



VORSPEISEN

	€
Carpaccio vom Yellow Fin Thunfisch mit Wasabidressing (D, O)	12,90
Carpaccio vom Striploin mit Parmesan und Rucola (G, C, A)	12,90
Rucolasalat mit Cherrytomaten und Parmesan (G, A, F, C, O)	6,90
Cesarsalat mit Kräutercroutons und Parmesan (C, G, M, D, A, F, O)	6,90
Bruschetta Weißbrotsciben mit Tomaten, Olivenpaste und Thunfisch-Creme (A, D, F, G, C)	5,50
Shrimpscocktail mit Toast (B, C, L, M, F, O, A)	9,80
Knoblauchbrot (A, C, G, F)	3,80
Pizzabrot mit Tomaten (A, F)	4,20
Gemischter Salat (C, G, M, L, O)	5,50

SALATE

	€
Salatvariation „auf da Mühle“ (gemischter Salat) (C, G, M, L, O)	5,70
+ Hühnerbrust (G, L, A, O, C) (zus.) +	6,60
+ Scampi in Olivenöl pro Stück (B, G, A) (zus.) +	3,00
+ gegrilltes Rinderfilet (G, L, A, O, C) (zus.) +	9,20
+ gebratene Champignons und Zwiebeln (zus.) +	5,50
+ gebratene Kartoffeln mit Speck und Sauerrahm (G, A) (zus.) +	5,50

SUPPEN

	€
Zwiebelsuppe mit Käsecrouton (G, A, O, F, C)	4,90
Tomatensuppe mit Basilikum (L)	4,80
Mediterrane Fischsuppe mit Knoblauchbrot (A, C, D, O, L, G, B, F)	7,90
Rindssuppe mit Frittaten (A, C, G, L, F)	3,90

NUDELGERICHTE

	€
Risotto mit Meeresfrüchten und Tomaten (B, D, L, G, O)	12,90
Risotto mit Tomaten und Parmesan (G)	8,90
Risotto mit Speck, Champignons und Parmesan (G, L, F)	9,90
Tagliatelle mit Sahnesauce Blattspinat und Tomaten (G, C, A, F)	10,50
Tagliatelle mit Lachsstreifen in Kräutersauce (G, D, L, C, O, A, F)	12,90
Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan (G, A, C)	8,90
Spaghetti Bolognese (A, C, L, O, G, F)	9,20
Spaghetti Carbonara mit Speck, Ei in Rahmsauce (A, C, G, F, L)	9,20
Tortelloni mit Gorgonzolarahmsauce (A, L, G, C, F)	9,90
Tortelloni Rustica (A, G, C, L, F) mit Champignons, Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Speck	9,90

AUSTRALIAN OUTBACK-STEAKS | STRIPLOIN €

Steak und Salat Outback-Steak mit Salat, Kräuterbutter und Knoblauchbrot (A, C, L, G, M, O, F)	200 g	23,40
	250 g	26,90
	400 g	39,90
Long Horn Outback-Steak mit gebratenen Pilzen und Potato Wedges (A, L, M, O)	250 g	26,90
	400 g	39,90
The Cattleman Outback-Steak mit gebratenen Zwiebeln und Potato Wedges (A, L, M, O)	250 g	26,90
	400 g	39,90
The Iron Ranger Outback-Steak, gratiniert mit Gorgonzola, dazu Potato Wedges (A, L, M, G, O)	250 g	26,90
	400 g	39,90
Desperados Outback-Steak mit Nachos, Tex-Mex-Gemüse und Potato Wedges (A, L, M, O)	250 g	26,90
	400 g	39,90
The King Crab Outback-Steak mit gebratenen Scampi, Knoblauchbrot und Salat (A, L, B, C, G, M, O, F, D)	200 g	26,90
	250 g	28,90
	400 g	42,90

AUSTRALIAN OUTBACK-STEAKS | TENDERLOIN €

Pfeffersteak mit Pfeffersauce, Gemüse & Pommes Frites (A, O, L, M)	200 g	26,90
	250 g	29,90
	400 g	43,90

Tenderloin-Steak mit Gemüse, Kräuterbutter und Babykartoffeln (A, L, O, G, L)	200 g	26,90
	250 g	29,90
	400 g	43,90

Mixed Grill , verschiedene Medaillons auf Gemüse mit Kräuterbutter und Babykartoffeln (A, L, M, G, O)		18,90
--	--	-------

Filet „auf da Mühle“ Rinderfiletscheiben mit Balsamicosauce, Kartoffelpüree, Rucola und Parmesan (A, G, L, O)		24,40
--	--	-------

MARBLING-SCORE & GARSTUFEN SIEHE RÜCKSEITE

SPEZIALITÄTEN AUS DEM WOK €

Asiatisches Wokgemüse mit Eiernudeln und süß-saurer Sauce (A, C, N, O, F, E)		11,90
Potato „con pollo“ Hühnerfleisch, Babykartoffeln, Broccoli in Korianderrahmsauce (G, A)		12,50
Enchiladas „con pollo“ Tortilla, gefüllt mit Hühnerfleisch, Paprika, Mais, Tomaten und Chili (N, A, G)		14,50
„Chicken Curry“ (scharf) mit Reis (N, L, G, F)		18,90

FISCHGERICHTE €

Fischteller „auf da Mühle“ Variation von gegrillten Edelfischen mit Gemüse und Babykartoffeln (D, G, A)		24,50
Lachsfilet vom Grill (medium) mit Salat und Knoblauchbrot (C, G, M, N, L, A, F, D)		24,50
Schottischer Wildlachs (medium) in der Kartoffelkruste mit Blattsalat (C, G, M, L, F, D, A)		24,50

PIZZEN €

Margherita Tomaten, Mozzarella (A, G)		7,30
Proscuitto Tomaten, Mozzarella, Schinken (A, G)		8,80
Salami Tomaten, Mozzarella, Salami (A, G)		8,80
Funghi Tomaten, Mozzarella, Champignons (A, G)		8,50
Al Tonno Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven (A, G, D)		9,20
Capricciosa Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Sardellen (A, G, D)		9,50
Diavolo Tomaten, Mozzarella, Salami, Zwiebeln, Pfefferoni, Knoblauch, „scharf“ (A, G)		9,20
Picante Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Paprikastreifen (A, G)		9,10
Quattro Stagioni Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons, Artischocken (A, G)		9,90
Quattro Formaggi Tomaten, 4 Käsesorten (A, G)		9,20
El Greco Tomaten, Mozzarella, Paprika, Oliven, Zwiebeln, frische Tomaten, Schafkäse (A, G)		9,20
Parma Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan (A, G)		10,90
Rucola Tomaten, Mozzarella, Rucola, Tomatenwürfeln, Parmesan (A, G)		9,10
Frutti di Mare Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch (A, G, D, B)		10,90
Dello Chef Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Pfefferoni, Champignons (A, G)		9,20
Calzone Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, „geschlossen“ (A, G)		9,10
Con pollo Tomaten, Mozzarella, Hühnerfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika (A, G)		9,90
Regina Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons (A, G)		9,10
Hawaii Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas (A, G)		9,10
Auf da Mühle Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Speck, Mais, Zwiebel (A, G)		9,50

SÖLLER HIGHLIGHTS €

Wiener Schnitzel (vom Schwein) mit Pommes Frites (A, C, G, F)		13,90
Cordon-Bleu (vom Schwein) mit Preiselbeeren & Salat (A, C, G, M, L, F, O)		14,50
Käsespätzle mit Salat (A, G, C, M, L, O)		9,90
Gröstl mit Filetspitzen und Salat (C, G, M, L, O)		15,90

DESSERTS €

Schokolade-Palatschinken mit Vanilleeis (A, C, G, F, H)		7,50
Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren (A, C, G)		9,80
Tiramisu mit marinierten Früchten (A, G, O, C)		7,50
Schokolademousse mit Rumpflaumen (C, E, G, A, F, H)		7,90
Fruchtsalat mit Fruchteis (O)		6,50
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne (A, C, G, H)		5,80

APERITIF €

1 Glas Prosecco mit Aperol (O)	4,20	4,90
Hugo (O) Prosecco, Minze, Holler, Soda	4,90	
Aperol Spritz (O)	4,90	
Campari Soda	4 cl	4,10
Campari Orange	4 cl	4,40
Martini bianco oder extra dry	5 cl	4,50
Sandemann Sherry dry, medium dry	5 cl	4,50
Sandemann Portwein rot/weiß	5 cl	4,50

HOCHPROZENTIGES €

Schnaps - Freihof Obstler, Williams, Marille, Nuss	2 cl	3,10
Grappa Dic'otto Lune	2 cl	4,50
Grappa Le Giare	2 cl	6,50
Remy Martin VSOP	2 cl	4,00

BIERE OFFEN €

Grieskirchner Pils, Radler (A)	0,20 lt	2,80
	0,30 lt	3,30
	0,50 lt	4,20
Paulaner Hefe-Weizen hell (A)	0,30 lt	3,30
	0,50 lt	4,50

BIERE IN FLASCHEN €

Maxtrainer (A)	0,50 lt	4,30
Paulaner Weizen alkoholfrei (A)	0,50 lt	4,30
Corona (A)	0,33 lt	4,50
Magners Irish Cider (A)	0,33 lt	4,50
Clausthaler (alkoholfrei) (A)	0,50 lt	4,30
Craft Bier	0,33 lt	4,50

OHNE ALKOHOL €

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,30 lt	3,10
	0,50 lt	3,90
Apfelsaft, Johannisbeere	0,30 lt	3,30
	0,50 lt	3,80
Apfelsaft g'spritzt	0,30 lt	3,20
Johannisbeere g'spritzt	0,50 lt	3,90
Mineral prickelnd oder ohne	0,33 lt	2,90
	0,75 lt	5,10
Cola light, Eistee	0,33 lt	3,50
Almdudler	0,35 lt	3,90
Säfte Multivitamin, Orange, Mango	0,20 lt	3,10
Säfte mit Soda gespritzt	0,30 lt	3,30
	0,50 lt	3,90
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic	0,20 lt	3,10
Red Bull	0,20 lt	3,80

KAFFEE & TEE €

Tasse Verlängerter	2,80
Espresso	2,30
Doppelter Espresso	4,00
Espresso Macchiato (G)	2,60
Cappuccino (G)	2,90
Latte Macchiato (G)	3,20
Irish Coffee	7,90
Heiße Schokolade (G) mit Sahne	3,10 3,60
Tasse Tee Kräuter, Schwarz, Früchte, Minze, Kamille, Grüner-Tee, Rotbusch	2,90

LONGDRINKS €

Bacardi mit Juice oder Cola	4 cl	6,20
	4 cl	7,50
Vodka rot/weiß mit Orangensaft	4 cl	6,20
	4 cl	7,50
mit Red Bull	4 cl	7,50
mit Cola oder Sprite	4 cl	7,50
mit Bitter Lemon	4 cl	7,50
Johnny Walker, Jack Daniels mit Cola	4 cl	6,50
	4 cl	7,50
Gin mit Tonic	4 cl	6,20
	4 cl	7,50
Rum mit Cola	4 cl	6,20
	4 cl	7,50
Malibu mit Orangensaft	4 cl	6,20
	4 cl	7,50
Martini-Sprite	4 cl	7,50

FLASCHEN INKL. 1 l BEIGETRÄNK €

Bacardi	0,70 lt	65,00
Johnny Walker	0,70 lt	65,00
Jack Daniels	0,70 lt	85,00
Eristoff rot/weiß	0,70 lt	65,00

SHOTS €

Jägermeister	2 cl	3,50
Flying Hirsch	2 cl	4,90
Limoncello	2 cl	3,10
Averna, Ramazzotti	2 cl	3,10
Fernet Branca	2 cl	3,10
Sambuca	2 cl	3,10
Tequila weiß oder gold	2 cl	3,10
Baileys (G)	2 cl	3,10
Amaretto	2 cl	3,10
Cointreau	2 cl	3,10
Grand Marnier	2 cl	3,10

MARBLING-SCORE

Der **besondere Geschmack** unseres **Rindfleisches** entsteht vor allem durch die starke **Marmorierung**. Darunter versteht man das Verhältnis zwischen Fleisch, Muskelfaser und Fettzellen innerhalb der Muskelstruktur. Diese internationale Skala geht von Minimum 1 bis Maximum 12. Das von uns verarbeitete Fleisch hat 3-4 und bei Wagyu 5-6.

GARSTUFEN STEAKS

RARE	40-45 °C	kühl und rot im Kern
MEDIUM RARE	45-50 °C	etwas fester, roter Kern
MEDIUM	50-55 °C	fest, zartrosa
MEDIUM WELL	55-65 °C	fest, kleiner rosa Kern
WELL DONE	über 66 °C	durch, sehr fest, grauer Kern

OFFENE WEINE €

Grüner Veltliner (O) Weingut Bannert	1/8 lt	3,60
Blauer Zweigelt (O) Weingut Bannert	1/8 lt	3,60
Spritzer weiß oder rot sauer (O)	1/4 lt	3,30
Spritzer weiß oder rot süß (O)	1/4 lt	3,30

WEISSER BURGUNDER
BLAUFRÄNKISCH RIESLING
ZWEIGELT RIOJA
CHIANTI
EISWEIN
MERLOT **BARDOLINO**
GRÜNER VELTLINER
CHARDONNAY VALPOLICELLA



In unserer Weinkarte finden Sie viele feine Weine aus dem In- und Ausland.

Außerdem haben wir immer einige Weine glasweise im Angebot!

Wir beraten Euch gerne!