

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

Kaltgeräucherter Wildschweinschinken aus eigener Jagd mit eingelegten Schwammerln, Feldsalat, steirischem Kernöl und Kartoffelbrot 14,90

Lauwarmes Flanksteak mit Blaukraut Coleslaw und Kartoffelrösti 18,50

Bunte Bete Caprese mit Mozzarella, Schnittlauchvinaigrette und Baguette 12,50

SUPPEN

Leberknödelsuppe mit frischem Schnittlauch 7,50

Pfannkuchensuppe mit frischem Schnittlauch 6,90

Hokkaidokürbissuppe mit steirischem Kernöl 7,50

Käse-Weißweinsuppe mit Briochecroûtons 8,90

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Bratkartoffeln

29,50

Zwiebelrostbraten vom Entrecôte

mit Schmelzzwiebeln, Portweinjus und Bratkartoffeln

33,50

Gegrillte Lammhüfte

mit Gemüse-Chili, Fetakäse und Manchego, dazu Fladenbrot

28,90

„Mühlenteller“

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

30,90

In Liebstöckelbutter gebratenes Maispouardenbrüstchen

mit Rote Bete Reisotto, Winterbirne und Meerrettichsahne

28,50

FISCH

In smoky Langpfefferbutter gebratenes Kabeljaufilet

mit Chili sin Carne, dazu warmes Fladenbrot

27,50

In Liebstöckelbutter gebratenes Lachsfilet

mit Rote Bete Reisotto, Winterbirne und Meerrettichsahne

27,50

„Bouillabaisse“

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

29,50

VOLLWERT

Hausgemachte Käsespätzle

mit frischen Röstzwiebeln

15,50

Rote Bete Reisotto

mit Winterbirne und Meerrettichsahne

17,50

Chili sin Carne

mit Fetakäse und Manchego, dazu Fladenbrot

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
---	--	-------

Gegrilltes Entrecôte mit Caesar Mayonnaise in Speckbutter geschmortem Romanasalat und Baguette		30,90
---	--	-------

BROTZEITEN

4 gebratene Schweinswürstl mit Ismaninger Sauerkraut und Meerrettich		13,50
---	--	-------

Leberkäse abgebräunt mit Spiegelei und Kartoffel-Gurkensalat		13,90
---	--	-------

Bayrischer Wurstsalat von der Regensburger mit Essig und Öl, roten Zwiebeln, Gewürzgurkerl und Brot		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
--	--	-------

Gröstl vom Schweinebraten mit Kartoffeln, Zwiebeln, Majoran, Spiegelei und Dunkelbiersoße		15,90
--	--	-------



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
Ofenfrischer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis	11,50
Zwetschgen-Mascarponeparfait mit lauwarmem Zwetschgenröster	9,90
Maronen-Tiramisu mit eingelegten Feigen	8,50
Kaffee-Schokoladen-Crème brûlée mit Quittenchutney	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!