



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		4,90
Maracuja Sprizz		7,50
Aperol Sprizz		7,50
Hugo		7,50
Pfiff / Schnitt	0,25 l	3,30

### VORSPEISEN

#### **Kleine Burrata**

mit Salat von gegrillten Weintrauben, Kirschtomaten, roten Zwiebeln und fermentiertem Kambodscha-Pfeffer, dazu Baguette

13,50

#### **Salat vom Matjesfilet**

mit Rote Bete, Belugalinsen und pikanter Mango, dazu Baguette

11,90

#### **Carpaccio von der rosa gebratenen Rinderhüfte**

mit Auberginentatar, dazu Baguette

14,50

### SUPPEN

**Leberknödelsuppe** mit frischem Schnittlauch

6,50

**Pfannkuchensuppe** mit frischem Schnittlauch

5,90

**Aufg'schmolzene Brezensuppe** mit frischen Röstzwiebeln

5,90

**Blumenkohl-Kokossuppe** mit Spinat

6,90

## **HAUPTGERICHTE**

**Wiener Schnitzel vom Kalb** mit Bratkartoffeln 27,90

**Zwiebelrostbraten vom Entrecôte**  
mit Schmelzzwiebeln und Bratkartoffeln 28,90

**Gegrillte Lammhüfte**  
mit Gemüse-Tomaten-Curry und Penne 27,50

**Gegrilltes Tomahawk-Steak vom Duroc-Schwein**  
mit pikantem Bohnen-Ratatouille und gerösteten Drillingen 29,50

**„Mühlenteller“**  
Gegrillte Medaillons von Lammhüfte, Schweinefilet  
und Hähnchenbrust mit Pfeffersahnesoße,  
Gemüse vom Markt und Butterspätzle 31,50

**In Salzeibutter gebratenes Maispouardenbrüstchen**  
mit bayrischem Reisotto vom Chiemgauer Urkorn  
und Belugalinsen, Wurzelgemüse und Parmesan 21,50

**„Steak minute“ von der Rinderlende**  
mit Tomaten-Currydip und gerösteten Drillingen  
an kleinem Gärtnersalat 30,90

## **FISCH**

**Gegrilltes Zanderfilet**  
mit Gemüse-Tomaten-Curry und Penne 24,50

**In Salzeibutter gebratenes Lachsfilet**  
mit bayrischem Reisotto vom Chiemgauer Urkorn  
und Belugalinsen, Wurzelgemüse und Parmesan 25,90

## **VOLLWERT**

**Hausgemachte Käsespätzle**  
mit frischen Röstzwiebeln und kleinem Gärtnersalat 14,50

**„Bayrisches Reisotto“ vom Chiemgauer Urkorn**  
und Belugalinsen mit Wurzelgemüse und Parmesan 17,90

**Penne** mit Gemüse-Tomaten-Curry 16,50

## **SALATE**

<b>Gärtnersalat</b>	<i>klein</i>	5,50
mit Champagner-Weißweindressing	<i>groß</i>	10,90

### **„Schmankerlsalat“**

Blattsalate der Saison mit Streifen von saftig gebratener Hähnchenbrust in Kräuterpanade mit Maiskörnern, Tomatenecken, gekochtem Ei und Kräuter-Sauerrahm-Dressing		18,50
---	--	-------

### **Salat von Strauchtomaten, Mozzarella und frischem Basilikum**

mit Balsamico und Baguette	<i>klein</i>	9,50
----------------------------	--------------	------

<i>groß</i>	13,50
-------------	-------

### **Salat von mariniertem Radi,**

Weintrauben, Radicchio, karamellisierten Macadamianüssen und Burrata mit süßem Senf und Rotweimbalsamico, fermentiertem Kambodscha-Pfeffer und Grillspeck, dazu Schnittlauchbrot		19,50
--	--	-------

## **BROTZEITEN**

### **4 gebratene Schweinswürstl**

mit Ismaninger Sauerkraut und Meerrettich		13,50
---	--	-------

### **Leberkäse abgebräunt**

mit Spiegelei und Kartoffelsalat		12,90
----------------------------------	--	-------

### **Bayrischer Wurstsalat**

von der Regensburger mit Essig und Öl, roten Zwiebeln, Gewürzgurkerl und Bauernbrot		10,90
<i>zusätzlich</i> mit Emmentaler		12,50

### **Hausgemachte Bratensülze mit Mixed Pickles,**

Remouladen-Ei und roten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln		12,50
---	--	-------

### **Hausgemachter Obazda**

mit roten Zwiebeln und Bauernbrot	<i>klein</i>	9,50
<i>(nur bei Biergartenbetrieb)</i>	<i>groß</i>	12,90

## **DESSERT**

**Gebackene Apfelkücherl** in Zimtzucker gewendet,  
mit Vanilleeis und Schlagrahm 7,90

**Lauwarmer Apfelstrudel**  
mit Vanilleeis und Schlagrahm 7,50

**Eiskaffee** mit Vanilleeis und Schlagrahm 7,50

**Espresso-Crème brûlée** mit Erdbeeren 8,50

**Bayrisch Crème-Parfait** mit Himbeermark 9,50

**Ofenfrischer Schokoladenkuchen**  
mit Pistazieneis 9,90

**Gemischtes Eis** ohne / mit Sahne 6,50 / 7,50  
Eissorten Vanille  
Erdbeersorbet  
Schoko  
Pistazie  
Tiramisu

pro Kugel 2,50 / Sahne 0,60

## **KAFFEE / TEE**

Tasse Kaffee / Haferl Kaffee 3,50/4,50

Cappuccino 4,20

Espresso / Doppelter Espresso 3,20/4,90

Latte Macchiato 4,20

Milchkaffee 4,20

Tasse Kaffee Hag / Portion Kaffee Hag 3,50/5,50

Glas Tee 3,50

Heiße Schokolade 4,20

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!

