

# Mühlenhelle - Bistro - Menü

Grießnockerl'suppe

à la Carte - Vorspeise 8,5 €

\*\*\*

Geschmortes Kalbsvögel mit Karotten & hausgemachte Spätzle

à la Carte - Hauptgericht 29 €

\*\*\*

Grießflammerie im Glas mit Beerenragout und Vanilleschaum

à la Carte - Dessert 9 €

Menüpreis pro Person 45 €

## Vorspeisen

"Caesarsalat" mit Nüssen, Croutons & Parmigiano Reggiano	€ 13
... mit geschmortem Kürbis & Ziegenkäseröllchen	€ 19
... mit gebratenen Riesengarnelen & Parmigiano Reggiano	€ 20
Scheiben vom Kalbstafelspitz mit Paprika – Kürbiskernöl Vinaigrette & Linsensalat	€ 17
Häckerle vom Lachs mit Essiggurkerl' & Ei, Kartoffelrösti und Dill - Schmand	€ 17
Paniertes Backhendl' mit lauwarmem Erdäpfel – Gurkensalat und Vogerl'Salat	€ 18
Vogerl'Salat mit Erdäpfel – Vinaigrette, Speck & geschmortem Kürbis	€ 15

## Suppen

Rindsuppe mit Frittaten und Gemüse	€ 7
Kürbis - Crèmesuppe mit Croutons	€ 7

## Vegetarische / Vegane Gerichte

Serviettenknödel mit Rahm – Schwammerl' und kleinem Vogerl'Salat - vegetarisch	€ 22
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat - vegetarisch	€ 22

## Fischgerichte

Auf der Haut gebratene Zanderfilets mit Paprika – Kraut & hausgemachten Nudeln	€ 35
Pochierter Kabeljau mit Meerrettichsauce, Wurzelgemüse & Dill - Kartoffeln	€ 35

## Fleischgerichte

Zwiebelrostbraten mit Schwammerl'Rahm, Speckbohnen & Serviettenknödeln	€ 34
Wiener Schnitzel vom Deutschen Kalb mit Bratkartoffeln & kleinem Salat	€ 29

## Käse und Desserts

Rohmilchkäseauswahl mit korrespondierenden Spezialitäten & Früchtebrot	€ 13
Mühlenhelle – Apfelstrudel mit Vanillesauce & Rum – Rosinen – Eis	€ 11
Topfenknödel in Haselnuss – Schmelze mit Zwetschgenkompott und Walnuss-Eis	€ 13
Vanille – Mousse - Törtchen mit Pflaumenkompott & Crumble	€ 10
Mühlenhelle Kaiserschmarrn' mit herbstlichem „Drum und Dran“ (dauert kurzweilige 20 Minuten)	€ 15
Hausgemachte Eis - & Sorbet - Kugeln nach Wahl	pro Kugel € 3,5
Hausgemachte Pralinen & Naschereien aus der Patisserie	€ 9

Die Qualität, Frische & Herkunft unserer Lebensmittel liegen uns sehr am Herzen. Darauf achten wir bereits beim Einkauf und der Wahl der Produkte. Obst, Gemüse & Kräuter beziehen wir, wenn möglich, von Höfen und Bauern in der Region oder aus eigenem Anbau, Eier und Milch verwenden wir vom Hof Alpermühle in Nümbrecht, Schokolade von Original Beans. Einer unserer weiteren Lieferanten ist Byodo. Auch unsere Brote backen wir selbst aus qualitativ hochwertigen Zutaten. Falls Sie Allergiker sind, sich vegan oder auch vegetarisch ernähren, melden Sie sich einfach bei uns – am besten schon bei Ihrer Reservierung - Wir helfen Ihnen gerne bei der Speisenwahl!!



Aperitifkarte



Digestifkarte