

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 1	3,90

VORSPEISEN

Carpaccio von sous vide gegartem Kalbstafelspitz mit Wildkräutersalat, grünem Spargel und Radieserl, Traubenkernöl-Weißkirschessig-Vinaigrette und Brioche	16,90
---	-------

SUPPEN

Pfannkuchensuppe mit frischem Schnittlauch	6,90
Kohlrabisuppe mit kleinem Frühlingsgemüse und Buttercroûtons	8,90
Leberspätzlesuppe mit frischem Schnittlauch	7,50

HAUPTGERICHTE

Geschmortes Lammhaxerl

in Thymiansoße mit pikantem Bohnen-Tomatengemüse
und Kartoffel-Frühlingszwiebelstampf 27,90

Pochierte, gefüllte Kaninchenrücken-Roulade

mit gekräutertem Kalbsbrät an buntem Frühlingsgemüse von grünem
Spargel, Erbsen, Kohlrabi und Karotten an Bärlauchrahm, dazu
Butterkartoffeln 26,50

Gegrillte Lammhüfte

Thymiansoße, Speckbohnenröllchen und
Kartoffel-Frühlingszwiebelstampf 28,50

Bayrischer Krustenbraten

mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat 21,90

Halbe Schweinshaxe vom Grill

mit Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat 23,90

Portion knusprige Schweinshaxe

mit Dunkelbiersoße, Sauerkraut und Bratkartoffeln 19,90

Ofenfrische bayrische Grillente vom Lugeder Hof

mit Ismaninger Blaukraut und Kartoffelknödeln $\frac{1}{4}$ 26,90
 $\frac{1}{2}$ 31,50

Reindlbraten vom Spanferkelnacken

mit knuspriger Schwarte, Dunkelbiersoße, zweierlei Knödeln und
Speckkrautsalat 25,50

Gekochtes Bürgermeisterstück von bayrischem Fleckvieh

mit buntem Frühlingsgemüse von grünem Spargel, Erbsen,
Kohlrabi und Karotten, Meerrettichsoße und Butterkartoffeln 23,50

„Mühlenteller“

Gegrillte Medaillons von Strohschweinfilet und Hähnchenbrust
mit Pfeffer-Weinbrandsahnesoße, Gemüse vom Markt
und Butterspätzle 29,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Bratkartoffeln 31,90

Zwiebelrostbraten vom Entrecôte

mit Schmelzzwiebeln, Portweinjus und Bratkartoffeln 34,50

Wild

Hirschragout mit Preiselbeeren und Semmelknödeln 24,50

FISCH

Im Ganzen gebratener Bachsaibling vom Nadler-Hof (Eching)
mit Zitronenbutter und Petersilienkartoffeln 25,90

Gegrilltes Lachsfilet

an buntem Frühlingsgemüse, von grünem Spargel, Erbsen,
Kohlrabi und Karotten an Bärlauchrahm, dazu Butterkartoffeln 29,90

SALATE

Gärtnersalat klein 6,50
mit Champagner-Weißweindressing groß 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

Gegrillte Streifen von der Lammhüfte

mit Wildkräutersalat, grünem Spargel und Radieserl,
Traubenkernöl-Weißkirschessig-Vinaigrette, dazu Baguette 24,90

Vollwert:

Hausgemachte Käsespätzle

mit frischen Röstzwiebeln 15,50

Spinat-Lasagne mit Béchamel und Feta überbacken
an kleinem Rucolasalat

19,50

DESSERTS

Eierlikörparfait mit Rhabarberragout und Schokoladensoße 9,50

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!