

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](http://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.

# SPARGELZEIT 2019

Wir verwenden ausschließlich frischen Stangenspargel  
aus Delbrück von Hof Grewing

## SPARGELMENÜ

### BUNTER SPARGELSALAT

mit Chanterloupe Melone & Spargelschinken

12 EUR

\*\*\*

### SPARGEL & WIENER SCHNITZEL

Delbrücker Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, neuen  
Kartoffeln & kleinem Wiener Schnitzel

27 EUR

\*\*\*

### ERDBEEREN-RHABARBERGRÜTZE

mit Rhabarbersorbet & Vanilleespuma

9 EUR

Menü komplett 43 EUR

## FRISCHER STANGENSPARGEL

ca. ½ Pfund mit neuen Kartoffeln, Butter oder Hollandaise

19 EUR

dazu

- gebackenes Schollenfilet
- ein kleines Wiener Schnitzel
- gekochter Spargelschinken
- roher Schinkenspeck aus Kärnten

6 EUR

8 EUR

5 EUR

5 EUR

# VORWEG

CARPACCIO VOM KALB.....	<b>12 EUR</b>
mit Thunfischsauce, Karpfennäpfel & Bittersalate	
BEEF TATAR .....	<b>16 EUR</b>
vom Black Angus Rinderfilet mit Crème fraîche & Schnittlauch	
STEINERS ALPEN-TAPAS FÜR ZWEI .....	<b>10 EUR/PERSON</b>
Herzhafte & pikante Schmankerln auf einer Etagerer	
WIENER BACKHENDEL .....	<b>13 EUR</b>
mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren & steirischem Kürbiskernöl	
kleine Portion .....	<b>10 EUR</b>
JUNGE FRÜHLINGS-BLATTSALATE .....	<b>8 EUR</b>
mit Kernen, Croûtons & Hausdressing (V)	

# ZWISCHENDURCH

SPARGELSCHAUMSUPPE.....	<b>8 EUR</b>
mit gebeiztem Orangenlachs	
BÄRLAUCH-SCHAUMSÜPPCHEN .....	<b>6 EUR</b>
mit Kräuter Croutons	
WESTFÄLISCHE FESTTAGSSUPPE .....	<b>6 EUR</b>
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 **26 EUR**

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

vom besten Hochlandrind, mit Fettrand, saftig marmoriert

## GEGRILLTES FILET STEAK

VOM BLACK ANGUS ..... ca. 250g **34 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**

## GEBRATENE BRUST VON DER MAISPOULARDE

mit Spargelrisotto, kleinen Ofentomaten & Bärlauchschaum ..... **19 EUR**

## „LAMMKRONE

bestes Lammfleisch von den saftigen Wiesen Neuseelands **30 EUR**

mit Bärlauchkruste, Bohnen, kleinen Ofenkartoffeln & Paprika-Chorizosauce

ORIGINAL KÄRNTNER NUDELN .....	<b>15 EUR</b>
mit verschiedenen Bröseltopfenfüllungen & Beilagensalat (V)	
kleine Portion (2 Stück).....	<b>12 EUR</b>
ALMER BACHFORELLE NACH MÜLLERIN ART ....	<b>19 EUR</b>
mit Zitronen-Kapernbutter, Blattspinat & Salzkartoffeln	
GEBACKENES ZANDERFILET.....	<b>22 EUR</b>
mit Kartoffel-Bärlauchsalat & Asiatischer Remoulade	

## DANACH

ERDBEEREN-RHARBARBER-TRIFFLE .....	<b>9 EUR</b>
mit Rhabarbersorbet & weißem Schokoladenmousse	
MARTIN STEINERS	
SÜSSER SCHMANKERLTELLER .....	<b>10 EUR</b>
KAFFEE „GOURMET“ .....	<b>8 EUR</b>
eine Kaffeespezialität Ihrer Wahl mit drei kleinen Schmankerln	
KÄRNTNER BUA .....	<b>7 EUR</b>
Vanilleiscreme, Kernöl, karamellisierte Kürbiskerne & Tahiti Vanillesahne	
KLEINE KÄSEAUSWAHL.....	<b>9 EUR</b>
mit Früchtesenf & Bauernbrot	
“AB 2 PERSONEN“	
KAISERSCHMARRN.....	<b>9 EUR</b>
mit Zwetschgenröster & Vanilleeis.....	<b>pro Person</b>

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 )