



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

◆ SOMMER – WRAP
mit Landschweinerücken und Ruccola

HUHN IN KOKOS-CURRY
mit Pfannengemüse
und Pasta

◆ VANILLE-EIS
auf Aprikosen-Thymian
Kopfpott

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 im Juli

PFIFFERLING PANNA COTTA 19,-
mit lauwarm mariniertem
Weiderind und kaputtem Wachtel-Ei

PFIFFERLINGE 30,-
in Rahm mit Salzzitrone, Schnittlauch,
und Pasta und kleinem Kalbsrücken-Steak

oder

ST. PETERSFISCH 30,-
auf der Haut gebraten, buntes Wok-Gemüse
mit Pack Choi, neue Kartoffeln

oder

RINDERÜCKENWÜRFEL 30,-
saftig gebraten in Teriyaki-Sauce
Wurzelgemüse, Maisküchle

HEISSE KARAMELL-KIRSCHEN 11,-
auf Heidelbeer-Joghurt mit
Vanille-Eis und Mini-Rübligelhpuf
aus dem Ofen 58,- €

FISCH oder FLEISCH

FLUSS-ZANDERFILET auf der Haut gebraten mit Orangen-Pfeffer 27,-

ROTBARBENFILET in Weißwein mit Salzzitrone 30,-

G A M B A S in Olivenöl mit Harissa und China-Knoblauch rassig gebraten 34,-

SCHWEINBAUCH mit Rosmarin und Süßer Chilisauce 24,-

SCHWEINEMEDAILLON mit Trüffelhonig 27,-

KALBSRÜCKEN in Parmesan gebraten 36,-

Arg. ENTRECÔTE „Grain fed Angusbeef“ (300 Gr. 44,-) 200 Gr. 34,-

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

VEGO pur 20,8 als Hauptgericht je

◆ GERSOTTO -Grauen- mit frischen Pfifferlingen, langem Schnittlauch und Hobelkäse

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

◆ ALB - LINSEN – mit jungem Lauch, gelbe Rüben und frittierten Kartoffelwürfel

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

◆ CURRY NUDELN Band-Nudeln mit Sommergemüse aus der Pfanne, Blattspinat und einem Hauch Limone

P.S. VEGAN das kann ich nicht.

◆ GARTENSALAT bunte Blatt- und Rohkostsalate 8,-

◆ „PICCOLO“ Grünzeug vom Feinsten 6,8

◆ KALTE TOMATENSUPPE 7,6
mit einem Hauch Asien

RINDERBOUILLON 8,-
mit Fadennudeln und Rindfleisch

KOKOS-CURRY-SUPPE 11,8
mit Gamba und Edelfischen

PIFFERLINGE 14,-
in Butter mit Schnittlauch und Salzzitrone

◆ aus der Gersbacher Jagd

REHGULASCH in kräftiger Sauce 26,-
Karamellapfel, Hausmacherspätzle, Preiselbeere

REHSCHNITZEL 33,-
in Butter kurz gebraten, Holunderrahmsauce,
Karamellapfel, Hausmacherspätzle

REHRÜCKEN 42,-
ohne Knochen in Lavendelbutter rosa gebraten
auf Pfifferling-Lauch mit Maisküchle aus der Pfanne

MÜHLEN KLASSIKER

◆ CORDON BLEU vom Schweinertücken 20,8
mit goldgelben Pommes-frites und Salätchen

GRILL-SPIESS Schwein/Rind/Geflügel 21,8
saftig gebraten, Pommery-Senssauce
Pommes-frites, kleinem Gemüse

LASS-DICH-ÜBERRASCHEN 24,-
wahlweise mit FISCH oder FLEISCH, es wird
nichts verraten, spannend, die Fans lieben es 😊

◆ WEIDERRIND 24,-
aus der Bouillon mit Meerrettichrahmsauce
Wurzelgemüse und gebutterte Kartoffeln

FEINSCHMECKER – TELLER 28,-
Gamba, Landschweinesalat, Lachs -Wrap,
von allem etwas, ideal auch zum Teilen

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

„VON DER WEIDE“ >Grain fed Angusbeef<
mit knackigen Gartensalaten, grüner Pfeffer-Rahmsauce
120 Gr. 20,-
180 Gr. 28,-
dazu Pommes-frites 4,-



Kärtchen fürs Gärtchen

oder den kleinen Hunger

- ◆ **WILDES DURCHEINANDER** 11,-
 Rohkost- und Blattsalate
 mit sonnengetrockneten Tomaten, Wasabi-Nüssen
 und Balsamico-Dressing
- mit
- STREIFEN -SCHNITZEL** 15,-
 paniert, goldgelb gebraten
- POULARDENBUST** 16,-
 in Tandorimarinade
- RAUHLACHS** 19,-
 und frischem Meerrettich
- G A M B A S Black Tiger** 24,-
 Knoblauch / Olivenöl
- ◆ **GARTENSALAT** bunte Blatt- und Rohkostsalate 8,-
- ◆ „PICCOLO“ Grünzeug mit Balsamico-Dressing 6,8
- ◆ **WURSTSALAT** mit Salatgarnitur 11,5
 auf Wunsch mit oder ohne KÄSE -
 dazu knusprigen Pommes-frites 4,-
- ◆ **SALAT VOM LANDSCHWEINERÜCKEN** 16,-
 mit weißem Balsamico, kaltgepresstem
 Rapsöl und roten Zwiebeln
 auf Rauchforellensauce mit Salzbrezeln
 dazu knusprigen Pommes-frites 4,-
- ◆ **SCHINKENSPECK** 15,-
 dünn geschnitten auf dem großen Holzbrett
- ◆ **VESPERBRETTE** 18,-
 Käse, Schinken, Hausmacherwurst und Schinkenspeck,
 von allem etwas, für mitten auf den Tisch
- ◆ **K Ä S E – W Ü R F E L** 10,-
 einfach zum Wein
- ◆ **KÄSE - TELLER** 18,-

Glory
HALLELUJA

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

Kick It 4,8

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

EISKAFFEE mit Espresso-Eis/Sahne 7,4

KAFFEE Mühli-Kasper* 7,-

mit einem ordentlichen Schluck Chriesiwasser

*Spitzname von meinem Urgroßvater

oder einen Digestif mit dem Schnaps-PFIFLI eingesenkt

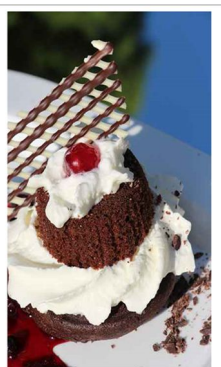
So nur bei uns,

**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 7,-

MÜLLER - M E N Ü 12,-



KUCHEN / TORTEN je nach Saison ab 4,-

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 7,-
mit kleiner Früchtegarnitur

CHAFFFI CHACHLE >Kaffeetasse< 9,-
mit roter Grütze, Marple-Walnuss-Eis

VANILLE-EIS mit Steirischem KÜRBISKERNÖL 6,-
ein Geschmackserlebnis