

Wild & Grünkohl

**Kürbis-Creme-Suppe
mit Sahnehaube** 6,90 €
Pumpkin-Cream-Soup

**Wildkraftbrühe
mit Célestine** 6,50 €
Wild broth with Célestine

**Hirschgulasch mit Spätzle, Rotkohl
Rotweinbirne mit Preiselbeeren** 19,50 €
Venison goulash with spaetzle, red cabbage
and red wine pear with cranberries

**Wildschweinfilet mit Feigensoße
Herzoginkartoffeln, Speckrosenkohl
und Rotweinbirne mit Preiselbeeren** 23,50 €
Wild boar fillet with fig sauce, duchess potatoes
and bacon sprouts and red wine pear with cranberries

Ab dem 21.11.2022

Grünkohl komplett frische & geräucherte Mettwurst & Kassler 16,50 €

Grünkohl nur mit geräucherter Mettwurst & Kassler 15,50 €

Grünkohl nur mit Kassler 14,50 €

dazu wahlweise Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln

Green cabbage with fresh and smoked mettwurst

Kassler and fried potatoes or boiled potatoes

Zimteis mit Glühweinpflaumen und Sahne 6,50 €

Cinnamon ice cream with mulled wine plums and cream

Wir sind ein Allergiker freundlicher Betrieb!

Unsere Servicekräfte und der Koch informieren Sie gerne über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene.

We are an allergy sufferer friendly hotel!

Our service staff and the chef can inform you about the additives and allergenic substances contained in our food.

1=Farbstoffe 2=Konservierungsstoffe 3=Antioxidationsmittel 4=Phosphat 5=Geschmacksverstärker 6=Süßungsmittel

Vorspeisen & Suppen

Appetizers & Soups

Tomaten-Creme Suppe (vegetarisch) 6,00 €
mit Sahnehaube und Basilikumpesto
Tomato cream soup (vegetarian)
with cream topping and basil pesto

Carpaccio vom Rinderfilet 12,90 €
mit Parmesan an Salatbouquet
Carpaccio of fillet of beef
with parmesan on salad bouquet

Für unsere kleinen Gäste for our little guests

Kinderschnitzel mit Erbsen, Möhren, Pommes 10,50 €
Schnitzel with Peas, carrots and fries

Hähnchennuggets, Süße Chilisoße und Pommes 9,50 €
Chicken nuggets, sweet-chili sauce and fries

Röstitaler (3 Stk.) mit Apfelmus³ 7,50 €
Potatoe hash browns with applesauce

Wir sind ein Allergiker freundlicher Betrieb!

Unsere Servicekräfte und der Koch informieren Sie gerne über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene.

We are an allergy sufferer friendly hotel!

Our service staff and the chef can inform you about the additives and allergenic substances contained in our food.

1=Farbstoffe 2=Konservierungsstoffe 3=Antioxidationsmittel 4=Phosphat 5=Geschmacksverstärker 6=Süßungsmittel

Kleinigkeiten Small dishes

Hähnchenrösti 15,50 €

**Kleines Hähnchenbrustfilet auf Röstitaler mit Hollandaise Soße
frischer Brokkoli und Salatbouquet**

Small chicken breast fillet on potato hash brown with hollandaise sauce
fresh broccoli and salad bouquet

Ofenkartoffel mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 15,50 €

Champignons, Zwiebeln, Kräuterquark, Salatbouquet

Baked potato, Chicken, Mushrooms, Onions, Sourcreme, salad bouquet

Gemischter Salat mit warmen in Ahornsirup 14,90 €

karamellisierten Hähnchenbruststreifen

dazu Joghurt-Dressing und Baguette

Mixed salad with warm strips of
caramelised chicken breast
served with yoghurt dressing and baguette

Fisch Fish

Zanderfilet mit Trauben-Mandelsud, 24,90 €

Salzkartoffeln und Brokkoli

Pike-perch fillet with grape and almond sauce,
potatoes and broccoli

Wir sind ein Allergiker freundlicher Betrieb!

Unsere Servicekräfte und der Koch informieren Sie gerne über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene.

We are an allergy sufferer friendly hotel!

Our service staff and the chef can inform you about the additives and allergenic substances contained in our food.

1=Farbstoffe 2=Konservierungsstoffe 3=Antioxidationsmittel 4=Phosphat 5=Geschmacksverstärker 6=Süßungsmittel

Fleisch Meat

„Mühlenburger“ 18,90 €
Irishes Angus-Rindfleisch, Blattsalat, Tomaten-Bacon-Chutney
Röstzwiebeln, Cheddar, Burgersoße und BBQ-Sauce
im Focaccia-Burger Bun und Twister-Pommes

“Mühlenrösti” 18,00 €
Schweinemedallions, frische Champignons **kleine Port. 15,50 €**
Zwiebeln und Tomaten mit Käse überbacken
auf Röstitaler, Salatbouquet
Pork fillet, fresh mushrooms, onions and tomatoes with
cheese au gratin on potato hash brown, salad bouquet

Schweinerückensteaks (2) an hausgemachter Pfeffersoße^{1,2} 17,90 €
Bratkartoffeln, gemischter Salat **kleine Port. 15,50 €**
Pork loin steaks, homemade peppersauce, fried potatoes, mixed salad

“Mühlenpfanne” 19,90 €
Schweinemedallions, Bratkartoffeln **kleine Port. 17,00 €**
Speckbohnen und Champignon-Rahm Soße
"Mill pan" pork filet, fried potatoes, green beans
and mushroom-cream sauce

Schnitzel mit Champignon-Rahm Soße 16,90 €
Pommes und Gurkensalat **große Port. (2 Schnitzel) 19,50 €**
Schnitzel with mushroom-cream sauce, fries, cucumbersalad

Schnitzel mit hausgemachter Paprika-Tomatensoße^{2,3,6} 16,90 €
Pommes und Gurkensalat **große Port. (2 Schnitzel) 19,50 €**
Schnitzels with homemade paprika-tomato sauce
fries and cucumbersalad

Wir sind ein Allergiker freundlicher Betrieb!

Unsere Servicekräfte und der Koch informieren Sie gerne über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene.

We are an allergy sufferer friendly hotel!

Our service staff and the chef can inform you about the additives and allergenic substances contained in our food.

1=Farbstoffe 2=Konservierungsstoffe 3=Antioxidationsmittel 4=Phosphat 5=Geschmacksverstärker 6=Süßungsmittel

Steaks Steaks

**Black Angus Rumpsteak 200g
mit Balsamico-Schmorzwiebel, Pommes
und gemischtem Salat**

Rumpsteak 200g with balsamico braised onions
fries and salad



29,90 €
300g 37,90 €

**Black Angus Rumpsteak 200g
mit hausgemachter Pfeffersoße, Bratkartoffeln
und Speckbohnen**

Rumpsteak 200g with homemade peppersauce, green beans, fried potatoes

28,90 €
300g 36,90 €

Vegetarisch/Vegan Vegetarian/Vegan

Schnitzel mit Paprika-Tomaten-Soße (vegan)

16,90 €

Pommes und Salatteller mit Essig & Öl

kleine Port. 14,00 €

Alternativ mit Champignon-Rahm Soße (vegetarisch)

Schnitzel with paprika-tomato sauce (vegan), fries and salad

Alternatively with mushroom-cream sauce (vegetarian)

Beyond-Meat-Veggie-Burger (vegetarisch)

16,90 €

Vegetarischer Burger Patty, Röstitaler, Eisbergsalat

**Schmorzwiebeln und Paprikagemüse, Cheddar, Burgersoße
auf einem Brioche-Burger-Bun und Twister-Pommes**

Wir sind ein Allergiker freundlicher Betrieb!

Unsere Servicekräfte und der Koch informieren Sie gerne über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene.

We are an allergy sufferer friendly hotel!

Our service staff and the chef can inform you about the additives and allergenic substances contained in our food.

1=Farbstoffe 2=Konservierungsstoffe 3=Antioxidationsmittel 4=Phosphat 5=Geschmacksverstärker 6=Süßungsmittel

Desserts

Walnusseis¹ an Eierlikörspiegel und Sahne 5,90 €
Walnut ice cream with advocate and whipped cream

Crème brûlée 6,00 €
Vanille-Crème Dessert unter einer Karamellkruste
Caramelized vanilla cream dessert

Oder stellen Sie sich ihren Eisbecher selbst zusammen...
Or choose your own ice cream flavor and toppings...

<u>Kugel Eis</u>	1,80 €	<u>Toppings</u>	2,00 €
Vanille Vanilla		heiße Schokosoße Chokolatesauce	
Schoko Chocolate		Eierlikör Advocaat	
Erdbeer Strawberry		Karamellsoße Caramelsauce	
Walnuss Walnut		heiße Kirschen hot cherries	
Baileyseis Baileyseis		Baileys	
Kokos-Blaubeer Coconut blueberry		Erdbeersoße	
Passionsfruchtsorbet Passionfruit sorbet		<u>Sahne</u> whipped cream	0,70 €

Sommersaison

Erdbeer- Becher Vanilleeis, Erdbeereis, Sahne, frische Erdbeeren 7,50 €
frische Erdbeeren mit Sahne strawberries with whipped cream 5,70 €

Wintersaison

Zimteis mit heißen Glühweinpläumen und Sahne 6,50 €
Cinnamon ice cream with hot mulled wine plums and whipped cream

Wir sind ein Allergiker freundlicher Betrieb!

Unsere Servicekräfte und der Koch informieren Sie gerne über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene.

We are an allergy sufferer friendly hotel!

Our service staff and the chef can inform you about the additives and allergenic substances contained in our food.

1=Farbstoffe 2=Konservierungsstoffe 3=Antioxidationsmittel 4=Phosphat 5=Geschmacksverstärker 6=Süßungsmittel