

SUPPEN	HEISS
Pilzrahmsuppe mit Baguette (Vegetarisch) ^(A, 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, 6)	6,90
Soljanka mit Zitrone und Steinofenbaguette ^(A, 1, 6)	6,90

VORSPEISEN	HUNGRIG
Hausgemachtes Würzfleisch verfeinert mit Champignons und Käse überbacken, dazu frisches Steinofenbaguette ^(A, 1, 6)	6,90
Fünf hausgemachte Falafel (Vegan) mit Karotten-Ingwer-Aioli und frischem Krautsalat	7,90
Hausgemachte Hackbällchen , saftig gebraten, mit Jus und bayrischem Kartoffelsalat ^{(13) (0, 6)}	8,90
Halbes Dutzend Riesengarnelen in Knoblauch mariniert und gebraten, dazu Karotten- Ingwer- Aioli und Steinofenbaguette ^(A)	13,90
Mediterrane Ofenkartoffel (Vegetarisch) mit Cherrytomaten und hausgemachtem Kräuterquark ⁽⁶⁾ + mit gebratenen Hähnchenbruststreifen + mit Rinderbolognese	8,90 13,90 13,90

Lachstatar gebeizt (ca.100g) gebratene Riesengarnele in Knoblauchmarinade, ^(A, 1, 10) dazu Karotten- Ingwer- Aioli und Karottenrösti	12,90
--	-------

SALATE	GESÜNDER
Bunter Rohkostsalat mit Steinofenbaguette ^(A, 1) (Vegan) klein 4,90 mittel 6,90 groß 9,90	
Salat „Mühlenrad“ Rohkostsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, frischen Champignons und Steinofenbaguette ^(A, 1)	15,90
Salat „Black Tiger“ ^(A, 1) Riesengarnelen in Knoblauch mariniert und gebraten, Tomaten, Zwiebeln, Glasnudeln und Feldsalat und Baguette	19,90

BROTZEIT	WIE FRÜHER
----------	------------

Sommerliche Snackvariation 2cl Rostocker Doppelkümmel, Lachstatar, Falafel und Karottenröstis hausgemacht, serviert mit Karotten-Ingwer-Aioli und Steinofenbaguette	9,90
--	------

Hackepeter frisch und hausgemacht, mit Eigelb, Zwiebeln und Gewürzgurke belegt, dazu frisches Bauernbrot ^{(5) (A, 1, 10)}	14,90
Hausgemachte Eisbeinsülze mit Zwiebeln, Gewürzgurke und Remoulade, ^{(5, 6, 8) (A, 1, 6)} dazu Bauernbrot oder Bratkartoffeln	13,90 15,90



„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
---------------	-------------

Backendl „à la Schloßmühle“ panierte und gebackene Hähnchenbrust und Keule, an Feldsalat und Kürbiskernöl dazu bayrischer Kartoffelsalat ^(A, 1)	19,90
Gepökelte Rinderzunge mit Buttererbsen und Petersilienkartoffeln ⁽⁶⁾	19,90
Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke, dazu frischer Rotkohl und grüne Klöße ^{(5, 7) (A, 1)}	21,90
Geschmorte Irische Ochsenbäckchen mit Rotwein-Schalotten und Kartoffelpüree ^(A, 1, 6)	22,90

Rinderrippchen (vom deutschen Jungbullen) in würziger Marinade zart und saftig geschmort an Weißkrautsalat, dazu Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark ⁽⁶⁾ dazu 2cl Rostocker Doppelkümmel	23,90
---	-------

BURGERVARIATIONEN	NEU
-------------------	-----

Herzhafter Pulled-Pork-Burger ^{(8) (A1, 6)} knuspriges Brioche-Burger-Bun, gezupftes Schweinefleisch, Weißkrautsalat und Barbecue Sauce, dazu Pommes Frites	17,90
Saltiger 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 Patty, Weißkrautsalat und Barbecue Sauce, dazu rustikale Pommes Frites ^{(8) (A, 1, 6)}	17,90

Feiner Cheeseburger knuspriges Brioche-Burger-Bun, 140g Rinder- Patty , zwei Scheiben milder Edamerkäse, Weißkrautsalat und Barbecue Sauce, dazu rustikale Pommes Frites ^{(8) (A, 1, 6)}	18,90
---	-------

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

AUS DER PFANNE	DAUERRENNER
----------------	-------------

Hausgemachte Käsespätzle (Vegetarisch) mit Röstzwiebeln und kleinem Rohkostsalat ^(A, 1, 6, 6)	15,90
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)	19,90
Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes Frites und kleine Salatgarnitur ^{(4, 13) (A, 1, 10, F, 1)}	19,90

„Lammteller“ Medallions von der Lammhäfte mit grünen Speckbohnen, dazu hausgemachte Karottenröstis und Kräuterbutter ⁽⁶⁾	24,90
--	-------

Argentinisches Rumpsteak ca. 200g ca. 300g ca. 400g saftig gebraten, dazu ein bunter Rohkostsalat, Jus und hausgemachte Kräuterbutter ^{(5, 13) (A, 1, 10)}	24,90 29,90 34,90
--	-------------------------

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 mit Zucker karamellisiert ^{(5) (A, 1, 6, 11, 12)}	5,90
--	------

Unser weiteres
Dessertangebot entnehmen
Sie bitte der separaten
Eiskarte !

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
--

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-Milchweiß
--