

## MENÜ'chen 32,8€

LANDSCHWEIN  
als Salat mit Curry-Ananas Dressing  
mit Nüsslissalat

PUTENBRUST  
in Parmesan gebraten auf feinen  
Schnittlauchrahmnudeln

HASELNUSS EIS  
mit Bratapfel

Samstag Lunch 12 -14 Uhr 22 €

## Müller Menü

ab 2 Personen

Apero vom Haus

STARTER

VORSPEISE - Fisch-

HAUPTGERICHT – Fleisch -

DESSERT

Menü p. Pers. 74,-€



## MENÜ ZUM MONAT

LEBER-TERRINE  
nach meinem Rezept mit Quittengelee.  
Nüsslissalat, und Brioche  
18,2

PASTINAKEN- SCHAUMSUPPE  
mit karamellisierten Maronen  
9,6

KALBSRÖLLCHEN  
mit Blattspinat, Camembert Sonnentomaten  
gefüllt auf grünem Gersotto  
34,8

TORRONE-EISPARFAIT  
mit Birnen-Chutney, Gewürzkuchen  
mit Punsch-Sabayone  
12,8

Menü komplett  
76,-€

◆ **KALBSBOUILLON** 9,3  
mit Kräuterflädle

◆ **KNUSPER CAMEMBERT** 16,8  
gebratener Gersbacher Camembert mit  
Birnsenf und Nüsslisalat

**LACHS TATAR**  
mit Rauchforellensauce 21,3

**GAMBAS & PULPO** 22,4  
als Salat und aus der Pfanne  
mit Nüsslisalat

◆ **WURSTSALAT** 12,9  
mit oder ohne KÄSE

\*dazu knusprige Pommes-frites plus 4,5

◆ **SCHINKENSPECK** 17,4  
dünn geschnitten auf dem großen Holzbrett

◆ **VESPERBRETT** 21,3  
Käse, Schinken, Schinkenspeck und  
Hausmacherwurst, von allem etwas

◆ **KÄSE – TELLER** 19,1  
von hier und unseren Nachbarn

◆ **GARTENSALAT** 9,4  
bunte Blatt- und Rohkostsalate

◆ **„NÜSSLISALAT“** 11,8  
mit frisch geriebenem Meerrettich  
und Mohn-Kracherle in Butter

◆ **„PICCOLO“ Nüsslisalat** 8,4

◆ **MÜHLEN-SALAT** buntes Salatallerlei  
mit ◆ **WALDSPECK** aus der Pfanne mit 16,8  
Rosmarin und SÜSSER Chilisauce

mit **SCHWEINESCHNITZEL** paniert 16,8  
2 Stück 21,8

mit **ZANDERFILET** auf der Haut gebraten 22,2

mit **GAMBAS** Black Tiger mit Harissa 24,6

mit **VON DER WEIDE** 120 Gr. 22,4

#Grain fed Angusbeef 180 Gr. 31,4

Rahmsauce von grünem Pfeffer 300 Gr. 44,8

Dem Rind wird Getreide zugefüttert, wo durch das  
Fleisch eine stärkere Marmorierung bekommt



\*dazu knusprige Pommes-frites plus 4,5

## FISCH ODER FLEISCH

ZANDERFILET auf der Haut gebraten		32,6
NORWEGER - LACHSFILET mit schwarzem Sesam und Limone		34,2
KALBSRÜCKENSTEAK ?????		38,-
SCHWEINE-MEDAILLON mit Trüffel-Balsamico		31,-
Arg. ENTRECÔTE „Grain fed Angusbeef“	200 Gr.	38,2
dem Rind wird Getreide zugefüttert, wodurch das Fleisch, eine stärkere Marmorierung bekommt	300 Gr.	48,-

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

### **VEGO pur** 24,2 als Hauptgericht

-  GRÜNES GERSOTTO mit Bete und gebratenen Kräuterseitlingen
-  WINTERGEMÜSE in Butter geschwenkt, Teriyaki-Sauce dazu goldgelbe Rösti
- CURRY – NUDELN mit knackigem Pfannen-Gemüse und frischem Ingwer

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

# MÜHLEN KLASSIKER

**CORDON BLEU** 25,8  
vom Schweinerücken mit goldgelben Pommes-frites und ein Salätchen im Glas

**GRILL-SPIESS** 24,6  
Schwein/Rind, saftig gebraten, Pommery-Senfsauce Pommes-frites, kleinem Gemüse

**LASS-DICH-ÜBERRASCHEN** 26,-  
es wird nichts verraten. Wählen Sie  
FISCH oder FLEISCH

**WIENER SCHNITZEL** 29,6  
in Butterschmalz wellig gebraten, mit Rösti **oder** Gartensalate

**ZÜRCHER VERLOBUNG** 29,6  
Kalbs-Rahmgeschnetztes, Grillbanane,  
gerösteten Mandeln dazu Hausmacherspätzle

 **REHSCHNITZEL** 38,-  
aus Gersbacher Jagd mit Holunderrahmsauce  
Karamellapfel, Hausmacherspätzle

 **JUNGBULLEN BRUST** 28,4  
klassisch aus der Bouillon mit Meerrettich- Rahmsauce, Lauch,  
Möhren, Kohlrabi und gebutterten Schwenkkartoffeln