






Speisekarte

Vorspeise / Suppen

Flädlesuppe	6,50
Karotten-Ingwer-Suppe mit Garnele	7,90 9,90
Kleiner Salatteller ^(4,2)	6,90
 Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich & Salat-Bukett ^(4,2) mit Apfelvinaigrette	11,90
 Gratiniertes Ziegenkäse mit Kräuter-Nusskruste und Salat-Bukett ^(4,2)	12,90


Hauptgänge

Schwein



„Schwabenteller“ Schweinefilet an Rahmsoße mit frischen Champignons, Maultaschen & Käsespätzle	22,90
Mühlensteak mit Röstzwiebeln & gebratenem Bacon dazu Kartoffelrösti	21,60
 Schweinefilet mit Kräuter-Nusskruste an Rahmsoße bunten Karotten und hausgemachte Herzoginkartoffeln	26,90
Schnitzel paniert mit Pommes frites und Soße nach Wahl	19,40
Jägerschnitzel an Rahmsoße mit frischen Champignons und hausgemachten Spätzle	19,90
Rahmschnitzel mit hausgemachten Kroketten	19,90

Pute




Paniertes Putenschnitzel von der Schwarzwaldfarm mit Pommes frites und Soße nach Wahl <i>von der artgerecht gehaltenen Freilandhaltung aus Aichhalden-Rötenberg</i>	22,80
 Putenrollbraten von der Schwarzwaldfarm mit einer Zwiebelfüllung an Bratensoße und hausgemachten Kartoffelknödeln	24,90
Rosa gebratene Entenbrust an Orangensoße, mit Frühlingsgemüse und hausgemachten Kroketten	29,90

Fisch

 Fangfrische Forelle „Müllerin“ oder „Blau“ dazu Salzkartoffeln	24,90
 Gebratenes Lachsforellenfilet mit Spinat-Rahmnudeln und Karottenstroh	24,80


Rind

Rumpsteak mit Kräuterbutter an Bratensoße dazu hausgemachte Kroketten	29,90
Zwiebelrostbraten an Bratensoße mit Pommes frites	27,80
Rinderbäckchen an Rotweinsauce mit hausgemachten Kroketten	24,90
 Ochsenfleisch mit Meerrettichsoße mit Bouilliongemüse und Salzkartoffeln	28,80

Wild

Kängurufilet an Rotweinsauce dazu Rahmwirsing & hausgemachte Kroketten	27,90
Rosa gebratener Rehrücken mit Preiselbeerbirne an Cassissoße, Selleriepüree und hausgemachten Kroketten	34,90

Vegetarisch / Vegan

Hausgemachte Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln	17,70
„Spaghetti a la Mühle“ mit Blattspinat, Kirschtomaten, Feta und Pinienkerne	18,90
 „Gnocchi Pfanne“ mit Lauchgemüse, Cocktailtomaten und veganem Käse	18,90




Bunte Salatteller...

... mit gebratenen Putenmedaillons von der 	20,90
... „Chef-Salat“ ^(4,2) mit Rinderhüftsteak auf Kartoffelrösti	24,90
... mit gratiniertem Ziegenkäse auf mediterranem Gemüse	18,90
... mit Karotten-Sesam-Sticks und Sweet-Chilli-Soße 	18,90

Extra Portion Soße

Bratensoße	3,00	Rahmsoße	3,50	Pilzrahmsoße	4,00
Für den Nachservice Soße zum Gericht berechnen wir einen Aufpreis von 1,50					

Vesper

 Wurstsalat mit Bratkartoffeln	15,40
 Straßburger-Wurstsalat mit Bratkartoffeln	15,90
 Bauernbratwurst kalt oder warm mit Kartoffelsalat	13,90

Hinweis in eigener Sache:

Für die Verpackung Ihrer Speisen zum Mitnehmen erlauben wir uns Ihnen pro Verpackung 1,50 € in Rechnung zu stellen.

Gutscheine sind gesetzlich auf 3 Jahre begrenzt. Die Frist beginnt am Ende des Jahres, in dem der Gutschein ausgestellt wurde. Diese Regelung gilt, wenn keine andere Befristung auf dem Gutschein vermerkt ist. Nach Ablauf der Frist verjährt der Anspruch aus dem Gutschein. Ehrengastgutscheine ausgeschlossen.

Dessert

„Biene Maya“ 2 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Süßem garniert	4,20
Crème Brûlée mit Cassis Sorbet	11,90
Heiße Liebe (Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren)	7,40
Schokotörtchen mit halbflüssigem Pistazien-Kern mit Vanilleeis und Sahne	11,90
Apfelküchle mit Vanilleeis und Zimtsahne	8,90
Affogato: eine Tasse Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne	5,50
Gemischtes Eis ohne Sahne / mit Sahne Erdbeere/ Vanille /Schokolade	3,90 / 4,90
1 Kugel Sorbet mit Sekt	4,20
Cassis / Mango/ Zitrone / Blutorange	
1 Kugel Eis	1,30
Erdbeere / Vanille / Schokolade / Walnuss	

Kennen Sie schon unseren Saal?

Feierlichkeiten jeglicher Art möglich ♥

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage

