



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	3,30

Vorspeisen

Geflämmte Kürbis-Crème

mit gegrilltem Garnelenspieß und Pistazienbutter,
dazu Baguette 15,50

Kaltgeräucherter Wildschweinschinken

aus eigener Jagd mit hausgemachten Mixed Pickles
und pikantem Senfdip, dazu Schnittlauchbrot 14,50

Gegrillter Ziegenkäse

mit hausgemachtem Birnen-Ingwerchutney
und grünem Pfeffer, dazu Baguette 12,90

Suppen

Leberknödelsuppe mit frischem Schnittlauch 6,50

Pfannkuchensuppe mit frischem Schnittlauch 5,90

Aufgeschmolzene Brotsuppe

mit Weißwurstradl und frischen Röstzwiebeln
7,50
ohne 4,90

Kürbis-Koriandersuppe

mit gegrillter Garnele in Pistazienbutter
8,90
ohne 6,50

Hauptgerichte

Gegrillte sous vide gegarte Entenbrust

auf Kartoffel-Endivienstampf mit Preiselbeersosse
und Speckbohnenröllchen

28,50

Gegrilltes Simmentaler Rinderfilet

auf cremigem Gemüsegraupotto

36,50

„Mühlenteller“

Gegrillte Medaillons von Rinderfilet, Schweinefilet
und Hähnchenbrust mit Pfeffersahnesosse,
Gemüse vom Markt und Butterspätzle

31,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Bratkartoffeln

27,50

Zwiebelrostbraten vom Entrecôte

mit Schmelzzwiebeln und Bratkartoffeln

28,90

Fisch

In Paprika-Chilirapsöl gebratenen Riesengarnelen

auf cremigem Gemüsegraupotto

29,50

Gegrilltes Kabeljaufilet

auf Gemüse von Belugalinsen, Spinat und Tomaten,
dazu Meerrettichsosse und Kartoffel-Endivienstampf

27,50

Fleischloses

Hausgemachte Käsespätzle

mit frischen Röstzwiebeln und kleinem Gärtnersalat

14,50

Cremiges Graupotto

mit Gemüse und frisch geriebenem Parmesan

17,50

Kürbis-Blattspinatlasagne

mit Tomaten und Ziegenkäse-Béchamel überbacken
an kleinem Gärtnersalat

18,90

Salate

Kleiner Gärtnersalat

mit Champagner-Weißweindressing 5,50

Großer Gärtnersalat

mit Champagner-Weißweindressing 10,90

„Schmankerlsalat“

Blattsalate der Saison mit Streifen von saftig gebratener Hähnchenbrust in Kräuterpanade mit Maiskörnern, Tomatenecken, gekochtem Ei und Kräuter-Sauerrahm-Dressing 16,50

Gebackenes Paar Weißwürste in der Brezenpanade

mit Kartoffel-Endiviensalat und pikantem Senfdip 12,90

Gegrillte Rinderfiletspitzen

an Endiviensalat mit Schafskäsewürfeln, Kirschtomaten und Birnenschutney mit grünem Pfeffer, dazu Baguette 28,90

Roastbeef von der sous vide gegarten Rinderhüfte

mit hausgemachten Pickles, Remouladensoße und Bratkartoffeln 23,90

Brotzeiten

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 Kartoffel-Endiviensalat 11,50

4 gebratene Schweinswürstl

mit Ismaninger Sauerkraut und Meerrettich 11,50

Hausgemachte Bratensülze und Mixed Pickles

mit Essig-Öl, Remouladenei und roten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln 12,50

Kalter Braten von der Schweineschulter

mit roten Zwiebeln, Meerrettich, Butter und Bauernbrot 12,50

Bratengröstl

mit Kartoffeln, Zwiebeln, Majoran und Spiegelei, Bratensoße und Speckkrautsalat 13,90

Fleischpflanzerl mit Bratensoße und Kartoffel-Endiviensalat

13,50

DESSERTS

Gebackene Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet, mit Vanilleeis und Schlagrahm	7,90
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagrahm	7,50
Ofenfrischer Schokoladenkuchen mit Kaffeeis	9,90
Pistazien-Honigparfait mit Himbeer-Granatapfelpüree	9,50
Mousse au chocolat mit Birnen-Kumquats-Kompott	9,50
Bayrisch Crème mit Himbeer-Granatapfelpüree	8,90
Gemischtes Eis ohne / mit Sahne	6,50 / 7,50
Eiskugeln	Vanille Kaffee Erdbeer Amarena Schoko weißer Nougat pro Kugel 2,50 / Sahne 0,60

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!