

**SUPPEN** EUR

<b>Tomatensuppe</b> mit Sahnehäubchen und Steinofenbaguette <sup>(13)</sup> (A <sub>1</sub> ,G)	5,90
<b>Pilzrahmsuppe</b> mit Steinofenbaguette <sup>(13)</sup> (A <sub>1</sub> ,G)	5,90

**VORSPEISEN** EUR

<b>Hausgemachtes Würzfleisch</b> mit Champignons, überbacken mit Käse dazu Steinofenbaguette <sup>(4,13)</sup> (A <sub>1</sub> ,C,D,F,G)	7,90
<b>Ziegenkäse</b> paniert und gebacken, an Salatbukett und Preiselbeeren dazu Steinofenbaguette <sup>(13)</sup> (A <sub>1</sub> ,C,G)	9,90
<b>Räucherlachs</b> an Salatbukett mit Kartoffelröstis und Sauercremedip <sup>(13)</sup> (A,D,G)	12,90
<b>Rindercarpaccio</b> garniert mit Oliven, Rucola und gehobeltem Parmesan dazu Steinofenbaguette <sup>(4,5,13)</sup> (A <sub>1</sub> ,G)	12,90

**SALATE** EUR

<b>Bunter Salat</b> mit Joghurtdressing <sup>(13)</sup> (G)	
Klein	5,90
Groß	8,90
<b>Salatteller „Mediterran“</b> mit Oliven, Schafskäse, Joghurtdressing und Steinofenbaguette <sup>(8,13)</sup> (A <sub>1</sub> ,C,G)	12,90
<b>Salatteller „Mühlenrad“</b> mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, frischen Champignons, Joghurtdressing und Steinofenbaguette <sup>(13)</sup> (A <sub>1</sub> ,C,G)	13,90

**VEGETARISCH** EUR

<b>Spinat- Käsebandnudeln</b> <sup>(13)</sup> (A <sub>1</sub> ,C,G)	11,90
<b>Champignons</b> paniert und gebacken an kleinem Salatbukett dazu hausgemachte Remoulade und Steinofenbaguette <sup>(7,13)</sup> (A <sub>1</sub> ,C,G)	12,90
<b>Buntes Gemüse *</b> <sup>(13)</sup> (A <sub>1</sub> ,C,G,I)	12,90
mit Rahmchampignons und Kartoffeln	



<b>Wildsuppe</b> mit Preiselbeer-Sahne-Haube dazu frisches Steinofenbaguette	6,90
<b>Wild- Edelgulasch,</b> garniert mit Preiselbeer- Sahne, dazu Rotkohl und Böhmisches Knödel <sup>(13)</sup> (A <sub>1</sub> )	16,90



**AUS DER PFANNE** EUR

<b>Zarte Gänseleber</b> gebraten, mit Apfel-Zwiebelgemüse und Kartoffelpüree <sup>(A<sub>1</sub>,G)</sup>	14,90
<b>Hähnchenbrustfilet</b> in Eihülle gebraten mit Rahmchampignons und Kroketten <sup>(4,8,13)</sup> (G)	14,90
<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit Tomate und Mozzarella überbacken dazu Frischkäse-Kartoffeltaschen <sup>(4,8,13)</sup> (G)	14,90
<b>Paniertes Schnitzel</b> vom Schwein mit buntem Gemüse* und Pommes frites <sup>(13)</sup> (A <sub>1</sub> ,2,C,G)	14,90
<b>Streifen vom Roastbeef</b> in feiner Champignon- Rahmsauce mit Bandnudeln <sup>(13)</sup> (A <sub>1</sub> ,C,G)	14,90
<b>Medaillons</b> von der Schweinslende mit Rahmchampignons und Kroketten <sup>(13)</sup> (A <sub>1</sub> ,G)	15,90

<b>„Mühlenteller“</b> *Hähnchenbrustfilet, Medaillon vom Schwein, kleines Rumpsteak und Grillwürstchen auf Bratkartoffeln serviert <sup>(5,7)</sup> (A <sub>1</sub> ,C,I)	18,90
<b>„Lammteller“</b> Medaillons vom Lamm auf grüne Bohnen (mit magerem Schinkenspeck) mit Kräuterbutter und Kartoffelröstis <sup>(13)</sup> (G)	18,90

<b>Rumpsteak</b> auf Brotsockel, 200g	20,90
mit Madagaskarpfeffer- Sauce 300g	25,90
und buntem Salat, <sup>(13)</sup> (G) 400g	30,90
weitere Beilagen sind separat bestellbar	

**BROTZEIT** EUR

<b>Frischer Hackepeter</b> mit Eigelb, Zwiebeln, Gewürzgurke und Bauernbrot <sup>(5)</sup> (A <sub>1</sub> ,G)	10,90
--	-------

**WILD-ZEIT**

<b>Wildschweinbraten</b> geschmort, <sup>(13)</sup> (A <sub>1</sub> ) mit Rotkohl und Böhmisches Knödel	17,90
<b>Wildschweinmedaillons</b> gebraten, mit Wildkräuterbutter und Waldpilzen dazu Preiselbeer- Kroketten <sup>(13)</sup> (A <sub>1</sub> )	18,90

**FISCH** EUR

<b>Forelle „Müllerin“</b> (ohne Mittelgräte) mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln dazu hausgemachter Rotkohl oder kleiner Salat <sup>(13)</sup> (A <sub>1</sub> )	16,90
<b>Filet vom Schwarzen Heilbutt</b> in Eihülle gebraten, mit buntem Salat und Petersilienkartoffeln <sup>(13)</sup> (A <sub>1</sub> ,C,D)	17,90
<b>Karpfenfilet</b> (praktisch grätenfrei) mit hausgemachtem Rotkohl und Salzkartoffeln dazu zerlassene Butter <sup>(13)</sup> (A <sub>1</sub> ,G)	17,90
<b>Karpfen als Seniorenportion</b>	17,90
<b>blau gebraten paniert</b>	17,90

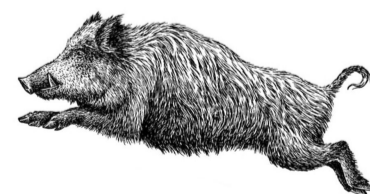
**HAUSMANSKOST** EUR

<b>Sülze „Hausmacher Art“</b> belegt mit Zwiebeln und Gewürzgurke dazu hausgemachte Remoulade mit Brot <sup>(5,6,7,8)</sup> (A <sub>1</sub> ,G)	10,90
mit Bratkartoffeln <sup>(5,6,7,8)</sup> (G)	12,90
<b>Gepökelte Rinderzunge</b> mit Buttererbsen und Petersilienkartoffeln <sup>(13)</sup> (G)	15,90
<b>Sauerbraten</b> mit hausgemachtem Rotkohl und Klöße <sup>(5,7)</sup> (G)	15,90

<b>Entenkeule</b> (von der Barbarie- Ente) mit hausgemachtem Rotkohl und Klöße <sup>(5,7)</sup> (A <sub>1</sub> )	15,90
<b>Gänsebrust</b> mit hausgemachtem Rotkohl und Klöße <sup>(5,7)</sup> (A <sub>1</sub> )	17,90

**DESSERT** EUR

<b>Panna cotta</b> mit Kirschgrütze, garniert mit Minze und Physalis <sup>(13)</sup> (G)	6,90
<b>Eisdessert Zimt-Pflaume</b> Cremiges Zimteis auf einem Bett aus warmen Glühwein-Pflaumen, garniert mit Sahne und Spekulatius <sup>(13)</sup> (A <sub>1</sub> )	7,90



<b>Wildhasenkeule</b> geschmort, mit Rosenkohl und frischen Klößen <sup>(13)</sup> (A <sub>1</sub> )	19,90
<b>Hirschrückensteak</b> gebraten, mit Wildkräuterbutter und Waldpilzen dazu Preiselbeer- Kroketten <sup>(13)</sup> (A <sub>1</sub> )	29,90

**Allergene:** A Gluten (1 Weizen, 2 Gerste, 3 Roggen, 4 Dinkel, 5 Hafer), B Krebstiere (1 Krebse, 2 Shrimps, 3 Garnelen, 4 Langusten, 5 Hummer), C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch (Lactose), H Schalenfrüchte (1 Mandeln, 2 Walnüsse, 3 Pecannüsse, 4 Cashewnüsse, 5 Pistazien, 6 Paranüsse, 7 Macadamianüsse), I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Schwefeldioxid und Sulfite