

M A R T I N   S T E I N E R

# M Ü H L E N   À   L A   C A R T E

S P E I S E K A R T E

M A R T I N   S T E I N E R  
A L M E R   S C H L O S S M Ü H L E

S C H L O ß S T R A ß E   1 3  
5 9 9 2 9   B R I L O N

T E L E F O N : + 4 9 ( 0 ) 2 9 6 4 - 9 4 5 1 4 3 0

T E L E F A X : + 4 9 ( 0 ) 2 9 6 4 - 9 6 7 9 8 0 6

[WWW.ALMER-SCHLOSSMUEHLE.DE](http://WWW.ALMER-SCHLOSSMUEHLE.DE)

Montag & Dienstag Ruhetag  
Mittwoch bis Freitag 17-22 Uhr  
Samstag 12-15 & 17-22 Uhr  
Sonntag 12-15 & 17-20 Uhr

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie uns bitte an.

# SPARGELZEIT 2024

Wir verwenden ausschließlich frischen Stangenspargel  
aus Delbrück von Hof Grewing

## SPARGELMENÜ

### SPARGELSCHAUMSÜPPCHEN

mit gebeiztem Orangenlachs & Ciabatta-Kracker

12 EUR

\*\*\*

### SPARGEL & WIENER SCHNITZEL

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

36 EUR

\*\*\*

### MANGO-LASSI-TÖRTCHEN

mit Rhabarbersorbet & marinierten Erdbeeren

12 EUR

Menü komplett 54 EUR

## FRISCHER STANGENSPARGEL

ca. ½ Pfund mit neuen Kartoffeln, Butter oder Hollandaise

24 EUR

dazu

- gebackenes Schollenfilet

10 EUR

- ein kleines Wiener Schnitzel

12EUR

- gekochter Spargelschinken

7 EUR

- roher Schinkenspeck aus Kärnten

7 EUR

## VORWEG

ENTENTERRINE À L'ORANGE .....	18 EUR
mit grünem Spargel, Granatapfel & Salatspitzen(V)	
BEEF TATAR „SCHLOSSMÜHLEN KLASSIKER“ .....	18 EUR
mit Senfcreme & Bittersalaten	
ELSÄSSER WEINBERGSCHNECKEN.....	16 EUR
mit Knoblauch-Kräuterbutter & frischen Baguette	
WIENER BACKHENDEL .....	19 EUR
mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren & steirischem Kürbiskernöl	
kleine Portion.....	16 EUR
FRÜHLINGS BLATTSALATE .....	10 EUR
mit Kernen, Croûtons & Hausdressing (V)	

## ZWISCHENDURCH

WESTFÄLISCHE FESTTAGSSUPPE .....	10 EUR
Rinderkraftbrühe mit ländlicher Einlage	
BÄRLAUCHCREMESÜPPCHEN.....	10 EUR
mit Croutons (V)	
SPARGELSCHAUMSUPPE .....	12 EUR
mit gebeiztem Orangenlachs & Ciabatta-Kracker	

# MITTENDRIN

## DAS ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

VOM KALBSRÜCKEN ..... 32 EUR

zwei ganz dünne, in Butterschmalz gebratene Schnitzel  
mit kaltgerührten Wildpreiselbeeren, lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat

kleine Portion..... 25 EUR

## GEGRILLTES SIRLOIN STEAK

VOM BLACK ANGUS .....ca. 330g 39 EUR

.....ca. 220g 34 EUR

vom besten Hochlandrind, mit Fettrand, saftig marmoriert

## GEGRILLTES FILET STEAK

VOM BLACK ANGUS .....ca. 230g 45 EUR

vom besten Hochlandrind das Nonplusultra

## STEAKBEILAGEN

- dazu kleiner Beilagen Salat mit Hausdressing ..... 5 EUR
- dazu Mühlenfritten & Kräuterbutter ..... 6 EUR
- dazu Süßkartoffelpommes & Spicy Mayo ..... 8 EUR
- dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat ..... 5 EUR

## SÛPREME VOM PADERBORNER KIKOK-HÄHNCHEN

Sous Vide gegart & langsam auf der Haut gebraten ..... 22 EUR

mit glacierten Zuckerschoten, Spargelspitzen & Zitronenravioli

## „SHORTRIBS VOM FREILANDSCHWEIN“ VOM METZGER DIERENDONCK

Niedertemperatur gegarte Fleischrippenstück

mit Mühlen-BBQ Sauce, Spitzkohlsalat & Mühlenfritten..... 26 EUR

BÄRLAUCH GNOCCHI.....	20 EUR
mit eingelegten Cocktailtomaten, gehobeltem Parmesan & Beilagen Salat (V)	
ALMER BACHFORELLE NACH MÜLLERIN ART.....	24 EUR
mit Zitronen-Kapernbutter, Beilagen Salat & Schwenkkartoffeln	
GEBRATENES KABELJAUFILET .....	34 EUR
mit glacierten Zuckerschoten, Spargelspitzen & Zitronenravioli	

## DANACH

MANGO-LASSI-TÖRTCHEN .....	12 EUR
mit Rhabarbersorbet & marinierten Erdbeeren	
KAFFEE „GOURMET“ .....	9 EUR
eine Kaffeespezialität Ihrer Wahl mit drei kleinen Schmankerln	
KÄRNTNER BUA .....	10 EUR
Vanilleeiscreme, Kernöl, karamellisierte Kürbiskerne & Tahiti Vanillesahne	
BIO BERGKÄSE AUS KÄRNTEN .....	12 EUR
mit Marillensenf, Trauben & Brot	
“AB 2 PERSONEN“	
KAISERSCHMARRN.....	pro Person 14 EUR
mit Zwetschgenröster & Vanilleeiscreme	