

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	3,90

VORSPEISEN

Kaltgeräucherter Wildschweinschinken aus eigener Jagd
mit Feldsalat, lauwarmen marinierten Kräutersaitlingen
und Schnittlauchbrot 13,50

Hummus von der fränkischen Platterbse
mit Röstzwiebeln und Moosinninger Pitabrot 11,50

Gegrillter Ziegenkäse
mit pikanter Kürbis-Birnenmarmelade,
fermentiertem Kampot-Pfeffer und Baguette 12,90

SUPPEN

Leberknödelsuppe mit frischem Schnittlauch 6,50

Pfannkuchensuppe mit frischem Schnittlauch 5,90

Hokkaidokürbissuppe
mit steirischem Kernöl und Kürbiskernen 7,50

Pastinakensuppe mit Pastinakenchips 7,50

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln 27,90

Zwiebelrostbraten vom Entrecôte
mit Schmelzzwiebeln und Bratkartoffeln 29,90

Gegrillte Medaillons von der Lammhüfte
an bayrischem Risotto vom Chiemgauer Urkorn
und fränkischer Platterbse mit roh gebratenem
Butternut-Kürbis und Parmesan 27,50

„Mühlenteller“
Gegrillte Medaillons von Lammhüfte, Schweinefilet
und Hähnchenbrust mit Pfeffer-Weinbrandsahnesoße,
Gemüse vom Markt und Butterspätzle 31,50

Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet
im Speckmantel gebraten mit Gemüse von Pastinaken,
Karotten und Lauchzwiebeln in Weißweinsöße,
dazu Kartoffelstampf 26,50

Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Bratensoße
und Kartoffel-Gurkensalat 16,90

FISCH

In Liebstöckelbutter gebratenes Wallerfilet
mit Gemüse von Pastinaken, Karotten und Lauchzwiebeln
in Weißweinsöße, dazu Kartoffelstampf 29,90

Gebratenes Kabeljaufilet
an bayrischem Risotto vom Chiemgauer Urkorn
und fränkischer Platterbse mit roh gebratenem
Butternut-Kürbis und Parmesan 27,50



VOLLWERT

Hausgemachte Käsespätzle

mit frischen Röstzwiebeln und kleinem Gärtnersalat 14,50

„Bayrisches Reisotto“ vom Chiemgauer Urkorn

und fränkischer Platterbse mit roh gebratenem
Butternut-Kürbis und Parmesan 17,90

Pikante Kürbis-Tomatenlasagne

mit Bergkäse, Bechamel und geräuchertem
Mozzarella überbacken an kleinem Gärtnersalat 18,90

SALATE

Gärtnersalat

mit Champagner-Weißweindressing klein 5,50

groß 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

Gegrillte Kräutersaitlinge und Pastinaken

an Feldsalat mit Schwarzkirschessig-Honig-Vinaigrette,
gerösteten Kürbiskernen und Moosininger Pitabrot 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

zusätzlich mit Emmentaler 12,50

DESSERT

Gebackene Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet, mit Vanilleeis und Schlagrahm	7,90
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagrahm	7,50
Granatapfel-Mascarponeparfait mit Pralinensoße und eingelegten Kumquats	9,50
Ofenfrischer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis	9,90
Birnen-Espresso-Tiramisu im Weckglas	7,90
Orangen-Crème brûlée	8,50
Gemischtes Eis ohne / mit Sahne	6,50 / 7,50
Eissorten	
Vanille	Haselnuß
Erdbeer	Apfelsorbet
Schoko	
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!