

MARTIN STEINER
MÜHLEN À LA CARTE
SPEISEKARTE

MARTIN STEINER
ALMER SCHLOSSMÜHLE

SCHLOBSTRASSE 13
59929 BRILON

TELEFON: +49 (0)2964 - 94 51 430

TELEFAX: +49 (0)2964 - 96 79 806

WWW.ALMER-SCHLOSSMUEHLE.DE

Montag & Dienstag Ruhetag
Mittwoch bis Freitag 12-14 Uhr / 18-22 Uhr
Samstag & Sonntag 12-22 Uhr

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie uns bitte an.

HERBSTZAUBER 2018

INDIAN SUMMER MENÜ UND WESTHEIMER BIER

BROT & BUTTER

HERBSTLICHE BLATTSALATE

mit Urtomaten & Orangen-Ingwerdressing (V) 8 EUR

Westheimer Naturradler mit Zitronensorbet 0,1l

PIFFERLINGSCAPPUCCINO

mit kleinen Pfifferlingen, Croutons & Kräutern (V) 7 EUR

Westheimer Helles 0,2l

WARM GERÄUCHERTES SEESAIBLINGSFILET

mit Pastinake & Preiselbeerkren 24 EUR

Westheimer Pils 0,2l

WILDRAGOUT AUS GRÄFLICHERJAGD

mit Meerrettich-Spitzkohl, Serviettenknödeln und Pilzen 26 EUR

Westheimer Hefeweizen Dunkel 0,2l

MÜHLEN-BEEREN TRIFLE

mit Himbeeren, Haselnuss & Schokolade 9 EUR

Westheimer Graf Stolberg Dunkelbier 0,2l

MENÜ komplett 49 Euro

inkl. Bierbegleitung 59 Euro

VORWEG

URTOMATEN & ZIEGENKÄSE	12 EUR
mit Orangen-Ingwerdressing, Rucola & Pinienkernen (V)	
BEEF TATAR.....	16 EUR
vom Black Angus Rinderfilet mit Senf-Crème fraîche	
ÜBERBACKENE WEINBERGSCHNECKEN.....	13 EUR
in Knoblauch-Kräuterbutter & ofenfrisches Baguette	
WIENER BACKHENDEL	13 EUR
mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren & steirischem Kürbiskernöl	
kleine Portion	10 EUR
HERBSTLICHE BLATTSALATE	8 EUR
mit Kernen, Croûtons & Hausdressing (V)	

ZWISCHENDURCH

PFIFFERLINGSRAHMSUPPE.....	7 EUR
mit Thymianhaube (V)	
MUSKATKÜRBISSCHAUMSÜPPCHEN	8 EUR
mit Blutwurst, gerösteten Kernen & Kürbisstaub	
WESTFÄLISCHE FESTTAGSSUPPE	5 EUR
Rinderkraftbrühe mit ländlicher Einlage	

MITTENDRIN

DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

VOM KALBSRÜCKEN **22 EUR**

zwei ganz dünne, in Butterschmalz gebratene Schnitzel
mit kaltgerührten Wildpreiselbeeren, Gurkensalat & Bratkartoffeln

kleine Portion **18 EUR**

GEGRILLTES SIRLOIN STEAK

VOM BLACK ANGUS ca. 330g **28 EUR**

..... ca. 220g **22 EUR**

vom besten Hochlandrind, mit Fettrand, saftig marmoriert

GEGRILLTES FILET STEAK

VOM BLACK ANGUS ca. 250g **36 EUR**

vom besten Hochlandrind das Nonplusultra

- dazu kleiner Beilagensalat mit Hausdressing **4 EUR**
- dazu Mühlenfritten & Kräuterbutter **5 EUR**
- dazu unsere kleinen Mühlen-Ofenkartoffeln & Pfeffersauce **7 EUR**
- dazu Süßkartoffelpommes & pikante Mayo..... **7 EUR**

MUSKATKÜRBISRISOTTO **15 EUR**

mit mariniertem Babyspinat & Meerrettichschaum (V)

dazu eine gefüllte MAISHENDELBRUST **19 EUR**

RAGOUT VOM GRÄFLICHEN REH

garantiert aus heimischer Jagd. **26 EUR**

Meerrettich-Spitzkohl & Serviettenknödel, sautierte Waldpilze

ORIGINAL KÄRNTNER NUDELN	15 EUR
mit verschiedenen Bröseltopfenfüllungen & Beilagensalat (V)	
kleine Portion (2 Stück).....	12 EUR
ALMER BACHFORELLE NACH MÜLLERIN ART	17 EUR
mit Zitronen-Kapernbutter, Blattspinat & Salzkartoffeln	
SEESAIBLING	24 EUR
auf Haut gebratenes Filet vom isländischen Seesaibling	
mit Muskatkürbisrisotto, mariniertem Babypinac & Meerrettichschaum	

DANACH

MÜHLEN-BEEREN-TRIFLE	9 EUR
mit Himbeeren, Haselnuss & Schokolade	
MARTIN STEINERS	
SÜSSER SCHMANKERLTeller	10 EUR
KAFFEE „GOURMET“	8 EUR
eine Kaffeespezialität Ihrer Wahl mit drei kleinen Schmankerln	
KÄRNTNER BUA	7 EUR
Vanilleiscreme, Kernöl, karamellisierte Kürbiskerne & Tahiti Vanillesahne	
KLEINE KÄSEAUSSWAHL.....	9 EUR
mit Früchtesenf & Bauernbrot	
“AB 2 PERSONEN“	
KAISERSCHMARRN.....	9 EUR
mit Zwetschgenröster & Vanilleeis	pro Person