

Gasthaus an der Schlossmühle



**UNSERE SPEISEN ZUR ABHOLUNG
WÄHREND DER CORONA-
BEDINGTEN SCHLIEßZEIT
TÄGLICH 11:00 – 19:00 UHR**

AUS DER PFANNE EUR

Zarte Gänseleber gebraten, 14,00
mit Apfel-Zwiebelgemüse und Kartoffelpüree ^(A₁, G)

Hähnchenbrustfilet 14,00
mit buntem Gemüse, Sauce Hollandaise
und Kartoffel-Kroketten ^{(4,8,13)(G)}

Geschnetzeltes vom Rind mit 16,00
Waldpilzen und Kartoffelröstis ^{(13)(A₁, G)}

Lammgeschnetzeltes von der Lammhüfte 16,00
in Rotweinjus mit Speck- Bohnen
und Kartoffelröstis ^{(13)(G)}

FISCH EUR

Filet vom Schwarzen Heilbutt 16,00
in Eihülle gebraten, dazu hausgemachter
Rotkohl und Salzkartoffeln ^{(13)(A₁, G, D)}

Karpfenfilet 16,00
(praktisch grätenfrei) 16,00
mit hausgemachtem Rotkohl
und Salzkartoffeln ^{(13)(A₁, G)}

VEGETARISCH EUR

Buntes Gemüse ^{(13)(A₁, 2, C, G, D)} 12,00
mit Sauce Hollandaise,
Waldpilze und Salzkartoffeln

HAUSMANSKOST EUR

Gepökelte Rinderzunge 15,00
mit buntem Gemüse, Sauce Hollandaise
und Salzkartoffeln ^{(13)(G)}

Sauerbraten 15,00
mit hausgemachtem Rotkohl und Klöße ^{(5,7)(G)}

Gänsekeule 16,00
mit hausgemachtem Rotkohl und Klöße ^{(5,7)(A₁)}

Gänsebrust 16,00
mit hausgemachtem Rotkohl und Klöße ^{(5,7)(A₁)}

WILD-GERICHTE EUR

Wildschweinbraten geschmort, ^{(13)(A₁)} 16,00
mit Rotkohl und Klöße

Wild- Edelgulasch, 16,00
garniert mit Preiselbeeren
dazu Rotkohl und Klöße ^{(13)(A₁)}

Wildhasenkeule geschmort, 16,00
dazu Rosenkohl und frische Klöße ^{(13)(A₁)}

BESTELLUNGEN MÖGLICHST AM VORTAG

SIE ERREICHEN UNS UNTER

TEL. 0371 3352533 ODER

info@gasthaus-schlossmuehle.de

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