

GÄNSE-BUTTER-SCHMALZ 4,5
mit Äpfel und Zwiebeln

NUDELSUPPE von der Gans 7,-

FELDSALAT 15,-
mit Gänse-Knusperle, Ofen-Kürbis
und Holunderdressing

GÄNSEBRUST 30,-
lackiert mit Teriyaki-Sauce auf
Rahmsauerkraut Gartengemüse
mit pommes-lafittes



MENÜ'chen 30,-

OFENKÜRBIS-WRAP
auf Alb-Linsen mit Knoblauchdipp und Feldsalat

SCHWEINERÜCKEN
in Alemannenschinken auf Jungem Kraut
in Rahm, pommes-lafittes

KÜRBIS-EISPARFAIT -
mit Kernöl und Kaki



Die ersten Gänse sind im Anflug

11. – 27. November 2022

Martini-Gans

PULLED GOOSE 18,-
als Salat im Brioche-Buns

GÄNSEBOUILLON 9,5
mit Gänselebermousse und Steinpilzen

GÄNSEKEULE 28,-
aus dem Ofen auf Rotkraut, grünes Kartoffelpüree
und Kartoffelkracherle

MARZIPAN-EISPARFAIT 12,-
mit Birnen-Chutney, Schoggikuchen
und Gewürz-Sabayone

4 Gänge komplett 62 €

VORWEG

 HOKAIDO-KÜRBIS-SUPPE 8,5
mit Kernöl und Popcorn




 GARTENSALAT 7,-
Blatt/ Rohkostsalate in Hausdressing

 FELDSALAT - PICCOLO 7,-
in Balsamico-Dressing-

 FELDSALAT - MÜHLE 11,5
zweierlei Dressing Kürbis-Chutney
eingelegten Balsamico-Zwiebeln
Kartoffel-Kracherle und
frisch geriebenem Meerrettich



 KUTTELN (! nur für Kenner) 15,-
mit Weißburgunder, Lauch - Karotten und
gebratener Schwarzwurst

ROTBARBE 18,-
auf jungem Kraut in Rahm mit Pernod
Kartoffel-Kracherle

 STEINPILZ -TAGLIATELLE 16,-
mit einer Gemüse-Bolognese vom Reh

MÜHLEN KÜCHE

LASS-DICH – ÜBERRASCHEN 25,-
Marktfrisches wahlweise mit FISCH oder FLEISCH,
es wird nichts verraten

RAHMGESCHNETZELTES 24,-
von der Poulardenbrust mit
Hausmacherspätzle und buntem Blattsalat

WIENERSCHNITZEL 27,-
wellig in Butter gebraten, Rotwein-Preiselbeeren
goldgelbe Rösti **oder** Gartensalat

BIO RINDERBRUST 26,-
klassisch in Meerrettichrahmsauce,
Lauch, Möhren, Blattspinat und
grünes Kartoffelpüree

SURF & TURF 38,-
Entrecôte & Gambas in Teriyaki-Sauce,
Ofenkürbis/ Blattspinat dazu
Kartoffelpüree, pommes lafittes

KLASSIKER

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

*** STREIFEN -SCHNITZEL paniert mit Gartensalaten 15,-

CORDON BLEU

vom Schweinerücken mit goldgelben Pommes-frites und Salätchen 22,-


GRILL-SPIESS

Schwein/Rind/ saftig gebraten, Pommery-Senfsauce Pommes-frites, kleinem Gemüse 22,-

dazu knusprigen Pommes-frites *** 4,-

*** WURSTSALAT mit oder ohne KÄSE 11,5

 SCHINKENSPECK dünn geschnitten auf dem großen Holzbrett 15,5

 VESPERBRETTE Käse, Schinken, Hausmacherwurst und Schinkenspeck 19,-
von allem etwas, für mitten auf den Tisch

 KÄSE – TELLER von hier und unseren Nachbarn 18,-

◆ V E G O pur 22,-
als Hauptgericht

GERSOTTO -Graupenrisotto- mit Steinpilzen, Blattspinat und Hobelkäse

GRILL-GEMÜSE – mit Knoblauch und kaltgepresstem Rapsöl, dazu goldgelbe Rösti

OFENKÜRBIS -Hokkaido- mit einem Hauch Jaipur-Curry auf grünen Alblinsen, mit pommes-lafittes

KRAUT - WRAP in Rahm mit Balsamico- und Karamell-Zwiebeln und grünes Kartoffelpüree

P.S. Vegan das kann ich nicht



FISCH ODER FLEISCH

ROTBARBENFILET in Weißwein mit Pernod 31,-

ZANDERFILET auf der Haut gebraten mit Orangen-Pfeffer 28,-

G A M B A S in Olivenöl mit Harissa und China-Knoblauch rassig gebraten 36,-

SCHWEINEMEDAILLON mit Orangenpfeffer und Trüffelhonig 27,-

Arg. ENTRECÔTE „Grain fed Angusbeef“ (300 Gr. 46,-) 200 Gr. 36,-

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