



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

#### **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

### Hauptgerichte

#### **Gegrillte sous vide gegarte Entenbrust**

auf Kartoffel-Endivienstampf mit Preiselbeersöße  
und Speckbohnenröllchen

28,50

#### **„Stroganoff“ von Rinderfiletspitzen**

In Wodkasahnesöße mit Roter Bete, Gewürzgurkerl  
und Schwammerl, dazu Butterreis

29,90

## **„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 gebratenes Skreifilet**

auf cremigem Gemüsegraupotto mit Parmesan 27,50

## **Fleischloses**

### **Hausgemachte Käsespätzle**

mit frischen Röstzwiebeln und kleinem Gärtnersalat 14,50

### **Cremiges Graupotto**

mit Gemüse und frisch geriebenem Parmesan 17,50

## **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

## **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

## **DESSERTS**

<b>Gebackene Apfelkücherl</b> in Zimtzucker gewendet, mit Vanilleeis und Schlagrahm	7,90
<b>Lauwarmer Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis und Schlagrahm	7,50
<b>Ofenfrischer Schokoladenkuchen</b> mit Kaffeeis	9,90
<b>Pistazien-Honigparfait</b> mit Himbeer-Granatapfelpüree	9,50
<b>Bayrisch Crème</b> mit Himbeer-Granatapfelpüree	8,90
<b>Gemischtes Eis</b> ohne / mit Sahne Eiskugeln	6,50 / 7,50
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!