



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		6,90
Aperol Sprizz		6,90
Hugo		6,90
Pfiff / Schnitt	0,25 l	3,10

Vorspeisen

„Bayrisches Dreierlei“

Radi-Crème brûlée, Obazda und Colerabi-Slaw
mit gebackener Weißwurst vom Kalb, dazu getoastete Brioche 12,90

oder nur vegetarisch mit gebackenem Kohlrabiradl

Avocado-Panna Cotta

mit Graved Lachs und Wildkräutersalat
mit Holunderessig, dazu Baguette 15,50

Suppen

Leberknödelsuppe mit frischem Schnittlauch 6,50

Pfannkuchensuppe mit frischem Schnittlauch 5,90

Kichererbsen-Paprikasuppe mit Mandelmilchschaum 7,50

Radieschenkraut-Meerrettichsuppe
mit Vögerl von Ingwerradi und Graved Lachs 8,90

Vollwert

Hausgemachte Käsespätzle
mit frischen Röstzwiebeln und kleinem Gärtnersalat 13,50

Lauwarmer Quiche
von saisonalem Marktgemüse und kleinem Gärtnersalat 16,90

Ofenterrine von Kohlrabi,
geräuchertem Paprikagemüse, Ismaninger Kartoffeln und
Tomaten, mit Parmesan-Béchamel und Mozzarella überbacken 16,50

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Bratkartoffeln 26,50

Zwiebelrostbraten vom Entrecôte

mit Schmelzzwiebeln und Bratkartoffeln 27,90

Gegrilltes Entrecôte

mit roh gebratenem Brokkoli, Avocado und Kirschtomaten,
Aioli und Kartoffelrösti 32,50

„Mühlenteller“

Gegrillte Medaillons von Kalbfilet, Schweinefilet
und Hähnchenbrust mit Pfeffersahnesoße,
Gemüse vom Markt und Butterspätzle 29,50

Fisch

Gegrillte Zanderfiletstreifen

mit roh gebratenem Brokkoli, Avocado und Kirschtomaten,
Aioli und Kartoffelrösti 29,90

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 16,50

„Chefsalat“

mit Romanasalat, Weißwurst vom Kalb, Emmentaler,
Ei und roten Zwiebeln, Essig-Öl und Bauernbrot 16,50

Salat von Strauchtomaten und Mozzarella

mit Basilikum und Baguette 12,50

kleine Portion 8,50

Gegrillte Zanderfiletstreifen

an Romanasalat mit Avocado, Tomaten, Aioli und Baguette 29,90

Brotzeiten

„Mühlen-Obazda“

im Weckglas mit Essiggurkerl, roten Zwiebeln und Bauernbrot 11,90
als Vorspeise 8,50

Bayrischer Wurstsalat

von der Regensburger mit Essig und Öl,
roten Zwiebeln, Gewürzgurkerl und Bauernbrot 9,50
zusätzlich mit Emmentaler 10,90

Leberkäse abgebräunt

mit Spiegelei und Kartoffelsalat 11,50

4 gebratene Schweinswürstl

mit Ismaninger Sauerkraut, Meerrettich 11,50

DESSERTS

Gebackene Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet, mit Vanilleeis und Schlagrahm	7,50
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagrahm	7,50
Eiskaffee mit Vanilleeis und Schlagrahm	6,90
Himbeer-Mascarponeparfait	8,50
Ofenfrischer Schokoladenkuchen mit Pistazieneis	9,50
Zitronentarte mit Kokoseis	8,50
Gemischtes Eis ohne / mit Sahne Eiskugeln	6,50 / 7,50
	Vanille Erdbeer Schoko pro Kugel 2,50 / Sahne 0,60
	Pistazie Kokos

KAFFEE / TEE

Tasse Kaffee / Haferl Kaffee	3,30 / 4,20
Cappuccino	3,90
Espresso / Doppelter Espresso	3,00 / 4,50
Latte Macchiato	3,90
Milchkaffee	3,90
Tasse Kaffee Hag / Portion Kaffee Hag	3,30 / 5,20
Glas Tee	3,10
Heiße Schokolade	3,90

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!