



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! „*

Gastfreund
Mühle -APP



MENÜ'chen 28,-

klein und fein serviert

◆ HERBST - WRAP

mit Ofenkürbis auf Linsensalat

HUHN IN KOKOS-CURRY

mit Pfannengemüse und Pasta

◆ WALNUSS-EIS

auf Aprikosen-Thymian
Kompott

MÜLLER – MENÜ

ab 2 Personen pro Pers. 62,-

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 September

LACHS TATAR 19,-

mit schwarzen Bohnen auf Knoblauchdipp
und Ruccola

PFIFFERLING - PASTA 30,-

mit brauner Butter und Lauch dazu
Weiderind aus der Bouillon

oder

ST. PETERSFISCH 30,-

auf der Haut gebraten, buntes Wok-Gemüse
Pimento-Sauce, pommes-lafittes

oder

ENTRECÔTE-WÜRFEL 30,-

saftig gebratene in Teriyaki-Sauce
Grillgemüse und Maisküchle

HEISSE ZWETSCHGEN 11,-

in Karamell mit einem Schuss alten
Pflaumenschnaps, Vanille-Eis
und Mini-Rübligugelhupf

58,- €

VEGO pur 21,- als **Hauptgericht**

- ◆ **GERSOTTO** -Grauen- mit frischen Pfifferlingen, langem Schnittlauch und Hobelkäse
- ◆ **RÖSTI** mit zweierlei **CHÄS**, Stangenbohnen mit roten Zwiebeln auf Paprikasauce mit Vanille verfeinert
- ◆ **GRILL-GEMÜSE** – mit Knoblauch und kaltgepresstem Rapsöl, dazu Maiskühle mit Parmesan
- ◆ **OFENKÜRBIS** auf grünen Alblinsen dazu pommes-lafittes

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

FISCH ODER FLEISCH

- ZANDERFILET** auf der Haut gebraten mit Orangen-Pfeffer 27,-
- ROTBARBENFILET** in Weißwein mit Salzzitrone konfiert 30,-
- G A M B A S** in Olivenöl mit Harissa und China-Knoblauch rassig gebraten 34,-
- SCHWEINERÜCKENSTEAK** mit Orangenpfeffer und Trüffelhonig 26,-
- Arg. **ENTRECÔTE** „Grain fed Angusbeef“ (300 Gr. 44,-) 200 Gr. 34,-
- SURF & TURF** saftig gebratene Gambas und Entrecôte in Teriyaki-Sauce 36,-

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

◆ „PICCOLO“ Grünzeug vom Feinsten 6,8

◆ GARTENSALAT bunte Blatt- und Rohkostsalate 8,4

◆ KÜRBIS-CURRY-SUPPE 8,-
mit einem Hauch Asien

SAMTSUPPE vom Rind 8,5
mit Fadennudeln und Rindfleisch

KOKOS-CURRY-SUPPE 9,8
mit Schrimps

PFIFFERLINGE 14,-
in Butter mit Schnittlauch und Salzzitrone

◆ STREIFEN -SCHNITZEL paniert, mit Gartensalat 15,-

◆ WURSTSALAT mit Salatgarnitur 11,5
auf Wunsch mit oder ohne KÄSE -
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

◆ KÄSE - TELLER 18,-

MÜHLEN KLASSIKER

◆ CORDON BLEU vom Schweinerücken 22,-
mit goldgelben Pommes-frites und Salätchen

GRILL-SPIESS Schwein/Rind/Geflügel 22,-
saftig gebraten, Pommery-Senfsauce
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

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

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

◆ WIENER SCHNITZEL 27,-
in Butterschmalz wellig gebraten, mit Rösti oder Gartensalat

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

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

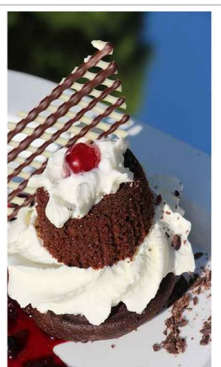
So nur bei uns,

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

Eis oder 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