



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	0,25 l	3,90

VORSPEISEN

In Rosmarinbutter gebratene Zigarre vom Büffelmozzarella
mit Fenchel, Radicchio, Blutorange und
pikantem Walnuss-Honig-Pesto 16,90

Gegrillter Chicorée mit pochiertem Ei
Speck, Erbsenkresse und Kürbispüree 16,90

SUPPEN

Leberspätzlesuppe mit frischem Schnittlauch 7,50

Pfannkuchensuppe mit frischem Schnittlauch 6,90

Rahmige Spinatsuppe mit Silvaner, Buttercroûtons
und pochiertem Ei 8,90

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Bratkartoffeln

31,90

Zwiebelrostbraten vom Entrecôte

mit Schmelzzwiebeln, Portweinjus und Bratkartoffeln

34,50

„Mühlenteller“

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

29,50

Im Ganzen gebratene Kikok Hähnchenbrust

mit Wintergemüse-Platterbsen-Reisotto und
pikantem Walnuss-Honig-Pesto

28,50

Geschmorte Kalbsschulter

in Portweinsoße mit Chicorée-Karottengemüse und Kürbispüree

28,50

FISCH

In brauner Butter gebratenes Kabeljaufilet

mit Chicorée-Karottengemüse und Kürbispüree

28,50

„Bouillabaisse“

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

29,50

VOLLWERT

Hausgemachte Käsespätzle

mit frischen Röstzwiebeln

15,50

Reisotto von Wintergemüsen und Platterbsen

mit pikantem Walnuss-Honig-Pesto

19,50

Lauwarme Quiche mit Kürbis und Maronen

an Salat vom Fenchel-Radicchio und Blutorange

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		21,50
---	--	-------

Gegrilltes Kabeljaufilet

mit Salat von Fenchel, Radicchio, Blutorange, pikantem Walnuss-Honig-Pesto und Baguette		28,90
---	--	-------

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

14,50



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

Gewürz-Panna cotta
mit marinierten Blutorange 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	3,60 / 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!