

Vorspeisen

FLÄDLE SUPPE Markbrühe Kräuterflädle	EUR 14
TATAR VOM RINDERFILET Ei Kapernmayo Frisee	EUR 21
GEMISCHTER SALAT Hausdressing Rohkostsalate Kerne Kräuter	EUR 12
CAPPELACCI <i>“Limone”</i> Zitronen-Ricotta Füllung Tomatenchutney Parmesan Pinienkerne	EUR 18
BACHSAIBLING <i>‘hausgeräuchert’</i> Gepickelter Rettich Senfcreme Frisée	EUR 24

Hauptgänge

STEAK VOM BLUMENKOHL <i>‘vegan’</i> Kartoffelspalten Erdnuss Sauce Baby Spinat Granatapfel Nüsse	EUR 26
CAPPELACCI <i>‘hausgemachte Pasta’</i> Zitronen-Ricotta Füllung Tomatenchutney Parmesan Pinienkerne	EUR 24
WOLFSBARSCH <i>‘wildfang’</i> Kartoffel-Mousselin Beurre blanc Artischocken Röstzwiebeln	EUR 38
LAMMKARREE Kartoffelgratin Rosmarin Jus Aubergine	EUR 42
RINDERFILET Pfeffersauce Blatt Spinat Pommes	EUR 39
WIENER SCHNITZEL Gurkensalat Lauwarmer Kartoffelsalat Preiselbeeren	EUR 31
GESCHNETZELTES VOM KALB Cognac-Pilz-Rahmsauce Bratkartoffeln	EUR 34

Dessert

CRÈME BRÛLÉE Orangen	EUR 12
ZITRONENTARTE Baiser	EUR 14
MARACUJASORBET-SORBET Vodka	EUR 9
SCHOKO KÜCHLEIN Vanilleeis Maracuja	EUR 16
AFFOGATO MULINO Vanille-Eis Espresso Rumlikör	EUR 10

Mühle-Menü

BACHSAIBLING *'hausgeräuchert'*
Gepickelter Rettich | Senfcreme | Frisée

CAPPELACCI *'hausgemachte Pasta'*
Zitronen-Ricotta Füllung | Tomatenchutney | Parmesan | Pinienkerne

LAMMKARREE
Kartoffelgratin | Rosmarin Jus | Aubergine

MARACUJASORBET-SORBET
Vodka

EUR 82,00 4 Gänge
EUR 68,00 3 Gänge (ohne Pasta)