

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

Salat vom bayrischen Mozzarella

mit Strauchtomaten, roten Zwiebeln und Basilikum,		9,50
dazu Baguette	als Hauptgericht	13,50

Gebeizter Wolfsbarsch

mit gesalzenem Radi, süß-sauren Radieserl und Meerrettichmayonnaise, dazu Schnittlauchbrot		17,50
---	--	-------

Münchner Ochsenmaulsalat auf Brezenknödel-Carpaccio

mit Radi, Rucola, Essig-Öl-Dressing, dazu Schnittlauchbrot		14,90
--	--	-------

SUPPEN

Leberknödelsuppe mit frischem Schnittlauch		7,50
---	--	------

Pfannkuchensuppe mit frischem Schnittlauch		6,90
---	--	------

Hausgemachte Markklößchensuppe

mit frischem Schnittlauch		7,50
---------------------------	--	------

Warme Paprika-Gazpacho

mit gezupftem Mozzarella		8,90
--------------------------	--	------

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Bratkartoffeln 29,50

Zwiebelrostbraten vom Entrecôte

mit Schmelzzwiebeln, Portweinjus und Bratkartoffeln 33,50

Im Ganzen gebratenes Maispoulardenbrüstchen

mit Blumenkohl-Bolognese alla puttanesca und Penne 28,50

„Mühlenteller“

Gegrillte Medaillons von Rinderfilet und Hähnchenbrust
mit Pfeffer-Weinbrandsahnesoße, Gemüse vom Markt
und Butterspätzle 30,90

Gegrilltes Duroc-Schweinekotelette

mit pikanter Peperonata und Kartoffel-Rosmarin-Rösti 29,50

FISCH

Gegrilltes Wolfsbarschfilet

mit pikanter Peperonata und Kartoffel-Rosmarin-Rösti 32,90

Gegrilltes Zanderfilet

mit Blumenkohl-Bolognese alla puttanesca und Penne 28,50

„Bouillabaisse“

mit Fischfilets im Tomaten-Safransud mit Gemüse,
Aioli und Baguette 32,90

VOLLWERT

Hausgemachte Käsespätzle

mit frischen Röstzwiebeln 15,50

Lasagne mit Blumenkohl-Bolognese,

Paprika und Parmesan-Béchamel überbacken
an kleinem Gärtnersalat 19,50

Gebackener Mozzarella

mit pikanter Peperonata und Penne 18,50

SALATE

Gärtnersalat	<i>klein</i>	6,50
mit Champagner-Weißweindressing	<i>groß</i>	12,50

„Schmankerlsalat“

Blattsalate der Saison mit Streifen von saftig gebratener Hähnchenbrust in Kräuterpanade mit Maiskörnern, Tomatenecken, gekochtem Ei und Kräuter-Sauerrahm-Dressing		19,50
---	--	-------

Gegrillte Schaschlikspieße vom Rinderfilet

mit Lardo, Paprika und Zwiebeln an Rucolasalat mit Balsamico, dazu Kartoffel-Rosmarin-Rösti		29,50
---	--	-------

BROTZEITEN

4 gebratene Schweinswürstl

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

Leberkäse abgebräunt

mit Spiegelei und Kartoffel-Gurkensalat mit Radieserl		13,90
---	--	-------

Bayrischer Wurstsalat

von der Regensburger mit Essig und Öl, roten Zwiebeln, Gewürzgurkerl und Bauernbrot		12,50
---	--	-------

Schweizer Wurstsalat

mit Leberkäse- und Emmentalerstreifen, roten Zwiebeln und Gewürzgurkerl, dazu Brot		13,90
--	--	-------

Hausgemachte Bratensülze mit Essig-Öl, roten Zwiebeln, Remouladen-Ei, Mixed Pickles und Bratkartoffeln		12,90
---	--	-------

Kalter Braten von der Schweineschulter

mit Meerrettich, roten Zwiebeln und Bauernbrot		13,50
--	--	-------



MUEHLE_ISMANING

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

DESSERTS

Gebackene Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet, mit Vanilleeis und Schlagrahm	8,90
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagrahm	8,50
Orangenparfait mit Erdbeeren	9,50
Ofenfrischer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis	11,50
Holunder-Panna Cotta mit Erdbeeren	8,50
Espresso-Crème brûlée	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!