

HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHOF ZUR MÜHLE

EIN GUTER SCHLUCK ZUM ANSTOßEN

Glas Prosecco		5,90
Maracuja Sprizz		8,50
Aperol Sprizz		8,50
Hugo		8,50
Pfiff / Schnitt	0,25 l	3,90

VORSPEISEN

Tatar von geräuchertem Forellenfilet vom Nadlerhof
mit Staudensellerie, Radieserl und Meerrettich,
dazu geröstetes Baguette 16,90

Platterbsenpürée
mit geschmortem Backerl vom Durocschwein
und Paprika-Chilibutter 17,50

Gegrillter Ziegenkäse
mit pikanter Kürbis-Birnenmarmelade,
fermentiertem Kampot-Pfeffer und Baguette 14,50

SUPPEN

Leberknödelsuppe mit frischem Schnittlauch 7,50

Pfannkuchensuppe mit frischem Schnittlauch 6,90

Bayrische Zwiebelsuppe
mit Portwein und Brezencroûtons 7,50

Weißweinsuppe
mit Apfel, Sellerie und Tatar von der geräucherten Forelle 8,90

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Bratkartoffeln

28,50

Zwiebelrostbraten vom Entrecôte

mit Schmelzzwiebeln und Bratkartoffeln

31,50

Gegrilltes Maispouardenbrüstchen vom Kikokhendl

an bayrischem Risotto vom Chiemgauer Urkorn
mit fränkischer Platterbse, Staudensellerie, Kirschtomaten
und Chiliöl vom Ismaninger Hartl Genusshof

26,50

„Mühlenteller“

Gegrillte Medaillons von Rinderfilet und Hähnchenbrust
mit Pfeffer-Weinbrandsahnesoße, Gemüse vom Markt
und Butterspätzle

29,90

Hausgemachte Fleischpflanzerl

mit Bratensoße, Kartoffel-Gurkensalat und Radieserl

18,50

FISCH

Lauwarm geräuchertes Forellenfilet vom Nadlerhof

mit Roter Bete, Meerrettichsoße
und Kartoffel-Lauchzwiebelstampf

27,50

Gegrilltes Zanderfilet

an bayrischem Risotto vom Chiemgauer Urkorn
mit fränkischer Platterbse, Staudensellerie, Kirschtomaten
und Chiliöl vom Ismaninger Hartl Genusshof

27,50



MUEHLE_ISMANING

FOLGEN SIE UNS GERNE AUF INSTAGRAM UND VERLINKEN SIE UNS IN IHRER STORY

VOLLWERT

Hausgemachte Käsespätzle

mit frischen Röstzwiebeln 15,50

„Bayrisches Reisotto“ vom Chiemgauer Urkorn

mit fränkischer Platterbse, Staudensellerie, Kirschtomaten
und Chiliöl vom Ismaninger Hartl Genusshof 17,90

Aufgeschmolzene Kartoffel-Lauchzwiebelpflanzerl

mit Roter Bete, Staudensellerie und Meerrettichsoße 18,50

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 und Kräuter-Sauerrahm-Dressing 18,50

Gezupftes, geräuchertes Forellenfilet vom Nadlerhof

an Blattsalaten mit Roter Bete, Apfel, Staudensellerie
und Meerrettichsahnedressing, dazu Baguette 24,50

BROTZEITEN

4 gebratene Schweinswürstl

mit Ismaninger Sauerkraut und Meerrettich 13,50

Leberkäse abgebräunt

mit Spiegelei und Kartoffel-Gurkensalat mit Radieserl 12,90

Bayrischer Wurstsalat

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

DESSERTS

Gebackene Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet, mit Vanilleeis und Schlagrahm	8,90
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagrahm	8,50
Geflämmte Kaffee-Crème	8,50
Granatapfel-Mascarponeparfait mit Pralinensoße	9,50
Ofenfrischer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis	9,90
Gebackene Brie-Bonbons mit Pistazie, Preiselbeerssoße und Apfelsorbet	9,50
Gemischtes Eis ohne / mit Sahne	7,50 / 8,50

Eissorten: Vanille
Erdbeer
Schoko

pro Kugel 2,50 / Sahne 1,00

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 Haus!
Familie Seidl und alle Mitarbeiter

Eine Speisekarte mit allen Informationen zur Allergiker-Verordnung
erhalten Sie vom Service-Personal auf Wunsch!