



VORNEWEG

SCHWARZWURZELSÜPPCHEN

Chili Rindfleischbällchen 10,50 €

HOKKAIDO CREMESUPPE

Knoblauchcrôutons | geröstete Kürbiskerne | steirisches Kürbiskernöl. 9,50 €

„PULLED DUCK„

Im Knuspermantel

Wildkräuter | Papaya-Mango Relish 14,50 €

SCHWEINEBAUCH IM TERIYAKILACK

Kürbis-Hummus | Linsensalat 14,80 €

JAKOBSMUSCHELN

Kumquats | Pastinake | Orangenbutter 16,50 €

HAUPTGÄNGE

HÜFTE VOM NEUSEELÄNDISCHEN HIRSCH

Sautierter Speck-Rosenkohl | Pastinakenpüree | Maronenpolenta 32,00 €

STEAK VOM RINDERRÜCKEN

Sesam-Kartoffelkrapfen | getrüffelter Rahmwirsing 32,00 €

ANGERÄUCHERTES STÜCK AUS DER KALBSHÜFTE 4/54°

Pastinakenpüree | Keniabohnen im Brickteigmantel | Kräuter- Kartoffelkrapfen 32,00 €

RIESENGARNELEN IN KRÄUTER-KNOBLAUCHRAHM

Tagliatelle 28,00 €

LACHSTRANCHE

Fregola Sarde in Parmesanrahm | Wilder Broccoli 30,00 €

DORADENFILET

Lauwarmer Salat von Trüffelpotato & Gurke 26,90 €

DESSERT

ESPRESSO-SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Sauerkirsch Confit | Zitronensorbet 12,00 €

PARFAIT VON MANDEL & HASELNUSSKROKANT

Kakiragout | Rumpflaumen Schaum 12,00 €

SÜSSES „MÜHLEN TRIO“

Kleine Auswahl von dreierlei Süßspeisen 12,00 €

CREME BRÛLÉE

Pflaumenconfit | Bourbon Vanilleeis 10,50 €

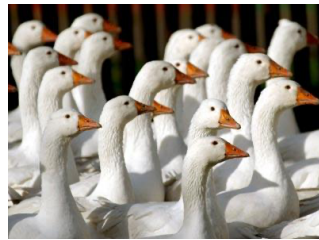
ESPRESSOGEDECK

Espresso & Mini Süßspeise 6,80 €



Genießen Sie

Ab dem 1. November
unser alljährliches traditionelles Gänseessen
- **dieses Jahr ausschließlich in Menüform** -



BOUILLON VON DER GANS

Kräuterflädle | Gänse Brustfilet | Gemüsestreifen



„TRADITIONELLES GÄNSEESSEN“

(Stück von der Brust und der Keule) mit Maronenjus, Apfelrotkohl, Kartoffelkloß mit
Kräuterschmelz und Marzipan-Rosinen-Bratapfel



ESPRESSOGEDECK

Eine Tasse Espresso & eine Minisüßspeise



Unsere Gänse werden täglich frisch „im Ganzen“ gebraten
und in der Küche zerlegt.

Jeder Gast bekommt eine viertel Gans kross als
Tellergericht serviert.



Um sicherzustellen, dass Sie eine Portion unserer täglich frisch zubereiteten Gänse
erhaschen, empfiehlt es sich rechtzeitig vorzubestellen, da wir immer nur eine
beschränkte Portionszahl zubereiten.

65,- €



CREMESÜPPCHEN VOM HOKKAIDO KÜRBIS

Crôutons | geröstete Kürbiskerne | steirisches Kürbiskernöl



„CONFIT CANARD“

Confierte Entenkeule

Karamellisiertes Weinkraut | Röstschalotten-Kartoffelstampf



CRÈME BRÛLÉE

Vanilleeis | Rumpflaumenragout | Zimtcrumble

49,- €



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 55,00 €

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.