Brotservice zum Kombinieren

SECHS SCHEIBEN MÜHLEN-RÖSCHBROT MIT SALZBUTTER 4,50

ZUM NEISELN UND TEILEN IN DIE MITTE VOM TISCH

Ergänzen Sie Ihren Brotservice mit:

*nur in Verbindung mit einem Brotservice bestellbar

KLEINES KÄSEFONDUE* 12,50
Kirschwasser | Trauben

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.

Vorspeise

RINDERFILETCARPACCIO "MIGNON" 16,90
Feldsalat | 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.

Mühlen-Tapas - Mini-Vorspeisen

KÜRBISQUICHE 6,50
Pumpkin-Spice-Cream | Kürbiskerne

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 7,50
Riesen Freesens | Birnenchutney

GÄNSELEBERPARFAIT 8,50
Brioche | Portweingelee | Walnusskrokant

Mühlen-Tipp:
Unsere Mühlen-Tapas sind kleine Portionen, damit man sich mehrere zum Neiseln und Teilen bestellen kann.

VORSPEISENSALATTELLER 6,50
Blattsalate | Rote Zwiebeln | Tomaten | Gurken |
Farmersalat | Gurkensalat | Mühlen-Röschbrot

KLEINE SALATSCHALE 4,20
Blattsalate | Rote Zwiebeln | Tomaten | Gurken | Radieschen | Mühlen-Röschbrot

UNSERE HAUSGEMACHTEN DRESSINGS FÜR SIE ZUR WAHL:

- KRÄUTERRAHMDRESSING
- KARTOFFEL-SPECK-DRESSING
- HIMBEER-BALSAMICO DRESSING
- LEICHTE SHERRY-VINAIGRETTE

Suppe

EHRLICHE RINDERKRAFTBRÜHE 7,90
Markklößchen | Eierstich | Wurzelgemüse | Peterle

als Kostprobe 5,50

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienung und MwSt.

Hauptgerichte

FILET VOM DEUTSCHEN STROHSCHWEIN 26,90

Waldpilzrahmsoße | gebackener Blumenkohl | hausgemachte Spätzle

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

HESSENMÜHLEN WINTERSCHNITZEL 22,50

Paniertes Schweinerückenschnitzel | Lauch-Speck-Schmandsoße | Preiselbeeren | Röstitaler

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

LÜDERTALER FÖRSTERSCHNITZEL 21,50

Paniertes Schweinerückenschnitzel | Waldpilzrahmsoße | Kroketten

ZWEI ORIGINAL WIENER SCHNITZEL AUS DEM KALBSRÜCKEN 29,50

Zitrone | frittierte Kapern | Preiselbeeren | Pommes frites

KLEINE PORTION:
NUR MIT EINEM SCHNITZEL CA. 100G 24,50

Zitrone | frittierte Kapern | Preiselbeeren | Pommes frites

RAGOUT AUS DER ROTHIRSCHKEULE 32,50

Preiselbeersoße | Apfelrotkohl | Bergkäsknödel

HALBE BAUERNENTE AUS DEM OFENROHR 32,50

Orangensoße | Thymian | Apfelrotkohl | Kartoffelklöße | Bröselbutter

SIGNATURE DISH:

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

PARMESAN-STEAKHAUS-POMMES 8,50

Hausgemachte Trüffel-Mayonnaise

...oder als Beilagentausch 4,50

auch zum Mitnehmen

Hausmacher Feinkost

"PORK-BELLYS" AUS DEM GUSSPFÄNNCHEN - CA. 20 MINUTEN WARTEZ... 9,90

Knusprige Schweinebauch-Würfel

FRISCH GEBACKENER MINI-LEBERKÄS - WARTEZEIT CA. 30 MIN

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

Spiegelei | Mühlensenf | Mühlen-Röschbrot 8,90

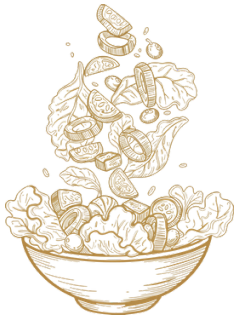
Alle Preise in Euro, inkl. Bedienung und MwSt.

Hauptgerichte

HAUSGEMACHTE SPINAT-BERGKÄSEKNÖDEL 21,50
Waldpilzrahmsoße | 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 |
Farmersalat | Gurkensalat | Mühlen-Röschbrot



UNSERE HAUSGEMACHTEN DRESSINGS FÜR SIE ZUR WAHL:

- KRÄUTERRAHMDRESSING
- KARTOFFEL-SPECK-DRESSING
- HIMBEER-BALSAMICO-DRESSING
- LEICHTE SHERRY-VINAIGRETTE

WIR EMPFEHLEN IHNEN ZUR SALAT-BOWL:

- **SPINAT-MAULTASCHEN** +8,00
- **MAISPOULARDENBRUST -SUPREME-** +12,00
- **RUMPSTEAK 200G** +17,00
- **RINDERFILET 180G** +27,00
- **GEBRATENES FORELLENFILET 100G** +12,00

PARMESAN-STEAKHAUS-POMMES 8,50
Hausgemachte Trüffel-Mayonnaise
...oder als Beilagentausch 4,50

auch zum Mitnehmen
Hausmacher Feinkost

"PORK-BELLYS" AUS DEM GUSSPFÄNNCHEN - CA. 20 MINUTEN WARTEZEIT
Knusprige Schweinebauch-Würfel 9,90

FRISCH GEBACKENER MINI-LEBERKÄS - WARTEZEIT CA. 30 MIN
Verschiedene Sorten zur Wahl: **- Natur**, **- Chili-Cheese**, **- Pizza** oder **- Gyros**
Spiegelei | Mühlensenf | Mühlen-Röschbrot 8,90

KLEINE FELDSALAT-BOWL 5,50
Kartoffel-Speck-Dressing | Rote Zwiebeln | Pinienkerne | Mühlen-Röschbrot

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 PFEFFERRAHMSOSSE

Röstziebeln | Honig-Thymian-Gemüse | 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 "DUXELLES"

Waldpilzkruste | Rotweinjus | Honig-Thymian-Gemüse | Beilage zur Wahl

...LADIES CUT	180g	39,90
...GENTLEMANS CUT	220g	48,90
...BOSS CUT	300g	59,90

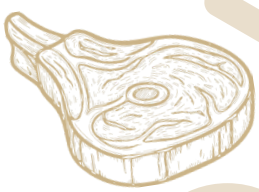
Eine Beilage nach Wahl: Pommes frites | Bratkartoffeln | Pasta | Salatschale

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 druch den Service.

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienung und MwSt.

Desserts

CRÈME BRÛLÉE 10,50
Original italienische Pistazieneiskrem

SPEKULATIUS-PARFAIT 9,90
Lebkuchenmousse | Spekulatius-Erde | Süßes Wan Tan | warme Zwetschge

VEGAN
MINI-DESSERT: SCHWARZWALD IM WECKGLAS 5,50
Biskuit | Soja-Sahne | Zimtkirschen | Schokolade

SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN 8,90
BIO-Joghurteiskrem vom Bauernhof Pfaff | Schlagrahm

DESSERT-ETAGERE FÜR ZWEI 14,90
Cremiges | Fruchtiges | Gefrorenes | Knuspriges | Gebackenes

VEGAN
HAUSGEMACHTES SORBET - IM WEINGLAS 3,50 / 6,90
mit Sekt oder Wodka aufgegossen

WARMER ZWETSCHGENRÖSTER 7,50
2 Kugeln Walnusseiskrem | Warmer Zwetschgenkompott

Kaffee-Dessert

AFFOGATO AL CAFÉ 5,90
Doppelter Espresso | Vanilleeiskrem | Milchschaum

ESPRESSO-FRANGELICO 7,90
Doppelter Espresso | Vanilleeiskrem | Haselnusslikör

SCHAUMSCHLÄGER - EIERLIKÖR 6,90
Doppelter Espresso | regionaler Eierlikör | Milchschaum

ESPRESSO MARTINI COCKTAIL 10,50
Vodka | Kaffeelikör | Zuckersirup | Espresso

Oder als Shot
ESPRESSO-MARTINI-SCHNAPS 5,50

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienung und MwSt.

Käse

VARIATION VOM BERGKÄSE

Serviert mit Feigensenf | Trauben | Grissinis | Tages-Dip

S	**- 200g**	**insgesamt 3 Sorten**	12,90
M	**- 500g**	**insgesamt 5 Sorten**	24,90
L	**- 1000g**	**insgesamt 5 Sorten**	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

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienung und MwSt.