

Brotservice zum Kombinieren

SECHS SCHEIBEN

4,50

MÜHLEN-RÖSCHBROT MIT SALZBUTTER



ZUM NEISELN UND TEILEN IN DIE MITTE VOM TISCH

Ergänzen Sie Ihren Brotservice mit unseren hausgemachten Dippes:

*nur in Verbindung mit einem Brotservice bestellbar



EIN WECK-GLAS OBAZDA*

5,50

Radieschensalat



EIN WECK-GLAS PUMPKIN-SPICE-SALSA*

5,50

Vegane Kürbisbutter



DATTELN IM CHORIZOMANTEL

5 Stück 4,90

10 Stück 8,90

REGIONALER WAGYUSCHINKEN

3 Scheiben 6,90

7 Scheiben 14,90



Mühlen-Tipp:

Fünf Wochen eingelegt und eine Woche "durchgebrannt". Danach geräuchert und im Anschluss 6 Monate gereift.

Vorspeisen

RINDERFILETCARPACCIO "MIGNON"

16,90

Gebratene Pfifferlinge | Parmesan | Pinienkerne | Mühlen-Röschbrot



Mühlen-Tipp:

Unser Carpaccio wird als "Mignon" (ca. 60g) nach der Bestellung frisch vom Rinderfilet geschnitten. Danach pressen wir es mit einer besonderen, handbetriebenen Maschine hauchdünn. Dadurch hat das Carpaccio eine besondere, frische Qualität und bietet einen feinen Geschmack.



KÜRBISQUICHE

9,90

Fetaganola | Honig | Rosmarin | Thymian | Kürbiskerne | Schinken-Chip

VORSPEISENSALATTeller

6,50

Blattsalate | Rote Zwiebeln | Tomaten | Gurken |

Radieschen | Farmersalat | Gurkensalat | Mühlen-Röschbrot

KLEINE SALATSCHALE

4,20

Blattsalate | Rote Zwiebeln | Tomaten | Gurken | Radieschen | Mühlen-Röschbrot

UNSERE HAUSGEMACHTEN DRESSINGS FÜR SIE ZUR WAHL:



- KRÄUTERRAHMDRESSING
- HIMBEER-BALSAMICO DRESSING
- RADIESCHEN-VINAIGRETTE
- LEICHTE SHERRY-VINAIGRETTE



Suppe

EHRliche RINDERKRAFTBRÜHE

7,90

Markklößchen | Eierstich | Wurzelgemüse | Peterle

als Kostprobe 5,50

Hauptgerichte

FILET VOM DEUTSCHEN STROHSCHWEIN

28,50

Pfifferlingsrahmsoße | gebackener Blumenkohl | hausgemachte Spätzle



Die Spätzle produzieren wir traditionell im Haus selbst. Das Geheimnis unseres Spätzleteigs ist etwas Mineralwasser dazugeben, damit die Nudel etwas lockerer wird. Gerne ausprobieren!

SCHNITZEL MIT APFEL-LAUCH-SPECKSOSSE

21,90

Paniertes Schweinerückenschnitzel | Schmandsoße | Preiselbeeren | Kroketten



Die Apfel-Lach-Specksosse ist ein regionaler Klassiker. Die Zutaten bilden ein ausgewogenes Geschmacksbild aus süß, sauer und salzig.

LÜDERTALER "PFIFFERLINGS-SCHNITZEL"

24,50

Paniertes Schweinerückenschnitzel | Pfifferlingsrahmsoße | Röstitaler

ZWEI ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

29,50

AUS DEM KALBSRÜCKEN

Zitrone | frittierte Kapern | Preiselbeeren | Pommes frites



KLEINE PORTION:

NUR MIT EINEM SCHNITZEL CA. 100G

24,50

Zitrone | frittierte Kapern | Preiselbeeren | Pommes frites

GULASCH AUS DER ROTHIRSCHKEULE

32,50

Preiselbeersoße | Apfelrotkohl | Bergkäsknödel

GEBRATENES FORELLENFILET

27,50

Sahnemeerrettich | Mandelbutter | Saisongemüse | Kräuterkartoffeln



Die Forellen bekommen wir von der Fischzucht Föller aus Altenfeld bei Gersfeld in der Rhön.

"Snackbox" - dazu, nebenher oder einfach so

SCHALE GEBRATENE PFIFFERLINGE

Speck | Zwiebel | Kräuter

7,50

SCHALE PFIFFERLINGE IN SCHNITTLAUCHRAHM

Rahmsoße | Schnittlauch | Zwiebel



7,90

PARMESAN-STEAKHAUS-POMMES

Hausgemachte Trüffel-Mayonnaise

...oder als Beilagentausch

8,50

FRISCH GEBACKENER MINI-LEBERKÄS - WARTEZEIT CA. 30 MIN

Verschiedene Sorten zur Wahl: - **Natur**, - **Chili-Cheese**, - **Pizza** oder - **Gyros**

Spiegelei | Mühlensenf | Mühlen-Röschbrot

9,90

CHIPOTLE-GRILLKÄSE-DUO

Chili-Cheese-Soße | Mühlen-Röschbrot



8,90



Alle Preise in Euro, inkl. Bedienung und MwSt.

Hauptgerichte



HAUSGEMACHTE SPINAT-BERGMÄSEKNÖDEL

24,50

Pfifferlingsrahmsoße | Schnittlauch | Zwiebel | frittierter Rucola



PASTA MIT GRILLKÜRBIS

19,80

Kürbiskerne | Kernöl | Knoblauch | Pinienkerne | Soja-Parmesan



MARKTFRISCHE SALAT-BOWL

14,50

Blattsalate | Rote Zwiebeln | Tomaten | Gurken |
Radieschen | Farmersalat | Gurkensalat | Mühlen-Röschbrot

UNSERE HAUSGEMACHTEN DRESSINGS FÜR SIE ZUR WAHL:



- KRÄUTERRAHMDRESSING
- HIMBEER-BALSAMICO-DRESSING
- RADIESCHEN-VINAIGRETTE
- LEICHTE SHERRY-VINAIGRETTE



WIR EMPFEHLEN IHNEN ZUR SALAT-BOWL:



- SPINAT-MAULTASCHEN +8,00
- CHIPOTLE-GRILLKÄSE-DUO +8,00
- MAISPOULARDENBRUST -SUPREME- +12,00
- RUMPSTEAK 200G +17,00
- RINDERFILET 180G +27,00
- GEBRATENES FORELLENFILET 100G +12,00
- DREI BLACK TIGER GARNELEN +15,00

“Snackbox” – dazu, nebenher oder einfach so

SCHALE GEBRATENE PFIFFERLINGE

Speck | Zwiebel | Kräuter

7,50

SCHALE PFIFFERLINGE IN SCHNITTLAUCHRAHM

Rahmsoße | Schnittlauch | Zwiebel



7,90

PARMESAN-STEAKHAUS-POMMES

Hausgemachte Trüffel-Mayonnaise

...oder als Beilagentausch

8,50

FRISCH GEBACKENER MINI-LEBERKÄS - WARTEZEIT CA. 30 MIN

Verschiedene Sorten zur Wahl: - **Natur**, - **Chili-Cheese**, - **Pizza** oder - **Gyros**

Spiegelei | Mühlensenf | Mühlen-Röschbrot

9,90

CHIPOTLE-GRILLKÄSE-DUO

Chili-Cheese-Soße | Mühlen-Röschbrot



8,90

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienung und MwSt.

Steaks vom Grill

AUS SÜDAMERIKA

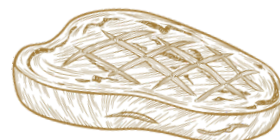


Mühlen-Tipp:

Unsere Steaks bieten Ihnen verschiedene Cuts der Rassen Angus und Hereford. Diese stammen aus der üppigen Graslandschaft La Pampa, die sich über die Grenzen Uruguays und Argentiniens erstreckt.

RUMPSTEAK MIT "PFIFF"

Pfifferlingskruste | Rotweinjus | Pfifferlingsgemüse | Bratkartoffeln



...LADIES CUT	200g	29,50
...GENTLEMANS CUT	250g	36,50
...BOSS CUT	380g	49,50



Mühlen-Tipp:

Das aus dem Rücken ausgelöste Roastbeef reift auf dem Seeweg im Vakuum. Dieses Reifeverfahren nennt man "wet-aging".

RINDERFILET "SURF AND TURF"

Drei Black Tiger Garnelen | Cognac-Buttersoße | Saisongemüse | Beilage zur Wahl



...LADIES CUT	180g	48,90
...GENTLEMANS CUT	220g	57,90
...BOSS CUT	300g	68,90

Beilagen zur Wahl: Pommes frites | Bratkartoffeln | Gnocchi | Salatschale



Mühlen-Tipp

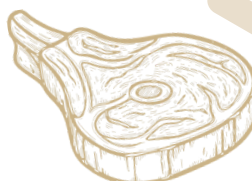
Bei den angebotenen Boss-Cut Steaks entsteht durch die Größe eine längere Wartezeit. Bitte rechnen Sie mit bis zu 45 Minuten nach Bestellung, da das Steak neben der benötigten Garzeit zusätzlich Zeit zum Entspannen der Fasern benötigt.

AUS DEUTSCHLAND

DRY AGED STEAK-CUTS VON DER DEUTSCHEN FÄRSE:

Preis je 100g nach Verfügbarkeit:

...KOTELETT	15,00
...RUMPSTEAK	19,50
...FILETSTEAK	29,50



mit Beilagen nach Wahl und Beratung durch den Service.

Desserts

CRÈME BRÛLÉE

Birnenchutney | Toffeeeiskrem

10,50

GEZWETSCHGTES MILLE-FEUILLE

griechischer Joghurt | Honig | Mandeln | Krokanthippe | Zimtzwetschgen

9,50



MINI-DESSERT:

SCHWARZWALD IM WECKGLAS

Biskuit | Soja-Sahne | Zimtkirschen | Schokolade

5,50

SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN

BIO-Joghurteiskrem vom Bauernhof Pfaff | Schlagrahm

8,90

DESSERT-ETAGERE FÜR ZWEI

Cremiges | Fruchtiges | Gefrorenes | Knuspriges | Gebackenes

14,90



HAUSGEMACHTES SORBET - IM WEINGLAS

mit Sekt oder Wodka aufgegossen



3,50

6,90

WARMER ZWETSCHGENRÖSTER

2 Kugeln Walnusseiskrem | Warmer Zwetschgenkompott

7,50

Kaffee-Dessert

AFFOGATO AL CAFÉ

Doppelter Espresso | Vanilleeiskrem | Milchschaum

5,90

ESPRESSO-FRANGELICO

Doppelter Espresso | Vanilleeiskrem | Haselnusslikör

7,90

SCHAUMSCHLÄGER - EIERLIKÖR

Doppelter Espresso | regionaler Eierlikör | Milchschaum

6,90

ESPRESSO MARTINI COCKTAIL

Vodka | Kaffeelikör | Zuckersirup | Espresso

10,50



Oder als Shot

ESPRESSO-MARTINI-SCHNAPS

5,50



Käse



VARIATION VOM BERGKÄSE

Serviert mit Feigensenf | Trauben | Grissinis | Tages-Dip

S	- 200g	insgesamt 3 Sorten
M	- 500g	insgesamt 5 Sorten
L	- 1000g	insgesamt 5 Sorten

12,90

24,90

49,90

 Die Bergkäserei Schoppernau liegt im Bregenzer Wald in Österreich.
Es handelt sich um 100% handgemachten Heumilchkäse in verschiedenen Reifestufen.

UNSERE SORTEN ZUR WAHL

Katharinas Bergkäse - mild

Mild im Auftakt, zart nussig und angenehm rahmig.
Ein junger Bergkäse mit feiner Würze und harmonischem Charakter.

Reifungszeit: 3-5 Monate



Nannis Kräuterschatz - mild-kräutrig

Nannis Kräuterschatz verbindet feinen Bergkäse mit ausgewählten Alpenkräutern. Die Basis bildet ein Heumilch Rohmilch Käse, der durch die Kräuter eine frische, aromatische Note erhält.

Mild-würzig im Geschmack

Reifungszeit: 3-5 Monate



Kaspars Bergkäse - mittel

Dieser Vorarlberger Bergkäse zeigt sich ausgewogen und feinwürzig.

Aus Heumilch hergestellt, entfaltet er zarte Nussnoten und eine angenehme, harmonische Würze..

Reifungszeit: 6-8 Monate



Franz Michl Felder Bergkäse - kräftig

Dieser Heu-Rohmilch Käse entwickelt bei der Reifung ein kräftiges Aroma mit nussiger und leicht malziger Note.
Die feste, dennoch gut schmelzende Konsistenz unterstreicht seinen reifen Charakter.

Reifungszeit: mind. 10 Monate



F.M. Felder Special Edition - kräftig

Der Bergkäse entwickelt durch die lange Reifung ein intensives, würziges und nussiges Aroma.

Die lange Reife sorgt für eine feste, mürbe Konsistenz., leicht kristallig.

Reifungszeit: mind. 14 Monate



Eiskrem

MÜHLEN-EISBECHER 2.0

8,90

1 Kugel Schokoladeneiskrem | 1 Kugel Walnusseiskrem | 1 Kugel Vanilleeiskrem |
marinierte Dunstäpfel | Salzkaramellsoße | Biskoffbrösel | Sahne

SCHOKOGENUSS-EISBECHER

7,50

2 Kugeln Dunkle Schokolade | 1 Kugel BIO-Eiskrem Weiße Schokolade |
Schokoladensoße | Sahne

GEMISCHTER EISBECHER

6,90

1 Kugel Vanilleeiskrem | 1 Kugel Schokoladeneiskrem | 1 Kugel Erdbeereiskrem | Sahne

HEISSE LIEBE

3 Kugeln Vanilleeiskrem | Heiße Himbeeren | Sahne

7,90

...KLEINE LIEBE

6,70

2 Kugeln Vanilleeiskrem | Heiße Himbeeren | Sahne

PIÑA COLADA-EISBECHER

9,90

2 Kugeln Kokos-Eiskrem | karamellisierte Ananas |
Kokos-Chips | Schuss Rum | Frische Minze



Unser Eissortiment

HAUSMARKE

Kugel

1,70

Vanilleeiskrem

Schokoladeneiskrem

Erdbeereiskrem

Walnusseiskrem

Kokoseiskrem



Unsere kleinen Gäste

SMARTIES-BECHER

2,50

1 Kugel nach Wahl | Smarties | Sahne

AUS DER REGION FÜR DIE REGION

UNSERE STARKEN LIEFERANTEN & PARTNER



MÜHLEN-TIPP

Wir empfehlen die im
Kühlschrank ausliegende
Hirsch-Salami - sprechen
Sie gerne unseren Service
darauf an. 500g zu 12,50

Allergenkennzeichnung und Verwendung von Zusatzstoffen:

Aufgrund unserer handwerklichen Herstellungspraxis enthalten unsere Speisen verhältnismäßig wenig Zusatzstoffe. Dennoch können wir durch die Verwendung von Gewürzmischungen etc. Zusatzstoffe nicht gänzlich ausschließen. Für konkrete Informationen dazu, fragen Sie bitte beim Service nach. Wenn sich die jeweils enthaltenen Allergene in einem Gericht nicht logisch aus der Benennung ergeben, sprechen Sie uns gerne an. Generell weisen wir jedoch darauf hin, dass eine Kreuzkontamination verschiedener Allergene nicht ausgeschlossen werden kann.

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienung und MwSt.