

MARTIN STEINER
MÜHLEN À LA CARTE
SPEISEKARTE

MARTIN STEINER
ALMER SCHLOSSMÜHLE

SCHLOßSTRABE 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.

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

ZWISCHENDURCH

SPARGELSCHAUMSUPPE.....	8 EUR
mit gebeiztem Orangenlachs	
BÄRLAUCH-SCHAUMSÜPPCHEN	6 EUR
mit Kräuter Croutons	
WESTFÄLISCHE FESTTAGSSUPPE	6 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 **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	15 EUR
mit verschiedenen Bröseltopfenfüllungen & Beilagensalat (V)	
kleine Portion (2 Stück).....	12 EUR
ALMER BACHFORELLE NACH MÜLLERIN ART	19 EUR
mit Zitronen-Kapernbutter, Blattspinat & Salzkartoffeln	
GEBACKENES ZANDERFILET.....	22 EUR
mit Kartoffel-Bärlauchsalat & Asiatischer Remoulade	

DANACH

ERDBEEREN-RHARBARBER-TRIFFLE	9 EUR
mit Rhabarbersorbet & weißem Schokoladenmousse	
MARTIN STEINERS	
SÜSSER SCHMANKERLTELLER	10 EUR
KAFFEE „GOURMET“	8 EUR
eine Kaffeespezialität Ihrer Wahl mit drei kleinen Schmankerln	
KÄRNTNER BUA	7 EUR
Vanilleeiscreme, Kernöl, karamellisierte Kürbiskerne & Tahiti Vanillesahne	
KLEINE KÄSEAUSWAHL.....	9 EUR
mit Früchtesenf & Bauernbrot	
“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)