,50
Hokkaido-Kürbissuppe mit Kernöl	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

Scheiben von der sous vide gegarten Entenbrust

vom Lugederhof an Malzbier-Gersotto mit Kürbis Spitzkraut und Preiselbeersoße 23,50

Ragout „Boeff Bourguignon“

von Rinderfiletspitzen in Rotweinsauce mit karamellisierten Karotten und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf 24,90

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Bratkartoffeln 20,90

Kleine Fleischpflanzerl

mit Bratensoße und Kartoffelsalat 11,50

In Thymianbutter gebratenes Rinderfilet

auf Rotwein-Zwiebelkraut mit Speckbohnenröllchen und Bratkartoffeln 24,90

FISCH

Gegrillter Fischfiletspieß

mit Heilbutt, Garnele und Lachs auf Rotwein-Zwiebelkraut mit Kartoffel-Lauchzwiebelstampf und Feldsalat mit Preiselbeer-Walnussvinaigrette 23,50

Gegrilltes Lachsfilet

auf Malzbier-Gersotto mit Kürbis, Spitzkraut und Parmesan 23,90

Fischtopf von verschiedenen pochierten Fischfilets

und Garnelen im Weißwein-Wurzelgemüsesud, dazu Baguette 22,90

VEGETARISCH / VOLLWERT

Malzbier-Gersotto

mit Kürbis, Spitzkraut und Parmesan 13,50

Lauwarme Kürbisquiche

mit Maronen an kleinem Gärtnersalat 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

Steak minute vom Entrecôte

an kleinem Gärtnersalat, dazu Baguette 22,90

Scheiben von der sous vide gegarten Entenbrust

an Feldsalat mit Preiselbeer-Walnussvinaigrette,
dazu Baguette 22,50

Gegrilltes Rinderfilet

auf Salat von roh mariniertem Kürbis
mit Feldsalat, Maronen und Kernöl, dazu Baguette 24,90

DESSERTS

Himbeer-Mascarponeparfait mit Himbeerpüree	7,50
Orangen-Cheesecake mit Schokoladeneis	6,90
Topfen-Nougatknödel mit Sauerkirschragout	6,90
Crème brûlée	7,50
Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl	8,50
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 Pistazie Erdbeer Crème brûlée Schoko Pekannuss 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!