

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

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	