



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

## MENÜ-VORSCHLÄGE

### ERLESENE SCHMANKERL FÜR GELUNGENE FESTE

Ein Tipp!

Dreierlei vegetarische Magentratzerl  
Obazda, Kartoffelkäs und Radieserlquark,  
dazu Baguette, Bauernbrot und Mini-Laugengebäck  
pro Person € 7,50

### FÜR IHREN EMPFANG

		Euro
Glas prickelnder Prosecco		4,50
Glas Maracuja Sprizz 2		6,90
Glas Aperol Sprizz 2		6,90
Glas Hugo		6,90
Pfiff / Schnitt	0,25l	3,30

2 mit Farbstoff

### SEKT

Prosecco	0,75 l	26,00
Mühle Hausmarke Rilling Diadem	0,75 l	22,00

### CHAMPAGNER

Moet & Chandon	0,75 l	55,00
----------------	--------	-------

## VORSPEISEN

	Euro
<b>Avocado-Panna Cotta</b> mit Graved Lachs und Wildkräutersalat mit Holunderessig, im Weckglas serviert, dazu Baguette	15,50
<b>Steckerlfischmousse</b> mit mariniertem Radi und Schnittlauchbrot	13,50
<b>Kleiner Feldsalat mit Champignons (Herbst)</b> und Kartoffel-Speckdressing, dazu Weißbrotchips	11,50
<b>Rahmiges Matjes Tatar</b> auf Rote Bete Carpaccio mit Meerrettichschmand und Reiberdatschi	12,90
<b>Geflämmtes Carpaccio vom Kalbsfilet</b> mit Rucola und Parmesan, dazu Baguette	15,90
<b>Crème brûlée</b> von der ungestopften Enten- oder Gänseleber (vom Lugederhof) mit Feldsalat, Holunderblüten-Vinaigrette und getoastete Brioche	15,90
<b>Wildschweinschinken (auf Anfrage)</b> mit Rucola, Kernöl und lauwarm marinierten Schwammerln, dazu Schnittlauchbrot	14,50
<b>Spitzen von grünem und weißem Stangenspargel</b> (lauwarm) mit Senf-Eier-Vinaigrette (nur während der Spargel-Saison)	13,90

## SUPPEN

	Euro
<b>„Münchner Festtagssuppe“</b> (Hochzeitssuppe) Deftige Tafelspitzbrühe mit verschiedenen Einlagen	7,50
<b>Grießnockerlsuppe</b> mit Gemüsestreifen und Schnittlauch	6,50
<b>Markklößchensuppe</b> mit Lauchzwiebeln	6,90
<b>Pfannkuchensuppe</b> mit frischem Schnittlauch	5,90
<b>Aufgeschmolzene Brezensuppe</b> mit Kälberner Weißwurstradl und Röstzwiebeln	7,90
<b>Bärlauchsuppe</b> mit Croûtons	6,90
<b>Spargelrahmsuppe</b> mit grünem Spargel (vegetarisch)	6,90
<b>Basilikumsuppe</b> mit Tatar vom Kalbsfilet	8,90
<b>Rote Bete-Suppe</b> mit Meerrettich	6,50
<b>Karotten-Ingwersuppe</b> (vegetarisch/vegan möglich)	6,50

## HAUPTGERICHTE

	Euro
<b>Bayrischer Krustenbraten</b> mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat	16,90
<b>Reindlbraten vom Spanferkelnacken</b> mit knuspriger Schwarte, Dunkelbiersoße, zweierlei Knödeln und Speckkrautsalat	17,90
<b>Ofenfrische bayrische Grillente</b> (vom Lugederhof) mit Ismaninger Blaukraut und Kartoffelknödeln	$\frac{1}{4}$ Ente 19,90 $\frac{1}{2}$ Ente 23,90
<b>„Mühlenteller“</b> Gegrillte Medaillons vom Rinderfilet, Schweinefilet und Hähnchenbrust auf Pfeffersahnesoße, dazu Gemüse vom Markt und Butterspätzle	31,50
<b>Filet vom bayrischen Schwein</b> im Laugenbrotmantel mit papriziertem Ismaninger Kraut und Meaux Senfsoße	21,90
<b>Gekochter Tafelspitz vom bayrischen Fleckvieh</b> mit buntem Rübchengemüse und Kartoffelsellerie-Püree	22,50
<b>Bayrisches „Bierhendl“</b> Sous-vide gegarte Maishähnchenbrust in Malzbiersoße mit geschmortem Spitzkraut und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf	19,50
<b>Gebratene Kalbsnuß</b> mit Rahmsoße, Gemüse vom Markt und Butterspätzle	23,50
<b>Im Ganzen gebratenes Kalbsfilet</b> (ab 12 Personen) mit geräuchertem Olivenöl, Bohnen-Tomaten-Gemüse und Kartoffelgratin	34,50

## WILD AUS DER REGION

Euro

### **Sauerbraten vom Wildschwein**

in Preiselbeer-Himbeeressigsoße mit Gemüse vom Markt  
und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf

22,90

### **Rehragout**

mit Preiselbeeren,  
Ismaninger Blaukraut und Semmelknödeln

22,50

## FISCH

### **Gegrilltes Steckerlfischfilet von der Makrele**

mit geräuchertem Olivenöl, Bohnen-Tomatengemüse  
und Bratkartoffeln

24,50

### **Gegrillte Riesengarnele**

mit Blumenkohl-Couscous und Currymayonnaise

27,90

### **Gegrilltes Lachsfilet**

mit Dillrahm-Schmorgurkengemüse  
und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf

24,90

### **Im Ganzen gebratener Bachsaibling** (vom Nadlerhof)

mit Zitronenbutter, Petersilienkartoffeln  
und Gemüse vom Markt

21,50

## VEGETARISCH

### **Ofenterrine von Kohlrabi,**

geräuchertem Paprikagemüse, Ismaninger Kartoffeln  
und Tomaten, mit Parmesan-Béchamel  
und Mozzarella überbacken

16,50

### **Lauwarme Quiche**

von saisonalem Marktgemüse und kleinem Gärtnersalat

16,90

### **Portion Schrobenauser Stangenspargel (saisonal)**

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter  
und Petersilienkartoffeln

19,90

### **In Salzeibutter gebratene Kaspreßknödel**

mit frisch gehobeltem Parmesan und Rucola

16,50

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

## DESSERTS

	Euro
<b>Waldmeisterparfait (April/Mai)</b> mit Erdbeeren	9,50
<b>Erdbeer-Rhabarberragout</b> mit Vanilleeis und Mascarponesahne	8,50
<b>Weißbier-Tiramisu</b> mit Apfelkompott	9,50
<b>Geflämmte Malzbier- Crème brûlée</b> mit Waldbeeren	8,50
<b>Apfelkücherl</b> in Zimtzucker gewendet mit Vanilleeis und Sahne	7,90
<b>Bayrisch Crème</b> mit Himbeerpüree	7,50
<b>Geeister Kaiserschmarrn</b> mit Birnenkompott	9,90
<b>Himbeer-Mascarponeparfait</b>	8,50
<b>Lauwarmer Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Schlagrahm	7,50
<b>Ofenfrischer Schokoladenkuchen</b> mit Pistazieneis	9,90

Saisonale Änderungen behalten wir uns vor!

Bitte stellen Sie Ihr Menü ganz nach Ihren Wünschen zusammen.  
Unser Küchenchef, Frank Rohleder, steht Ihnen unter 089-960 93 281  
für Fragen zur Verfügung.

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