

SUPPEN EUR

Tomatensuppe mit Sahnehäubchen und Steinofenbaguette ⁽¹³⁾ (A ₁ , ⁶)	5,90
Pilzrahmsuppe mit Steinofenbaguette ⁽¹³⁾ (A ₁ , ⁶)	5,90

VORSPEISEN EUR

Hausgemachtes Würzfleisch mit Champignons, überbacken mit Käse dazu Steinofenbaguette ^(4,13) (A ₁ , ⁶ ,D,F, ⁶)	7,90
Ziegenkäse paniert und gebacken, an Salatbukett und Preiselbeeren dazu Steinofenbaguette ⁽¹³⁾ (A ₁ , ⁶ ,G)	9,90
Räucherlachs an Salatbukett mit Kartoffelröstis und Kräuterquark ⁽¹³⁾ (D, ⁶)	12,90
Rindercarpaccio garniert mit Oliven, Rucola und gehobelten Parmesan dazu Steinofenbaguette ^(4,5,13) (A ₁ , ⁶ ,G)	12,90

SALATE EUR

Bunter Salat mit Joghurdressing ⁽¹³⁾ (⁶)	Klein	5,90
	Groß	8,90
Salatteller „Mediterran“ mit Oliven, Schafskäse, Joghurdressing und Steinofenbaguette ^(8,13) (A ₁ , ⁶ ,G)		13,90
Salatteller „Mühlenrad“ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, frischen Champignons, Joghurdressing und Steinofenbaguette ⁽¹³⁾ (A ₁ , ⁶ ,G)		13,90

VEGETARISCH EUR

Spinat- Käsebandnudeln ^(2,13) (A ₁ , ⁶ ,G)	11,90
Buntes Gemüse mit frischen Champignons und Kartoffeln ⁽¹³⁾ (C, ⁶ ,I)	12,90



Wildsuppe mit Preiselbeer-Sahne-Haube dazu frisches Steinofenbaguette ^(A₁,⁶)	6,90
Wild- Edelgulasch, garniert mit Preiselbeersahne dazu hausgemachter Rotkohl und Semmelknödel ^(5,7) (A ₁ , ⁶)	16,90



FISCH EUR

Forelle „Müllerin“ (ohne Mittelgräte, ca. 300g) mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln, dazu hausgemachter Rotkohl oder kleiner Salat ⁽¹³⁾ (A ₁)	16,90
Filet vom Schwarzen Heilbutt in Eihülle gebraten, mit Kartoffeln und kleinem Salat ⁽¹³⁾ (⁶)	17,90
Karpfenfilet (praktisch grätenfrei) mit hausgemachtem Rotkohl, Salzkartoffeln und zerlassener Butter ⁽¹³⁾ (A ₁ , ⁶)	blau 17,90 gebraten 17,90 paniert 17,90

HAUSMANNSKOST EUR

Hacksteak mit Rahmchampignons und Petersilienkartoffeln ⁽¹³⁾ (A ₁ , ⁶)	13,90
Kasslernacken gebraten, mit Sauerkraut und Kartoffeln ^(5,7) (A ₁)	13,90
Gepökelte Rinderzunge mit grünen Erbsen und Petersilienkartoffeln ⁽¹³⁾ (⁶)	15,90
Rinderroulade mit hausgemachtem Rotkohl und Klöße ^(2,5,7) (A ₁)	16,90

Entenkeule (von der Barbarie- Ente) mit hausgemachtem Rotkohl und Klöße ^(2,5,7) (A ₁)	15,90
Gänsebrust mit hausgemachtem Rotkohl und Klöße ^(2,5,7) (A ₁)	18,90

WILD-ZEIT

Wildschweinbraten geschmort, mit hausgemachtem Rotkohl und Semmelknödel ^(5,7) (A ₁ , ⁶)	17,90
Wildhasenkeule geschmort, mit Rosenkohl und frischen Klößen ^(2,5,7) (A ₁ , ⁶)	19,90

ZUSATZSTOFFE
1-Geschmacksverstärker, 2-geschwefelt, 3-Phosphat, 4-Farbstoff, 5-Konservierungsmittel, 6-Süßungsmittel, 7-Antioxidationsmittel, 8-Säuerungsmittel, 9-Chinin, 10-Koffein, 11-enthält eine Phenylalaninquelle, 12-kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 13-Milchprotein

**TÄGLICH GEÖFFNET VON 11:00 BIS 23:00 UHR
KÜCHE BIS 21:00 UHR**

AUS DER PFANNE EUR

Hähnchenstreifen gebraten, mit frischen Champignons und Paprika, auf Bandnudeln ^(A₁)	14,90
Zarte Gänseleber mit Apfel- Zwiebelgemüse und Kartoffelpüree ^(A₁,⁶)	14,90
Schnitzel vom Schwein, wahlweise mit buntem Gemüse oder Rahmchampignons dazu Pommes frites ^(2,13) (A ₁ , ⁶ ,G)	15,90
Medaillons von der Schweinslende mit Rahmchampignons und Kartoffelkroketten ⁽¹³⁾ (A ₁ , ⁶)	15,90
Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes frites und kleine Salatgarnitur ^(4,13) (A ₁ , ⁶ ,F, ¹)	17,90
„Mühlenteller“ Hähnchenbrustfilet, Medaillon von der Schweinelende, kleines Rumpsteak und Grillwürstchen, mit Bratkartoffeln serviert ^(5,7) (A ₁ , ⁶ ,I)	20,90
„Lammteller“ Medaillons von der Lammhüfte auf grüne Bohnen (mit Schinkenspeck) mit Kräuterbutter und Kartoffelröstis ⁽¹³⁾ (⁶)	20,90

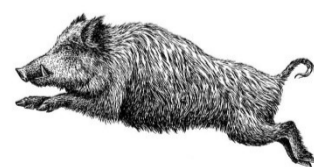
Rumpsteak auf Brotsockel ⁽¹³⁾ (A ₁ , ⁶) mit Madagaskarpfeffer- Sauce und buntem Salat	200g	21,90
weitere Beilagen	300g	26,90
sind separat bestellbar	400g	31,90

BROTZEIT EUR

Frischer Hackepeter mit Eigelb, Zwiebeln und Gewürzgurke an Bauernbrot ⁽⁵⁾ (A ₁ , ⁶)	10,90
---	-------

DESSERT EUR

Crème Brûlée karamellisiert ⁽⁵⁾ (A ₁ , ⁶)	5,90
Eisdessert Zimt- Pflaume Cremiges Zimteis mit warmen Glühwein-Pflaumen garniert mit Sahne und Spekulatius ^(A₁,⁶)	6,90



Hirschrückensteak gebraten, mit Wildkräuterbutter und Waldpilzen dazu Preiselbeer- Krokettchen ^(5,7) (A ₁ , ⁶)	29,90
---	-------

Unser weiteres Dessertangebot entnehmen Sie bitte der separaten Eiskarte !

ALLERGENE
A-Gluten (1-Weizen, 2-Gerste, 3-Roggen, 4-Binkel, 5-Hafer), B-Krebstiere (1-Krebse, 2-Shrimps, 3-Garnelen, 4-Langusten, 5-Hummern), 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

ACHTUNG
Unsere Gemüsebeilagen werden generell mit Sauce Hollandaise ⁽²⁾(A₁₂,⁶,F,¹) serviert, wenn Sie dieses nicht wünschen, informieren Sie bitte unser Service Personal.