

# Speisenkarte am Sonntag

Warme Küche: 12:00 bis 14:30 Uhr

16:00 Uhr bis 20:00 Uhr

## VORNEweg ...zum NEISELN und TEILEN

### **GÄNSEschmalz mit Röstzwiebeln & QUITTEN-Kompott**

6,50

mit EMMER – URKORNbrot <sup>A2,6,G</sup>

#### Vorneweg

##### **Kleiner Salatteller**

Blatt- und Rohkostsalate mit Kräuterrahmdressing <sup>G,I</sup> oder Himbeerdressing  
mit Zockerbrot

5,80

##### **Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing** <sup>6, D, G, 1, A2</sup>

mit geräucherte Entenbrust und Zockerbrot

12,50

##### **Portobello mit Kartoffelkäse** <sup>6, A2, G</sup>

mit Endiviensalat an Apfelvinaigrette und Kürbisknusper

9,50

##### **Rinderkraftbrühe** mit Markklößchen, Eierstich, Wurzelgemüse und Peterle

7,50

##### **Kürbis-Ingwersuppe** mit gerösteten Kernen und Öl

dazu Zockerbrot und Apfelrelish

7,90

#### Hauptgerichte der Saison

##### **Halbe bayrische Bauernente aus dem Ofenrohr**

mit Orangensoße, Rotkohl und Kartoffelklößen

29,50

##### **Hirschgulasch vom Rotwild in Preiselbeersoße**

mit Rahm-Wirsing und Bergkäsknödel

24,50

##### **Regionaler Tafelspitz im Wurzelsud gegart** mit warmer Meerrettichsoße,

Rote Beete-Salat und Schwenkkartoffeln von Kleinlüderer Äckern

19,50

##### **Im Ganzen gegarte Metzger-Schweinelende mit Walpilzragout**

hausgemachten Butterspätzle und Sesam-Blumenkohl

24,90

##### **Schnitzel „Försterin“**

mit Waldpilzrahmsoße und Kroketten

19,50

##### **Lüdertaler „Winter-Schnitzel“**

mit Apfel-Lauch-Specksoße, Preiselbeeren und Kartoffelrösti

19,50

Aus der Region. Für die Region.

# Speisenkarte am Sonntag

Warme Küche: 12:00 bis 14:30 Uhr

16:00 Uhr bis 20:00 Uhr

## Hauptgerichte „Klassiker“

**Rumpsteak vom Angus Rind frisch vom Grill (ca.250g)<sup>3</sup>** 32,50

mit Röstzwiebeln, gebratenen Champignons,  
Knoblauch-Kräuterbutter und Steakhaus-Pommes

**„Original Wiener Schnitzel“ vom Kalb<sup>6, A1, C, 3, J</sup>** 27,00

mit Zitrone, frittierten Kapern, Preiselbeeren  
Gurkensalat-Beilage und Pommes frites

**Frische Hessenmühlen-Forellenfilets** in Butter gebraten<sup>D, H1, G</sup> 26,50

mit Mandeln, Sahnemeerrettich, Gartengemüse  
und Schwenkkartoffeln von Kleinluderer Äckern

## Vegetarisch und Vegan

**Hausgemachte Bergkäse-Spätzle** 19,50  
mit Röstzwiebeln und Salatbeilage

**Kürbistortilla auf gebratenem Spitzkohl** 19,50  
mit getrockneten Aprikosen und Tahin-Joghurt

**Veganes Ebly-Risotto** 18,50  
mit geröstetem Kürbis, Wirsing und Süßkartoffelchips

## Für unsere kleinen Gäste

**„Peppa Wutz“** 9,50  
kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatbeilage

**„Chicki Micki“** 8,50  
Hähnchen Nuggets mit Pommes frites und Ketchup

**„Käpt´n Sharkys Schatz“** 7,50  
Drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zimt-Zucker

**„Sponge Bob“** 4,50  
Kartoffelkloß mit Soße

## Desserts am Sonntag

**Crème Brûlée** 8,90  
mit Steinobstsorbet

**Warmer Apfelstrudel** 7,50  
mit Vanilleeis und Sahne



# Speisenkarte am Sonntag

Warme Küche: 12:00 bis 14:30 Uhr

16:00 Uhr bis 20:00 Uhr

## Der Süße Nachmittag ab 14:30 Uhr bis 17:30 Uhr

### Hausgebackene Kuchen und Torten

Käsekuchen – hauseigenes Traditionsrezept –	3,80
Zwetschgen-Streuselkuchen – vom Rundblech –	3,80
Schwarzwälder Kirschtorte – mit Kirschwasser –	4,20
Täglich zwei verschiedene Tagestorten/ Kuchen	4,20
Portion Sahne	0,70

### Windbeutel aus hausgemachtem Brandteig und frisch gebackene Waffeln aus dem Herzeisen

Windbeutel mit Kirschen und Sahne	7,50
Windbeutel mit Kirschen, Sahne und Vanilleeis	8,50
Waffel „pur“ mit Puderzucker	5,00
Waffel mit Kirschen und Sahne	7,50
Waffel mit Kirschen, Sahne und Vanilleeis	8,50

### Eisbecher

<b>Mühleneisbecher</b>	7,90
3 Kugeln: Vanille, Walnuss, Erdbeere <sup>C,G</sup> mit frischem Obst der Saison, Eierlikör <sup>C,G</sup> , Sahne <sup>G</sup> und Fruchtsoße	6,50
<b>Schokogenuss</b>	
2 Kugeln Schokolade, 1 Kugel Stracciatella mit Schokoladensoße und Sahne	
<b>Heiße Liebe</b>	6,90
3 Kugeln cremiges Vanilleeis <sup>C,G</sup> mit heißen Himbeeren und Sahne <sup>G</sup>	
<b>SMARTIES-Becher</b>	3,50
1 Kugel Eis nach Wahl mit Smarties und Sahne	
<b>Unser Eissortiment</b>	1 Kugel
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Walnuss	1,50

### Herzhaftes Vesper-Gerichte am Nachmittag

<b>Omas Hühnersuppe</b>	7,50
mit Einlage vom gekochten Suppenhuhn, Wurzelgemüse und Reis	
<b>„Mühlen-Vesper“</b>	12,50
Pfefferbeißer, Fleischpflanzerl, Bergkäse, Streich, Schmalz- und Schnittlauchbrot	