

SUPPEN	HEISS
Pilzrahmsuppe mit Baguette (Vegetarisch) ^(A, 1, 6)	5,50
Karotten- Ingwer- Kokossuppe (Vegan) mit Wasabi-Erdnüssen und Steinofenbaguette ^(A, 1)	6,50
Rinderkraftbrühe nach asiatischer Art, Rindfleisch, Gemüse und Wasabi-Erdnüsse ^(A, 1, F)	6,90
Soljanka mit Zitrone und Steinofenbaguette ^(A, 1, 6)	6,90

VORSPEISEN	HUNGRIG
Hausgemachtes Würzfleisch mit Champignons verfeinert, überbacken mit Käse, dazu frisches Steinofenbaguette ^(A, 1, 6)	6,90
Frühlingsrolle „Asia Style“ (Vegan) gebackene Reisteigrolle mit Gemüse- Glasnudelfüllung, dazu Karotten- Ingwer- Aioli ^(F, K)	8,90
Halbes Dutzend Riesengarnelen gebraten, mit Karotten- Ingwer- Aioli und Steinofenbaguette ^(A, 1)	12,90

Mediterrane Ofenkartoffel (Vegetarisch) mit frischen Tomatensalat und hausgemachtem Kräuterquark ⁽⁶⁾	8,90
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	13,90
Lachstatar gebeizt (ca.100g) mit gebratener Riesengarnele, ^(A, 1, D) Karotten- Ingwer- Aioli und Karottenrösti	13,90

SALATE	GESÜNDER
Bunter Rohkostsalat mit Steinofenbaguette ^(A, 1) (Vegan) klein mittel groß	4,90 6,90 9,90
Salat „Mühlenrad“ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, frischen Champignons und Steinofenbaguette ^(A, 1, 6)	15,90
Salat „Black Tiger“ gebratene Riesengarnelen, Tomaten, Zwiebeln, Glasnudeln und Feldsalat, dazu frisches Baguette ^(A, 1)	19,90
BURGERVARIATIONEN	NEU
Herzhafter Pulled-Pork-Burger knuspriges Brioche-Burger-Bun, gezupftes Schweinefleisch, Weißkrautsalat und Barbecue Sauce, dazu rustikale Pommes Frites ^{(8) (A, 1, 6)}	17,90
Saftiger Chicken-Burger knuspriges Brioche-Burger-Bun, gegrilltes Hähnchenfleisch, Weißkrautsalat und Barbecue Sauce, dazu Landhaus Pommes Frites ^{(8) (A, 1, 6)}	17,90
Würziger Veggie-Burger (Vegetarisch) knuspriges Brioche-Burger-Bun, Karotten- Mais Pattie, Weißkrautsalat und Barbecue Sauce, dazu rustikale Pommes Frites ^{(8) (A, 1, 6)}	17,90

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-Schweledioxid und Sulfite
--



„Surf and Turf“ Argentinisches Rumpsteak und Riesengarnelen saftig gebraten, dazu Landhaus Pommes Frites, Jus und Karotten- Ingwer- Aioli ^(A, 1)
29,90

HAUSMANNSKOST	WIE BEI OMA
Gepökelte Rinderzunge mit Buttererbsen und Petersilienkartoffeln ⁽⁶⁾	19,90
Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke, dazu frischer Rotkohl und Klöße ^{(5, 7) (A, 1)}	21,90
Geschmorte Irische Ochsenbäckchen mit Rotwein-Schalotten und Kartoffelpüree ^(A, 1, 6)	22,90

Backendl „ à la Schloßmühle “ Hähnchenklein paniert und gebacken, an Feldsalat, bayrischem Kartoffelsalat ^(A, 1) und Kürbiskernöl
19,90

Rinderrippchen (vom deutschen Jungbullen) in würziger Marinade zart und saftig geschmort, an Weißkrautsalat und Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark ⁽⁶⁾
22,90

BROTZEIT	WIE FRÜHER
Frischer Hackepeter mit Eigelb, Zwiebeln und Gewürzgurke, dazu frisches Bauernbrot ^{(5) (A, 1, 6)}	14,90
Hausgemachte Eisbeinsülze mit Zwiebeln, Gewürzgurke und Remoulade, ^{(5, 6, 8) (A, 1, 6)} dazu Bauernbrot oder Bratkartoffeln	14,90 16,90
Sommerliche Snackvariation 2cl Rostocker Doppelkummel, Lachstatar, kleine Eisbeinsülze, hausgemachtes Karotten-Ingwer-Aioli, serviert mit Karottenröstis und Steinofenbaguette ^(A, 1)	9,90

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

AUS DER PFANNE	DAUERRENNER
Hausgemachte Käsespätzle (Vegetarisch) ^(A, 1, C, 6) mit Röstzwiebeln und kleinem Rohkostsalat	16,90
Schweinemedallions mit Rahmchampignons und hausgemachten Kartoffelkroketten ^(A, 1, 6)	17,90
Schnitzel vom Schwein mit Rahmchampignons und Pommes Frites ^(A, 1, 6)	17,90
Zarte Kalbsleber mit Rotwein-Schalotten und hausgemachtem Kartoffelpüree ^(A, 1, 6)	18,90
Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes Frites und kleine Salatgarnitur ^{(4, 13) (A, 1, D, F, I)}	19,90
„Lammteller“ Medaillons von der Lammhälfte mit grünen Speckbohnen, dazu hausgemachte Karottenröstis und Kräuterbutter ⁽⁶⁾	24,90
Argentinisches Rumpsteak ca. 200g ca. 300g ca. 400g	24,90 29,90 34,90

saftig gebraten, dazu ein bunter Rohkostsalat, Jus und hausgemachte Kräuterbutter. ^{(5, 13) (A, 1, J)}
weitere Beilagen sind separat bestellbar

FISCH	LIEBLINGE UNSERER GÄSTE
Forelle „Müllerin“ (ohne Mittelgräte) mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln, dazu hausgemachter Rotkohl oder kleiner Rohkostsalat ^(A, 1, 6)	22,90
Filet vom Schwarzen Heilbutt in Eihülle gebraten, mit Salzkartoffeln und kleinem Rohkostsalat ^(A, 1, 6)	23,90
Lachsfilet gebraten, mit frischem Tomatensalat und Ofenkartoffel, dazu hausgemachter Kräuterquark ^(A, 1, 6)	24,90

DESSERT	ICH BIN SATT
Crème Brûlée karamellisiert ^{(5) (A, 1, 6, II, 1, 2)}	5,90
Süße Frühlingsrolle gebackene Reisteigrolle mit Birnen- Ingwerfüllung, dazu cremiges Schokoladeneis und Chilli Sauce ⁽⁶⁾	8,90

Unser weiteres Dessertangebot entnehmen Sie bitte der separaten Eiskarte !
ZUSATZSTOFFE 1-Geschmackverstärker, 2-geschwefelt, 3-Phosphat, 4-Farbstoff, 5-Konservierungsmittel, 6-Süßungsmittel, 7-Antioxidationsmittel, 8-Säuerungsmittel, 9-Chininhaltig, 10-Koffeinhaltig, 11-enthält eine Phenylalaninquel, 12-kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 13-Milcheiweiß