



VORNEWEG

CREMESUPPE VON ROTER BEETE

Matjestatar auf Pumpernickel 11,50 €

PASSIERTES SÜPPCHEN VON CHAMPAGNERLINSEN

Riesengarnele im Pankomantel 11,50 €

ZANDERTRANCHE

Relish von Gurke, Melone & Tomate | Joghurt Kräutersauce 15,50 €

ZIEGENKÄSE & GEWÜRZHONIG IM BRICKMANTEL

Wildkräutersalat & Pinienkerne 15,00 €

SPINAT-TOFENKNÖDEL

Nussbutter | Blattspinat Pinzgauer Schotten 14,50 €

HAUPTGÄNGE

IN ROTWEIN GESCHMORTE HAXE VOM NEUSEELAND LAMM

Ragout von weißen Bohnen | Kartoffelstampf mit gerösteten Nüssen 29,90 €

WIENER SCHNITZEL

Speckbratkartoffeln | Gurkensalat in Schmand | Preiselbeeren 29,00 €

STEAK AUS DER RINDERHÜFTE

Dijonsenfkruste | Blumenkohlpüree | Wilder Broccoli 33,50 €

THUNFISCH

Ragout von Artischocke, Fenchel & Kartoffeln | Kapernbutter 33,00 €

HEILBUTT

Fregolarisotto | grüner Spargel | Velouté 32,00 €

RIESENGARNELEN IN KRÄUTER-KNOBLAUCHRAHM

Tagliatelle. 30,00 €

DESSERT

HALBGEFRORENES VON NOUGAT UND MANDEL

Zweierlei von der Birne 12,50 €

SÜßES MÜHLEN TRIO

Kleine Auswahl von dreierlei Süßspeisen 13,00 €

CREME BRÛLÉE

Pflaumenconfit | Bourbon Vanilleeis 11,50 €

ESPRESSOGEDECK

Espresso & Mini Süßspeise 7,90 €



LAMMBÄLLCHEN IM PANKO NUSSMANTEL

Gepickelte Steckrübe & Gurke | Rote Beete Humus

★★★

PASSIERTES SÜPPCHEN VON CHAMPAGNERLINSEN

Matjestatar

★★★

LACHSTRANCHE

Kapernbutter | grüner Spargel | gratinierte Kartoffeln

★★★

MOUSSE VON WEISSER KUVERTÜRE UND KAFFEE

Passionsfrucht Sorbet | Crumble | Sauerkirsche

65,00 €

als 3 Gang Variante (ohne Suppe)

56,00 €

Das Mühle Team wünscht
„GUTEN APPETIT“!



JEDEN MONTAG AB 18:00 UHR

Montags ist Menütag, vertrauen Sie unserem Küchenteam
und lassen Sie sich von uns, mit unserem 4 gängigen

Überraschungsmenu verwöhnen

Vorspeise / Zwischengang / Hauptgang / Dessert 60,00 €

FÜR UNSERE (GANZ KLEINEN) GÄSTE...

... bieten wir selbstverständlich auch immer kleine Kindergerichte an.
Über das Angebot klärt sie das Servicepersonal gerne auf.

FEIERN IN DER „MÜHLE“

Sie planen eine Feier oder ein Festessen in unserem Hause?!?

Egal zu welchem Anlass und in welchem Rahmen.

Wir nehmen uns gerne Zeit für eine persönliche
und individuelle Menüabsprache, um Ihnen und ihren Gästen
das Event ganz nach ihren Vorstellungen gestalten zu können.

**Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei Reservierungen ab 8 Personen
ausschließlich Menü anbieten.**

Haben Sie eine Frage zu einem bestimmten Gericht?

Möchten Sie lieber eine andere Beilage?

Oder haben Sie noch andere Wünsche und Anregungen?

...dann würden wir uns freuen, wenn Sie dies unserem Servicepersonal mitteilen,
denn nur wenn wir Ihre Vorlieben kennen, können wir Sie richtig bewirten

...

Wir möchten Sie bitten unser Servicepersonal
auf vorhandene Allergien und Lebensmittel-Unverträglichkeiten hinzuweisen,
damit das Küchenteam darauf eingehen kann.
Auf Wunsch kann eine Auflistung der Allergene zu den einzelnen Speisen eingesehen werden.