

HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHOF ZUR MÜHLE

EIN GUTER SCHLUCK ZUM ANSTOßEN

Glas Prosecco		5,90
Maracuja Sprizz		8,60
Aperol Sprizz		8,60
Hugo		8,60
Pfiff / Schnitt	0,251	3,90

VORSPEISEN

Gegrillte Flanksteakstreifen

mit Rote Bete-Tatar, Meerrettich und Bauernbroteroutons	18,50
Bunte Bete-Caprese	

12,50

mit Mozzarella, Schnittlauchvinaigrette und Baguette

SUPPEN

Leberknödelsuppe mit frischem Schnittlauch	7,50
Pfannkuchensuppe mit frischem Schnittlauch	6,90
Meerrettichsuppe mit Rote Bete-Tatar	8,90
Karotten-Ingwersuppe	7,90

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln	29,50
Zwiebelrostbraten vom Entrecôte mit Schmelzzwiebeln, Portweinjus und Bratkartoffeln	33,50
"Mühlenteller" Gegrillte Medaillons von Rinderfilet und Hähnchenbrust mit Pfeffer-Weinbrandsahnesoße, Gemüse vom Markt und Butterspätzle	30,90
Gegrilltes Maispoulardenbrüstchen mit Paprika-Zwiebelgremolata und Kichererbsenpüree	28,50
Gegrilltes Duroc-Schweinerückensteak mit Nudelfleckerl und Paprika-Spitzkraut	26,90
<u>Fisch</u>	
Gegrilltes Zanderfilet mit Paprika-Zwiebelgremolata und Kichererbsenpüree	27,50
Gegrillte Heilbuttstreifen mit Nudelfleckerl und Paprika-Spitzkraut	27,50
"Bouillabaisse" mit Fischfilets im Tomaten-Safransud mit Gemüse, Aioli und Baguette	29,50
Vollwert	
Hausgemachte Käsespätzle mit frischen Röstzwiebeln	15,50
Nudelfleckerl mit Paprika-Spitzkraut	16,90

SALATE

Gärtnersalat mit Champagner-Weißweindressing	klein groß	6,50 12,50
"Schmankerlsalat" Blattsalate der Saison mit Streifen von saftig gebratene Hähnchenbrust in Kräuterpanade mit Maiskörnern, Tomatenecken, gekochtem Ei und Kräuter-Sauerrahm-Dressing	er	19,50
Gegrilltes Entrecôte mit Kräuterbutter, kleinem Gärtnersalat 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 Zwieber und Gewürzgurkerl, dazu Brot	ln	13,90
Hausgemachte Bratensülze mit Essig-Öl, roten Zwieb Remouladen-Ei, Mixed Pickles und Bratkartoffeln	oeln,	12,90
Kalter Braten von der Schweineschulter mit Meerrettich, roten Zwiebeln und Bauernbrot		13,50



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
Himbeer-Mascarponeparfait	9,90
Klassisches Tiramisu	8,50
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	3,60 / 4,60
Cappuccino	4,30
Espresso / Doppelter Espresso	3,30 / 4,90
Latte Macchiato	4,30
Milchkaffee	4,30
Tasse Kaffee Hag / Portion Kaffee Hag	3,60 / 5,60
Glas Tee	3,60
Heiße Schokolade	4,30

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!