

## MENÜ'chen 28,-

klein und fein serviert

### FELDSALAT

mit Kalbstafelspitz in  
Kartoffel-Tomatendressing

◆ SCHWEINEMEDAILLON  
auf zweierlei Kraut mit Waldspeck  
und pommes-lafittes

◆ SCHOGGI-CREMEIS  
mit Birnen-Ingwerkompott

weilers von der Gans

\* PULLED GOOSE 16,-  
schlotzig und rassig  
als Salat im Brioche-Buns

\*GÄNSE-LEBER-SPÄTZLE 14,-  
mit geschmälztem Sauerkraut

\* GÄNSE BRUST & KEULE 28,-  
auf Steinpilz-Nudeln  
mit einem Hauch Trüffelöl



**Die ersten Gänse sind im Anflug**

10. – 28. November 2021

## MENÜ zur Martini - GANS

GÄNSE-BURGER 14,-  
auf jungem Kraut mit Kürbis und Ingwer



GÄNSEBOUILLON 9,-  
mit Gänseleberspätzle



GÄNSEKEULE 24  
aus dem Ofen auf Wirsingfetzen,  
Blaukraut dazu Rahmkartoffeln mit  
Petersilien-Pesto und  
Kartoffelkracherle



TONKA-EIS-PARFAIT 11,-  
mit Birnen-Chutney,  
Schoggikuchen und Gewürz-Sabayone

52 €

# VEGO pur

19,-

als Hauptgericht je

◆ BERGLINSEN mit Ras El Hanout, Ofenkürbis und Lauch, pommes-lafittes

◆ RÖSTI mit zweierlei CHÄS kross gebraten, grünen Bohnen auf Pimento-Vanille Sauce

◆ RAHMKARTOFFELN mit Petersilien-Pesto knackigem Herbstgemüse und Kartoffelkracherle

PAPPARDELLE mit sonnengetrockneten Tomaten, Ruccola, Kapern und einem Hauch Knoblauch, Hobelkäse

P.S. VEGAN das kann ich nicht.

## FLEISCH oder FISCH

GOGGEL aus dem Ofen mit Rosmarin und Chilisauce 24,-

RINDERRÜCKENWÜRFEL saftig gebraten in Teriyaki Sauce 26,-

ENTRECÔTE vom Angusrind 200 Gr. 29,-

300 Gr. 39,-

FLUSS - ZANDERFILET auf der Haus gebraten 26,-






ST. PERTERSFISCH in Weisswein mit Pastis pochiert 28,-

G A M B A S in Olivenöl mit Knoblauch Zitronenpfeffer 32,-

wählen Sie **dazu als Beilage**, eines der VEGO pur Gerichte **ohne Aufpreis**

 <b>GARTENSALAT</b> bunte Blatt- und Rohkost in Hausdressing	6,5
 <b>FELDSALAT</b> mit Laugen-Krosstinis und am Tisch frisch geriebenem Meerrettich als PICOLO auf kleinem Teller	9,- 5,5
 <b>KÜRBIS-CURRY-SUPPE</b> mit Kernöl und Popcorn	7,-
<b>SALAT vom LANDSCHWEINERÜCKEN</b> mit weißem Balsamico, roten Zwiebeln dazu Rösti	16,5
<b>LACHS TATAR - WRAP</b> auf Rauchforellensauce mit Feldsalat und Kürbis	18,-
<b>FEINSCHMECKER-TELLER</b> Gamba, Fleischsalat, Lachs -Warp, von allem etwas ideal auch zum Teilen	26,-
	
 <b>WURSTSALAT</b> mit oder ohne KÄSE mit knusprigen Pommes-frites	10, 13,5
 <b>SCHINKENSPECK</b> dünn geschnitten auf dem großen Holzbrett	14,5
 <b>VESPERBRETTLE</b> von allem etwas, für mitten auf den Tisch	18,-

## MÜHLEN KLASSIKER

<b>CORDON BLEU</b> vom Schweinerücken mit goldgelben Pommes-frites und Salätchen	19,-
 <b>SCHWEINESCHNITZEL</b> paniert, goldgelbe Pommes-frites und Salatgarnitur	17,5
 <b>GRILL-SPIESS</b> Schwein/Rind/Geflügel saftig gebraten, Pommery-Senfsauce Pommes-frites, kleinem Gemüse	18,5
 <b>LASS-DICH-ÜBERRASCHEN</b> wahlweise mit FISCH oder FLEISCH, es wird nichts verraten, spannend, die Fans lieben es 😊	21,-
 <b>KUTTELN</b> (nur für Kenner!) mit Weißburgunder, Lauch – Karotten und gebratener Schwarzwurst	14,-
<b>„VON DER WEIDE“</b> Entrecôte saftig gebraten, dazu knackige Blatt/Rohkostsalate 120 Gr. Café de Paris und pommes-frites 200 Gr.	20,- 27,-
<b>WIENERSCHNITZEL</b> wellig in Butter gebraten, Rotwein-Preiselbeeren und goldgelbe Rösti oder dazu ein Gartensalat	26,-
 <b>REHGULASCH</b> aus Gersbacher Jagd Hausmacherspätzle, Karamellapfel Preiselbeeren	25,-



*Fair gehandelter Kaffee  
aus Dikome / Kamerun der  
Partnerstadt von Schopfheim*

**Kick It\*\*** 4,-  
eine Kugel Vanille-Eis mit Espresso aufgefüllt  
und einem Schuss Amaretto- oder Haselnuss-Sirup

**EISKAFFEE** mit Espresso-Eis/Sahne 6,-

**KAFFEE Mühli-Kasper\*** 6,5  
mit einem ordentlichen Schluck Chriesiwasser  
\*Spitzname von meinem Urgroßvater

oder einen Digestif mit dem Schnaps-PFIFLI eingeschenkt



So nur bei uns,  
**SCHWARZWÄLDER  
KIRSCH - TÖRTLE**  
11,5

Schoggi-Küchle lauwarm auf  
mit Rotwein verfeinerten  
Waldbeeren, Vanille-Eis, Schlagsahne,  
Schoggi-Späne und einen ordentlichen  
Schuss Schwarzwälder Kirschwasser

ohne Kirschwasser 9,-

## Appetit auf's Desserts vom

**MENÜ' chen** 6,-

**M E N Ü** 10,-

**HEISE PFLAUMEN** 12,-

in Karamell mit einem Schuss  
alten Pflaumenschnaps und Vanille-Eis



**KUCHEN / TORTEN** je nach Saison ab 3,8

**APFELKUCHEN** lauwarm mit Zimtzucker,  
und einer Kugel Walnuss-Eis, Sahne 7,5

**Gemischtes Eis /Sorbet** nur 1 Kugel 2,8

2 Kugeln 4,5

3 Kugeln 6,-

extra Sahne zum Eis oder Kuchen -,60

**RIESENKUGEL** Joghurt Pfirsich-Eis  
mit kleiner Früchtegarnitur 6,-

**CHAFFFI CHACHLE** >Kaffeetasse<  
mit roter Grütze, Marple-Walnuss-Eis 8,-

**VANILLE-EIS** mit Steirischem  
KÜRBISKERNÖL, ein Geschmackserlebnis 6,-