

Monatskarte

Bärlauch-Cremesuppe

*feine, aromatische Bärlauch-Cremesuppe, verfeinert mit Schlagobers
und knusprigen Croutons*

A/C/G € 5,80

Bärlauch Treccine mit Büffelmozzarella und Cherrytomaten

*frische Bärlauch-Treccine, verfeinert mit cremigem Büffelmozzarella,
Cherrytomaten, Olivenöl und Basilikum*

A/C/P € 17,50

Gefüllte Hühnerbrust

*Saftige Hühnerbrust gefüllt mit Bärlauch, serviert mit Champignon,
Zwiebeln und Buchweizenrisotto*

A/C/G/M/N € 18,90

Lachsforellenfilet „Müllerin Art“

*in Butter goldbraun gebratenes Lachsforellenfilet,
serviert mit Petersilienerdäpfeln, dazu frischer grüner Salat*

A/B/D/G € 21,60

Speisekarte

Vorspeise

Antipasti Platte

Serano Schinken-Chorizo, grüne Oliven, getrocknete Tomaten, Parmesan, spanischer Käse, Oliven-Pesto dazu 1 Stück Gebäck (A, G) als **Vorspeise** oder als **Hauptspeise** € 12,80 / € 18,80

Hausgebeiztes Lachsfilet

mit Dill-Senf-Sauce dazu frischer grüner Salat und knuspriges Gebäck (A, D, H, N, O) € 11,80

Suppen

Klare Rindsuppe

mit Frittaten (A, C, G, L) € 4,80 mit Leberknödel (A, C, G, L) € 5,80

Salate

Caesar Salat

mit hausgemachtem Caesar Dressing, knusprigen Croutons, Parmesan-Chips, Cocktailtomaten, serviert mit gegrillten Hühnerfiletstreifen (A, G, M, L) € 15,60 ohne Hühnerfiletstreifen € 10,20

Wurstsalat

mit mildem Käse, frischem Paprika, würzigen Essiggurken und Zwiebeln, abgerundet mit einer leichten Marinade dazu 1 Stück Gebäck (M, N, O) € 12,50

Bunter Salatteller

frische Salatvariation mit saftigem Hühnerfleisch, wahlweise gegrillt oder gebacken (A, C, G, O) € 13,50

Ausgelöste Hühnerkeule gebacken

ohne Haut und Knochen, serviert mit Erdäpfel-Vogerlsalat (A, C, G, L) € 13,90

Hauptspeisen

“Mahlzig” Cordon Bleu

in Weizenmalz paniertes Schweinsschnitzel mit pikanter Speck-Zwiebelfülle und Bergkäse,
dazu Petersilerdäpfel (A, C, G) € 19,80

Grillteller nach Art des Hauses

zarte Dry-Aged-Rinderrippen gebraten, saftig gegrillte Hühnerkeule und Würsteln,
serviert mit knusprigen Pommes frites, würzigem Grillgemüse und
hausgemachter Knoblauchsauce (A, C, G, L) € 21,50

Crispy Chicken Burger

gebackenes Hühnerfilet mit Sauce Tartar, knackiger Salat, Zwiebeln, Tomaten
dazu Süßkartoffelpommes (A, C, G, N, O, P) € 17,90

Hausgemachtes Rindsgulasch

Rindfleisch in einer aromatischen Paprikasauce, langsam geschmort, mit Zwiebeln, Gewürzen
und frischen Kräutern, serviert mit 1 Stück Gebäck (A, M, N, O, P) € 14,80

Gebackenes Wiener Schnitzel

goldbraun gebackenes Wiener Schnitzel, wahlweise vom Schwein oder Huhn,
mit gemischtem Salat (A, C, G) € 13,50

Vegan/Vegetarisch

Käsespätzle aus dem Pfandl

mit hausgemachten Röstzwiebeln und grünem Salat (A, C, G) € 14,50

Vegan-Gemüse-Wrap

Wrap gefüllt mit frischem Gemüse, cremigem Hummus,
und Blattsalat (E, F, H, L, M, N) €13,50

Fisch

Gebratenes Wolfbarschfilet

auf herzhaftem Kartoffel-Pinienkern-Gröstl, garniert mit Tomaten
und Rucola (A, B, D, H, N) 19,50

Für unsere kleinen Gäste

Frankfurter gegrillt

mit Pommes frites und Ketchup (A, C, G) € 7,80

Gebratene Hühnernuggets

mit Pommes frites und Ketchup (A, C, G) € 9,70

Kinder-Schnitzel vom Huhn oder Schwein

goldbraun gebackenes Wiener Schnitzel,
wahlweise vom Schwein oder Huhn, mit Pommes frites (A, C, G) € 8,90

Für den kleinen Hunger

Frankfurter oder Debreziner

mit Senf, Kren und 1 Stück Gebäck (M, G) € 6,80

Käsekrainer

mit Senf, Kren und 1 Stück Gebäck (M, G) € 7,90

Nachspeisen

Ofenfrischer Apfelstrudel oder Topfenstrudel

ohne oder mit Schlagobers (A, C, G) €5,80/€ 6,90

Marillenknödel

mit Butterbrösel und Staubzucker (A, C, F, G, N) € 7,80

Schokoladenküchlein

auf Beerenfrüchtespiegel, Schlagobers und Schokosauce (A, C, G) € 8,90

Wähle aus dem reichhaltigen und abwechslungsreichen Angebot unserer Mehlspeisenvitrine

Allergene: Gluten-A Krebstiere-B Eier-C Fisch-D Erdnüsse-E Soja-F Milch-G
Schalenfrüchte-H Sellerie-L Senf-M Sesam-N Sulfite-O Lupine-P Weichtiere-R