

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 / 18-21 Uhr
Samstag & Sonntag 12-21 Uhr

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie uns bitte an.

WINTERMENÜ 2019

EIN FEINSCHMECKER MENÜ IN 5 GÄNGEN

BROT & BUTTER

REHSÜLZE IM PILZGELEE & FELDSALAT

mit Sellerie & QUITTEN 12 EUR

GETRÜFFELTER MARONENCAPPUCCINO

mit Thymianmilchhaube & Portwein 7 EUR

KABELJAU

Tranche vom Kabeljaurückenfilet

mit Balsamico-Passionsfruchtlinzen & Meerrettichschaum 18 EUR

HIRSCHRÜCKENFILET AUS GRÄFLICHER JAGD

rosa gebratener Hirschrücken in der Linzertortenkruste

mit Pastinakenpüree, kleinen Kartoffelklößen & Cranberries 36 EUR

HASELNUSS - EISSOUFFLÉ

im Baumkuchenmantel mit Mangosorbet & Passionsfruchtstreusel 12 EUR

Menü Komplett 68 EUR

Menü ohne Suppe & Fisch 48 EUR

VORWEG

GEBACKENER ZIEGENKÄSE IM STRUDELBLATT ..	12 EUR
mit getrüffeltem Rote Betesalat, Pinienkernen & Feldsalat (V)	
MARINIERTE FJORDFORELLE.....	13 EUR
mit Rettich, Gurke, Soja & Shiso	
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
WINTERLICHE BLATTSALATE	8 EUR
mit Kernen, Croûtons & Hausdressing (V)	

ZWISCHENDURCH

GETRÜFFELTER MARONENCAPPUCCINO.....	7 EUR
mit Thymianmilchhaube & Portwein (V)	
MUSKATKÜRBISCREMESUPPE.....	6 EUR
mit Ingwer, Chili & gerösteten Kernen (V)	
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**

SAUERBRATEN VOM GRÄFLICHEN HIRSCHKALB

garantiert aus heimischer Jagd. **28 EUR**

mit Rosenkohl, Wildpreiselbeeren, Birne & Haselnuss-Spätzle

MÜHLEN ENTERLSCHMAUS

beste Cherry Valley Ente frisch aus dem Ofenrohr **28 EUR**

Keule geschmort & Brust rosa gebraten
mit Apfelrotkohl & handgeriebenen Kartoffelklößen

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	
KABELJAU & RIESENGARNELEN	28 EUR
auf Haut gebratenes Filet vom isländischen Kabeljau & sautierten Riesengarnelen mit Balsamico-Passionsfruchtlinzen & Meerrettichschaum	

DANACH

HALBFLÜSSIGES SCHOKOLADENKÜCHLEIN	9 EUR
mit Himbeeren & Vanilleeis	
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 & Kosakaenbrot	
“AB 2 PERSONEN“ KAISERSCHMARRN.....	9 EUR
mit Zwetschgenröster & Vanilleeis	pro Person

Gerne überraschen wir Sie
mit einem von uns
zusammengestellten Menü.

3 - G A N G - M E N Ü 37 EUR

Weinbegleitung 12 EUR

(0 , 1 l / G a n g)

4 - G A N G - M E N Ü 45 EUR

Weinbegleitung 16 EUR

(0 , 1 l / G a n g)

5 - G A N G - M E N Ü 56 EUR

Weinbegleitung 20 EUR

(0 , 1 l / G a n g)