



## 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.**

*Magdalena und  
Katharina wurden gefragt:*

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

HERZLICH  
WILLKOMMEN

Lebensfreude  
pur



*Gastfreund*  
Mühle -APP



## MENÜ'chen 28,-

klein und fein serviert

### ◆ SPARGEL

Landschwein / Sonnentomaten / Ruccola

### FRECHE NUDELN

Pfannengemüse mit einem Hauch Asien,  
und gebratener Putenbrust

### ◆ ERDBEERSÜPPLE

mit Schoggi-Eis in weißer Schokolade



## MENÜ im Mai

### FRÜHLING – WRAP 18,-

mit Rauchlachs / Tatar / Spargel  
und kaputtem Wachtel-Ei



Stangen SPARGEL 28,-  
vom Wassmer aus Bad Krozingen  
mit brauner Butter, Alemannenschinken

NEUEN Kartoffeln

auf Wunsch mit Kratzete  
extra Sauce Hollandaise 5,-

oder

### ST. PETERSFISCH 28,-

auf der Haut gebraten, buntes Wok-Gemüse  
mit Pack Choi und pommes-lafittes

oder

### KALBSRUST 28,-

in neuem Wein gegart, Pfeffer-Jus,  
Wurzelgemüse, Maisküchle



### MOUSSE VOM FRISCHKÄSE 11,-

brulliert auf Rhabarberkompott  
mit Mini-Rübligugelhupf

aus dem Ofen 52,- €

## 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

## FISCH oder FLEISCH

FLUSS-ZANDERFILET auf der Haut gebraten mit Orangen-Pfeffer 26,-

St. PETERSFISCH in Weißwein mit Butter und Pastis pochiert 31,-

G A M B A S in Olivenöl mit Harissa und China-Knoblauch rassig gebraten 32,-

SCHWEINEMEDAILLON mit Rosmarin 25,-

KALBSRÜCKEN in Parmesan gebraten 32,-

REHRÜCKEN in Lavendelbutter gebraten 39,-

Arg. ENTRECÔTE „Grain fed Angusbeef“ (300 Gr. 42,-) 200 Gr. 33,-

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

### VEGO pur

19,5-

als **Hauptgericht** je

◆ GERSOTTO -Graupen- mit zweierlei Spargel „grün & weiß“, und Hobelkäse

◆ SPARGEL – mit Sonnentomaten und Ruccola, neue Kartoffeln aus der Pfanne

◆ RÖSTI mit zweierlei CHÄS dazu knackig buntes Frühlingsgemüse auf roter Paprikasauce mit Vanille

◆ GRILL-GEMÜSE in Olivenöl mit Knoblauch und Rosmarin, mit Maisküchle in Parmesan

FRECHE NUDELN Risone-Nudeln mit Wok-Gemüse, Blattspinat und einem Hauch Asien

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

◆ GARTENSALAT bunte Blatt- und Rohkostsalate 6,2

◆ „PICCOLO“ Grünzeug mit Balsamico-Dressing 6,5

◆ GRÜNZEUG vom FEINSTEN 9,5

Laugen Corsstinis, Wasabi-Erbisen und am  
Tisch frisch geriebenem Meerrettich  
mit KALBSRUST und süßer Chilisaucе 18,-

◆ KLARE SPARGELSUPPE mit Flädle 6,8

◆ FISCH - SCHAUMSUPPE 8,5  
mit Rauchlachs und Wasabi Nüssen

FEINSCHMECKER – TELLER 28,-

Gamba, Landschweinesalat, Lachs -Wrap,  
von allem etwas, ideal auch zum Teilen



◆ WURSTSALAT mit oder ohne KÄSE 10,-  
mit knusprigen Pommes-frites 13,5

◆ LANDSCHWEINERÜCKEN-SALAT 14,-  
mit roten Zwiebeln frischem Meerrettich

◆ SCHINKENSPECK 14,5  
dünn geschnitten auf dem großen Holzbrett

◆ VESPERBRETTLE 18,-  
Käse; Schinken, Hausmacherwurst und Schinkenspeck,  
von allem etwas, für mitten auf den Tisch

## MÜHLEN KLASSIKER

◆ CORDON BLEU vom Schweinertücken 19,8  
mit goldgelben Pommes-frites und Salätchen

◆ SCHWEINESCHNITZEL paniert, 18,-  
goldgelbe Pommes-frites und Salatgarnitur

◆ GRILL-SPIESS Schwein/Rind/Geflügel 19,8  
saftig gebraten, Pommery-Senfсauce  
Pommes-frites, kleinem Gemüse

LASS-DICH-ÜBERRASCHEN 21,8  
wahlweise mit FISCH oder FLEISCH, es wird  
nichts verraten, spannend, die Fans lieben es 😊

„VON DER WEIDE“ „Grain fed Angusbeef“  
mit knackigen Gartensalaten, Pommes-frites  
und Sauce Café de Paris 120 Gr. 20,-  
180 Gr. 28,-

◆ SPARGEL-TELLER 24,-  
mit paniertem Schweineschnitzel,  
Estragonsauce, neuen Kartoffeln  
handgeschlagene Sauce Hollandaise extra 5,-

WIENER SCHNITZEL in Butterschmalz 26,-  
wellig gebraten dazu Rösti oder Gartensalate

◆ REHSCHNITZEL aus Gersbacher Jagd 38,-  
Holunderrahmsauce, Karamellapfel, Hausmacherspätzle

**Glory**  
**HALLELUJA**

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

Kick It 4,3

eine Kugel Vanille-Eis mit Espresso aufgefüllt  
und einem Schuss Amaretto- oder Haselnuss-Sirup

EISKAFFEE mit Espresso-Eis/Sahne 6,4

KAFFEE Mühli-Kasper\* 6,8

mit einem ordentlichen Schluck Chriesiwasser  
\*Spitzname von meinem Urgroßvater

oder einen Digestif mit dem Schnaps-PFIFLI eingesenkt

So nur bei uns,

**SCHWARZWÄLDER**

**KIRSCH - TÖRTLE**

11,8

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

ohne Kirschwasser 9,2



Appetit auf das Dessert vom

MENÜ'chen 6,4

MÜLLER - M E N Ü 10,6



KUCHEN / TORTEN je nach Saison ab 4,-

LINZERTORTE hausgemacht 4,8

APFELKUCHEN lauwarm mit Zimtucker, 7,9  
und einer Kugel Walnuss-Eis, Sahne

Gemischtes Eis /Sorbet nur 1 Kugel 3,-

2 Kugeln 4,8

3 Kugeln 6,4

extra Sahne zum Eis oder Kuchen -,60

RIESENKUGEL Joghurt Pfirsich-Eis 6,4  
mit kleiner Früchtegarnitur

CHAFFFI CHACHLE >Kaffeetasse< 8,6  
mit roter Grütze, Marple-Walnuss-Eis

VANILLE-EIS mit Steirischem KÜRBISKERNÖL 6,-  
ein Geschmackserlebnis