



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

## HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHOF ZUR MÜHLE

**ÖFFNUNGSZEITEN: 12:00 - 22:00 UHR**

**WARME KÜCHE: 12.00 – 21:00 UHR**

### EIN GUTER SCHLUCK ZUM ANSTOßEN

Glas Prosecco		4,50
Maracuja Sprizz		5,70
Aperol Sprizz		5,70
Hugo		5,70
Pfiff / Schnitt	0,25 l	3,00

### VORSPEISEN

**Salat von Belugalinsen und Granatapfel**  
mit mariniertem Fenchel und lauwarmem Schafskäse 11,50

**Gegrillte Garnelen**  
mit Chutney von Dörraprikosen, Ananas und Mango  
an Buchweizennudelsalat 12,90

**Rauchiger gegrillter Wildschweinrücken**  
mit Spitzkrautsalat und Brotchip 13,50

### SUPPEN

**Leberknödelsuppe** mit frischem Schnittlauch 5,50

**Pfannkuchensuppe** mit frischem Schnittlauch 4,90

**Hokkaidokürbissuppe** mit steirischem Kernöl 6,50

## HAUPTGERICHTE

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

mit Bratkartoffeln

20,90

### **Zwiebelrostbraten vom Entrecôte**

mit Schmelzzwiebeln und Bratkartoffeln

21,50

### **„Boeuf Bourguignon“**

Rinderfiletwürfel „sous vide“ in Rotweinsauce

mit glacierten Karotten und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf

27,50

### **Medaillons vom Schweinefilet**

auf Gerstenrisotto mit Spitzkraut, Karotten,

Malzbier und Parmesan

19,50

## FISCH

### **In Salbeibutter gebratenes Kabeljaufilet**

auf Kartoffel-Lauchzwiebelstampf und glacierten Karotten

21,50

### **Gegrilltes Lachsfilet**

auf Gerstenrisotto mit Spitzkraut, Karotten,

Malzbier und Parmesan

22,90

## VOLLWERT

### **Gerstenrisotto**

mit Spitzkraut, Karotten, Malzbier und Parmesan

14,90

### **Bayrische Moussaka**

mit Kartoffeln, Lauchzwiebeln, Spitzkraut,

Karotten und Paprika, überbacken mit Schafskäse

an kleinem Gärtnersalat

16,50

### **Hausgemachte Käsespätzle**

mit frischen Röstzwiebeln und kleinem Gärtnersalat

11,50

## SALATE

### **Kleiner Gärtnersalat**

mit Champagner-Weißweindressing

4,90

### **„Schmankerlsalat“**

Blattsalate der Saison mit Streifen von saftig gebratener

Hähnchenbrust in Kräuterpanade mit Maiskörnern,

Tomatenecken, gekochtem Ei

und Kräuter-Sauerrahm-Dressing

14,50

### **„Steak minute“**

vom gegrillten Entrecôte an kleinem Gärtnersalat

23,50

## **BROTZEITEN**

### **Leberkäse abgebräunt**

mit Spiegelei und Kartoffelsalat 9,90

### **4 gebratene Schweinswürstl**

mit Ismaninger Sauerkraut, Meerrettich und Bauernbrot 9,90

### **Bayrischer Wurstsalat**

von der Regensburger mit Essig und Öl,  
roten Zwiebeln und Bauernbrot 8,50

## **DESSERTS**

### **Himbeer-Mascarponeparfait**

7,50

### **Malzbier 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 6,50

### **Gemischtes Eis** ohne/ mit Sahne

6,00 / 6,60

Eiskugeln

Vanille

Pistazie

Erdbeer

Zimt

Schoko

Salted Caramel

pro Kugel 2,50 / Sahne 0,60

## **KAFFEE/ TEE**

Tasse Kaffee / Haferl Kaffee

3,30 / 4,20

Cappuccino

3,70

Espresso / Doppelter Espresso

3,00 / 4,50

Latte Macchiato

3,70

Milchkaffee

3,70

Tasse Kaffee Hag / Portion Kaffee Hag

3,30 / 5,20

Glas Tee

3,10

Heiße Schokolade

3,70

Wir wünschen Ihnen guten Appetit  
und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause!  
Familie Seidl und alle Mitarbeiter

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