

Mühlenstüble Speisen

Suppen

- Deftige Gulaschsuppe** 8,50
mit viel Einlage | a//
- Tagessuppe mit „Sinn“** 6,50
1€ wird an einen sozialen Zweck gespendet

Salate

- Räucherlachs mit Kartoffelpuffer** 17,50
und Kräuter-Crème fraîche
an buntem Salatbukett in Apfel-Balsam-Dressing | a/d/g/m
- Salat von pikant gebratenen Garnelen** 17,50
an gegrillter Avocado und Kirschtomaten
mit Limetten-Koriander-Dip | a/b/d/g/h//

- Schwarzwald Salat** 16,50
Bunte Blattsalate mit Rohkoststreifen in Preiselbeerdressing
mit Schwarzwald Coppa, geräuchertem Forellenfilet
und Sahnemeerrettich | a/g//m/1/3/4

- Gratinierter karamellisierter Ziegenkäse** 16,50
mit Honig-Thymian-Saucen an buntem Salatbukett | a/g/m

- Mediterraner Salat** 15,50
Bunte Blattsalate mit Rohkoststreifen, sonnengetrockneten
Tomaten, Hirtenkäse, Oliven und Balsamicozwiebeln | a/g/m/2/3

- Schlemmer Salat** 15,50
Bunte Blattsalate mit Rohkoststreifen
und gebratenen Hähnchenbruststreifen | a/g

- Gemischter Salatteller der Saison** klein 7,90 groß 8,90
vom Buffet mit Dressing nach Wahl | a/g/m

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings:
Essig-Öl-Vinaigrette | Kräuter-Joghurt | Balsamico-Dressing (g/m)

Zu allen Suppen und Salaten reichen wir Brot.

Pasta

- Garnelen in Olivenöl** 16,50
mit Chili, Knoblauch und Radicchiostreifen | a/b//h//

- Tortellini Giganti** 14,50
geschwenkt in Limettensauce
und sonnengetrockneten Tomaten | a/c/g//

- Bolognese Sauce** 10,90
reines Rinderhackfleisch | a

- Napoli Sauce** | a 7,90

Alle Pasta-Gerichte servieren wir mit Parmesanspänen (g).

Vegetarisches & Veganes

- Hausgemachte gebratene Serviettenknödel** 15,50
mit Edelpilzragout und frischen Kräutern | a/c/g

- Vollkornspaghetti** 11,90
mit rotem Linsen-Tomaten-Gemüse
und frischem Basilikum | a//

- Schwäbische Käserahmspätzle** 11,50
mit rezentem Bergkäse
und Röstzwiebeln garniert | a/c/g

Warmes

- Gedämpfte Lachstranche** LOW CARB 17,90
auf Gemüsestreifen mit grünem Crispy Reis garniert
und im Dämpfer serviert | d/f//n/2

- Geschmorte Schweinebäckchen** 16,50
in Spätburgundersauce mit Speck,
Croûtons und Spätzle | a/g/3

- Schweinerückensteak „Naturpark“** 16,50
mit kleinem Salat, Kräuterbutter und Brot | a/g/m

- Hähnchenbrustspieß** 12,90
mit kleinem Salat, Kräuterbutter und Brot | a/g/m

- Ofenkartoffel**
mit Kräuterquark, geräucherter Lachs & Forelle | d/g//m 14,50
mit Kräuterquark und kleinem Salat | g//m 9,50
mit Kräuterquark | g 6,90

Vesper

- Schweizer Wurstsalat** 10,90
pikanter Wurstsalat mit Käsestreifen und Brot | a/g/m/1/3

- Lyoner Wurstsalat** 9,90
pikanter Wurstsalat fein garniert mit Brot | a/g/1/3

- 1 Paar Wienerle**
mit Senf und Brot | a/g/m/1/3/4/ 5,90
mit Senf und Kartoffelsalat | g/m/1/3/4/ 7,50

Dessert

- Heidelbeer - Crêpes** 7,90
mit Vanilleeis und Sahne | a/c/g/h

- Eisschokolade / Eiskaffee** | g/l/9 6,90

- Stück Kuchen oder Torte** 4,20

Zusatzstoffe in Lebensmitteln und Getränken

(1) mit Konservierungsstoffen (2) mit Farbstoff (3) mit Antioxidationsmitteln
(4) mit Geschmacksverstärker (5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) mit Phosphat
(9) Koffeinhaltig (10) Chinin haltig (11) mit Süßungsmittel (12) gewachst
(13) Nitritpökelsalz

Allergene

Glutenhaltiges Getreide (a) Weizen (aa) Gerste (ab) Dinkel (ac) Roggen (ad) Hafer
(b) Krebstiere (c) Eier (d) Fisch (e) Erdnüsse (f) Sojabohnen (g) Milch (h) Schalenfrüchte (l) Sellerie (m) Senf (n) Sesamsamen (o) Schwefeldioxid und Sulphite (p) Lupinen (r) Weichtiere

Mühlenstüble Getränke

Erfrischungsgetränke

Bad Dürrheimer Mineralwasser Classic Medium Still	0,5 2,70 1,0 3,50
Bad Dürrheimer Bertolds Quelle Heilwasser	0,7 3,70
Bad Dürrheimer Multivitamindrink ACE-Fruchtsaftgetränk 3	0,5 3,60
Bad Dürrheimer Zitronensprudel 4	0,3 2,70
Bad Dürrheimer Apfelschorle	0,5 3,00
Bad Dürrheimer SportAktiv Citrus 2/4	0,5 3,00
Bad Dürrheimer Cola-Mix 2/3/9	0,5 3,60
„fuze“ Eistee Hibiskus-Pfirsich 3/4	0,4 3,90
„fuze“ Eistee Zitrone 3	0,4 3,90
Afri-Cola/Afri-Cola zuckerfrei 4/9/12	0,5 3,90
Bluna Orangenlimonade 4/11/12 	0,5 3,30
Schweppes Original Bitter Lemon 2/10	0,2 2,90

Säfte & Nektare

Burkhardt Säfte und Nektare Banane (3) Sauerkirsche Schwarze Johannisbeere Ananas Granatapfel Grapefruit Bio-Orange Rhabarber	0,3 4,10
Fruchtschorle süß oder sauer 4	0,3 3,50
Tomatensaft	0,2 2,90

Biere vom Fass und aus der Flasche

Rothaus Pils auch alkoholfrei	0,3 3,40 0,5 4,30
Rothaus Radler „naturtrüb“ 4	0,3 3,40 0,5 4,30
Rothaus Hefeweizen hell auch alkoholfrei	0,3 3,40 0,5 4,30
Cola-Weizen oder Weizen-Radler	0,5 4,40
Weihenstephan Kristallweizen	0,5 4,40
Weihenstephan Hefe dunkel	0,5 4,40

Weine & Sekte

Alde Gott, Sasbachwalden

Müller-Thurgau o Qualitätswein trocken	0,1 3,10 0,2 5,90
Riesling o Qualitätswein trocken	0,1 3,10 0,2 5,90
Spätburgunder Weißherbst o Qualitätswein trocken	0,1 3,10 0,2 5,90
Spätburgunder Rotwein o Qualitätswein trocken	0,1 3,10 0,2 5,90
Weinschorle aus Qualitätswein o wahlweise mit Eis und Zitrone	¼ 3,70
Sekt Piccolo o Hausmarke trocken	0,2 6,90

Warme Getränke

Tasse Kaffee Crème auch entkoffeiniert	normal 2,80 groß 3,90
Espresso	2,40
Espresso Macchiato mit Milchschaum	2,80
Cappuccino oder Milchkaffee	3,30
Latte Macchiato	3,40
Chociatto Heiße Schokolade mit Espresso und Milchschaum	3,30
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50
Glas Biotee verschiedene Sorten, bitte fragen Sie unser Personal	3,30
Glas heiße Zitrone	2,30

Gerne erhalten Sie zu Ihrem Kaffee laktosefreie Kaffeesahne.

Guter Kaffee

Guter Kaffee hat eine Seele. Dinzler Kaffee auch ein Gewissen. Die gewählte Sorte ist Bio und Fairtrade zertifiziert. Der gesamte Herstellungsprozess ist auf Exzellenz und Umweltfreundlichkeit ausgelegt, bindet Kaffeebauern direkt ein und garantiert individuelle Qualität.

Fairtrade

Bei unserer Zubereitung der Speisen werden nach Möglichkeit auch Fairtrade Produkte miteinbezogen.

Öffnungszeiten

Montag - Donnerstag | Samstag & Sonntag | Feiertag
10 - 21.30 Uhr | Küche von 11.30 - 21 Uhr

Freitag
10 - 22.30 Uhr | Küche von 11.30 - 22 Uhr

 Vegetarisch  Vegan

Auf alle Flaschen 0,50 € Pfand.
Alle Preise inklusive MwSt.

