

„HERBSTZEIT 2024“

APERITIF EMPFEHLUNG

„MÜHLEN - HIGHLÄNDER“

Whiskey, Traubensaft & Tonic

7,50 EUR

GANSERLMENÜ

BROT & BUTTER

KNACKIGER FELDSALAT VOM BODENSEE

mit Himbeervinaigrette, Kürbis, Nüssen & Ziegenkäse

16 EUR

KÄRNTNER-GANSERLRAHMSUPPE

mit Beifuß, Croutons & Apfel

14 EUR

KNUSPRIG GEBRATENES FREILANDGANSERL

Mit Apfelrotkohl, Maroni, Cranberrys & handgeriebenen Kartoffelklößen

48 EUR

SÜSSER ABSCHLUSS

Schokolade, Küchlein & Sorbet

12 EUR

4 Gänge Menü 76 EUR

3 Gänge Menü 68 EUR

VORWEG

CREMIGE BURRATA VON BÜFFEL BILL	16 EUR
mit in Zitronengras & Pflaumenwein eingelegtem Kürbis & Sesamvinaigrette	
CARPACCIO VOM ALMOCHSEN „SCHLOSSMÜHLEN KLASSIKER“	18 EUR
mit Trüffelvinaigrette, 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
HERBSTLICHE BLATTSALATE	10 EUR
mit Kernen, Croûtons & Hausdressing (V)	

ZWISCHENDURCH

WESTFÄLISCHE FESTTAGSSUPPE	10 EUR
Rinderkraftbrühe mit ländlicher Einlage	
KÄRNTNER-GANSERLRAHMSUPPE	14 EUR
mit Croutons, Beifuß & Apfel	
MUSKATKÜRBISSCHAUMSUPPE	12 EUR
mit Croutons & gerösteten Kernen (V)	

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 ANGUSca. 330g 39 EUR

.....ca. 220g 34 EUR

vom besten Hochlandrind, mit Fettrand, saftig marmoriert

GEGRILLTES FILET STEAK

VOM BLACK ANGUSca. 230g 45 EUR

vom besten Hochlandrind das Nonplusultra

STEAKBEILAGEN

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

KOTELETTES VOM IBERICO SCHWEIN

Bestes spanisches Eichelschwein fein marmoriert

in Kürbiskernpande und Butterschmalz gebacken..... 29 EUR

mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat, knackiger Feldsalat, Kernöl & Wildpreiselbeeren

„KROSSE BARBARIE ENTENKEULE“

Frisch aus dem Ofenrohr mit Orangenjus

mit Preiselbeer-Kroketten, Cranberrys & Miso-Sesam Rosenkohl..... 38 EUR

TIROLER SPINATKNÖDEL	24 EUR
in Pilzrahmsauce mit gehobeltem Parmesan & kleinem Salat (V)	
ALMER BACHFORELLE NACH MÜLLERIN ART.....	28 EUR
mit Zitronen-Kapernbutter, Beilagensalat & Schwenkkartoffeln	
GEBRATENES LACHSFILET	32 EUR
IKEJIME Lachs, Label Rouge aus Schottland auf der Haut krossgebraten auf Curry-Graupen, Miso-Sesam Rosenkohl & Krustentiersauce	

DANACH

ZITRONENGRAS CREME BRÛLÉE	16 EUR
mit frischen Beeren & Sorbet	
KAFFEE „GOURMET“	9 EUR
eine Kaffeespezialität Ihrer Wahl mit drei kleinen Schmankerln	
KÄRNTNER BUA	10 EUR
Vanilleiscreme, Kernöl, karamellisierte Kürbiskerne & Tahiti Vanillesahne	
BIO BERGKÄSE AUS KÄRNTEN	12 EUR
mit Marillensenf, Trauben & Früchtebrot-Kräcker	
“AB 2 PERSONEN“	
KAISERSCHMARRN.....	pro Person 14 EUR
mit Zwetschgenröster & Vanilleiscreme	

Gerne überraschen wir Sie
mit einem von uns
zusammengestellten Menü.

3 - G A N G - M E N Ü 45 EUR

Weinbegleitung 18 EUR
(0 , 1 l / G a n g)

4 - G A N G - M E N Ü 52 EUR

Weinbegleitung 24 EUR
(0 , 1 l / G a n g)

5 - G A N G - M E N Ü 63 EUR

Weinbegleitung 30 EUR
(0 , 1 l / G a n g)

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir unser
Überraschungsmenü ausschließlich tischweise anbieten.

Letzte Bestellung für das Überraschungsmenü um 20:30 Uhr.