



Küchenzeiten

Mittwoch – Freitag 17 bis 21 Uhr
Samstag – Sonntag
12 - 14 und 17 bis 21 Uhr
nach 22 Uhr schließen
wir das Restaurant

Hotelgäste

können nach 22 Uhr den Abend
in HUGOS Kaminzimmer
ungezwungen ausklingen lassen

**Montag und Dienstag
gehört uns und der Familie.**

HERZLICH
WILLKOMMEN

Lebensfreude
pur



*Magdalena und
Katharina wurden gefragt:*

*„Betet Ihr auch vor
dem Essen?“
„Nein, unser Opa kann
kochen! „*

Melden Sie sich direkt
auf der Luca App an.
Danke



Mühle zu Gersbach



MÜLLER – MENÜ

ab 2 Personen pro Pers. 55,-

STARTER aus der Küche zum löffeln oder gabeln

VORSPEISE Fisch / Salat

HAUPTGERICHT immer etwas das Sie überrascht

DESSERT das Süße zum Schluss

vorweg vom Haus einen APERO

MENÜ'chen

28,- €

EGLI - KNUSPERLI

12,-

auf Ruccola & Radicchio-Salat mit zweierlei Dipp

* * *

SCHWEINEMEDAILLON

16,-

auf Käserahmspätzle mit geschmälzten Zwiebeln

* * *

WALNUSS - EIS

6,-

mit Pflaumen-Balsamico und Christstollenkonfekt

WINTER MENÜ

48,- €

MEERRETTICH- PANNA-COTTA

14,-

mit Weiderind auf Salatherzen

* * *

FELCHENFILET

24,-

aus der Pfanne mit Mandelbutter auf
Rahmkartoffeln und Kartoffelkracherle

oder

PERLHUHNBRUST

24,-

auf Min-Nudeln in Soja und knackigem Gemüse

* * *

HIMBEERSORBET

10,-

in weißer Schokolade mit Kaki
und Schokoladenkuchen

FISCH der FLEISCH

| | |
|--|--------------|
| FLUSS - ZANDERFILET auf der Haut gebraten | 26,- |
| St. PETERSFISCH in Weißwein mit Butter und Pastis pochiert | 28,- |
| G A M B A S in Olivenöl mit Knoblauch Zitronenpfeffer | 32,- |
| SCHWEINEMEDAILLON mit Rosmarin gebraten | 24,- |
| RINDERNACKENBRATEN mit kräftiger dunkler Sauce | 28,- |
| ENTRECÔTE „Grain fed Angusbeef“ | 200 Gr. 32,- |
| | 300 Gr. 41,- |

wählen Sie zu Ihrem Gericht eines der „VEGO pur“ Gerichte
als Beilage - ohne Aufpreis

VEGO pur 19,5
als Hauptgericht je

- ◆ BERGLINSEN mit Ras El Hanout, Ofenkürbis und Lauchgemüse, Pommes-Lafittes
 - ◆ RÖSTI mit zweierlei CHÄS kross gebraten, grünen Bohnen auf Pimento-Sauce mit einem Hauch Vanille
 - ◆ GRÜNE RAHMKARTOFFELN mit Rotkraut; Stein-Champignons und Kartoffelkracherle
- TAGLIATELLE mit Limone, getrockneteN Tomaten, Hobelkäse und Ruccola

P.S. **VEGAN** das kann ich nicht.

| | |
|---|--------------|
| ◆ GARTENSALAT bunte Blatt- und Rohkostsalate | 7,2 |
| ◆ FELDSALAT mit Laugen-Krosstinis und am Tisch frisch geriebenem Meerrettich als PICOLO auf kleinem Pastateller | 9,5 6,5 |
| ◆ RINDERBOUILLON mit Flädle | 7,- |
| ◆ KOKOS-CURRY-SUPPE mit Lemonleave und Popcorn | 8,- |
| ◆ LANDSCHWEINERÜCKEN-SALAT mit weißem Balsamico im BRIOCHE BUNS | 15,- |
| FEINSCHMECKER-TELLER Gamba, Landschweinesalat, Lachs -Wrap, von allem etwas, ideal auch zum Teilen | 26,- |
|  | |
| ◆ WURSTSALAT mit oder ohne KÄSE mit knusprigen Pommes-frites | 10,- 13,5 |
| ◆ SCHINKENSPECK dünn geschnitten auf dem großen Holzbrett | 14,5 |
| ◆ VESPERBRETTLE von allem etwas, für mitten auf den Tisch | 18,- |

MÜHLEN KLASSIKER

| | |
|---|--------------|
| ◆ GRILL-SPIESS Schwein/Rind/Geflügel saftig gebraten, Pommery-Senfsauce Pommes-frites, kleinem Gemüse | 19,5 |
| ◆ CORDON BLEU vom Schweinerücken mit goldgelben Pommes-frites und Salätchen | 19,5 |
| ◆ SCHWEINESCHNITZEL paniert, goldgelbe Pommes-frites und Salatgarnitur | 18,- |
| LASS-DICH-ÜBERRASCHEN wahlweise mit FISCH oder FLEISCH, es wird nichts verraten, spannend, die Fans lieben es 😊 | 21,- |
| ◆ KUTTELN (nur für Kenner!) mit Weißburgunder, Lauch – Karotten und gebratener Schwarzwurst | 14,- |
| ◆ RINDERSAFTGULASCH in kräftiger Sauce, mit Speck-Wirsing, Hausmacherspätzle, | 24,- |
| „VON DER WEIDE“ „Grain fed Angusbeef“ mit knackigen Gartensalaten, Pommes-frites und Sauce Café de Paris 120 Gr. 200 Gr. | 20,- 28,- |



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 das
Desserts vom

MÜLLER - M E N Ü

11,-



KUCHEN / TORTEN je nach Saison ab 3,8

LINZERTORTE hausgemacht 4,5

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 6,-
mit kleiner Früchtegarnitur

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

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