

MONATS-MENÜ

Waldpilzconsomé

geflämmte Wildpraline



Schweinelende Pfanne

Schweinemedallions und Rahmpfifferlingen in der Pfanne serviert, Spätzle und gemischter Salat



Bayrisch Creme

mit Kirschkompott im Weckglas geschichtet

37,50 €

MÜHLENJAUSE

Riesenbrezen

1 Riesenbrezel mit Schnittlauchbutter

4,50 €

1 Paar Weißwürste

Weißwurst mit Brezel und süßem Senf

8,50 €

Käsespätzle

mit geschmorten Zwiebeln und gemischtem Salat

15,50 €

Brotzeit

Bayrischer Käse – Wurst Salat mit Steinofenbrot und Schnittlauchbutter

12,50 €

VORSPEISEN

Gebeizter Lachs & Kürbis Reiberdatschi

hausgebeizter Lachs mit Honig – Senf – Sauce und Kürbis – Kartoffel – Rösti

15,50 €

Schweinebauch & Marille

Tranchen vom Schweinebauch unter der Kruste, Aprikosenkompott und Serviettenknödel

14,50 €

Gebackener Camembert

mit Preiselbeermarmelade, Toastbrot und ausgebackener Petersilie

12,50 €

SUPPE

Gelbe Paprikaschaumsuppe

mit Paprikaragout und Chorizochip

7,50 €

Waldpilzconsomé

geflämmte Wildpraline

8,90 €

BAYRISCHE SPEZIALITÄTEN

Semmelknödel & Waldpilze	19,50 €
hausgemachte Semmelknödel mit Waldpilzen in Rahm und gemischtem Salat	
Gebratener Leberkäse	15,90 €
mit Spiegelei, Kartoffelstampf und Bratensauce	
Schweinekrustenbraten	19,50 €
gebackener Schweinebraten aus der Schulter, Biersauce, Semmelknödel und Weißkrautsalat	
Schweinefilet Pfännchen	23,50 €
Schweinemedallions und Rahmpfifferlingen in der Pfanne serviert, Spätzle und gemischter Salat	
Alpen Burger	16,50 €
gebratener Leberkäse mit Weißkraut, Senfdip und Blattsalaten in der Laugensemmel mit aMAIZing Fries (Mais Pommes)	
Zander & Sauerkraut	23,50 €
Zanderfilet auf der Haut gebraten, Apfelwein Sauerkraut und Kartoffelstampf	

KLASSIKER

Wiener Schnitzel	22,90 €
Sardelle, Kapern, Zitrone, Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat	
Roastbeef	kl. 17,90 € gr. 22,90 €
rosa gebraten & dünn geschnitten, kalt serviert, Bratkartoffeln und hausgemachte Remoulade	
Scholle „Finkenwerder Art“	22,50 €
gebratene Kutterscholle, Speckstippe, Bratkartoffeln und Gurkensalat	
Matjesvariation	18,50 €
Räuchermatjes, Sherrymatjes und Matjestatar mit Kräuterquark, Bratkartoffeln und Salatbouquet	

DESSERTS

Zwetschgenknödel	8,50 €
hausgemachte Zwetschenknödel mit cremigen Vanilleeis	
Crème brûlée & Himbeere	9,50 €
die „gebrannte Creme“ mit frischen Waldbeeren und Himbeersorbet	
Bayrisch Creme	6,50 €
mit Kirschkompott im Weckglas geschichtet	