

Bier vom Fass und aus der Flasche

Rothaus Pils auch alkoholfrei	0,3 3,50 0,5 4,40
Rothaus Radler „naturtrüb“ 4	0,3 3,50 0,5 4,40
Rothaus Hefeweizen hell auch alkoholfrei	0,3 3,50 0,5 4,40
Cola-Weizen oder Weizen-Radler	0,5 4,50
Weihenstephan Kristallweizen	0,5 4,50
Weihenstephan Hefe dunkel	0,5 4,50

Weine & Sekte

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

Warme Getränke

Tasse Kaffee Crème auch entkoffeiniert	normal 2,90 groß 3,90
Espresso	2,50
Espresso Macchiato mit Milchschaum	2,90
Cappuccino	3,40
Milchkaffee	3,70
Latte Macchiato	3,70
Chociatto Heiße Schokolade mit Espresso und Milchschaum	3,50
Heiße Schokolade mit Sahne	3,70
Glas Biotee verschiede Sorten, bitte fragen Sie unser Personal	3,40
Glas heiße Zitrone	2,50

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.

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



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



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 Speisekarte



Bitte beachten Sie auch unsere

Tagesangebote!

Suppen

Tagessuppe mit „Sinn“ 6,90
1€ wird an einen sozialen Zweck gespendet

Deftige Gulaschsuppe 8,90
mit viel Einlage | *all*

Salate & mehr

Räucherlachs trifft Garnele 17,90
auf Blattsalaten, mit Avocado,
Kirschtomaten und Basilikum Dip | *b|dlg*

Schwarzwald Salat 17,50
Feldsalat in Preiselbeerdressing
mit Schwarzwald Coppa, geräuchertem Forellenfilet
und Sahnemeerrettich | *g||m|1|3|4*

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

Mediterraner Salat 15,90
Bunte Blattsalate mit Rohkoststreifen, Artischockenböden, sonnen-
getrockneten Tomaten, Hirtenkäse, Oliven und Balsamicozwiebeln |
ajg|m|2|3

Schlemmer Salat 15,90
Bunte Blattsalate mit Rohkoststreifen
und gebratenen Hähnchenbruststreifen | *g*

Gemischter Salatteller der Saison groß 9,50 klein 8,50

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

Zu allen Suppen und Salaten reichen wir Brot (*a|ac*).

Nudelgerichte

Garnelen in Olivenöl 16,90
mit Chili, Knoblauch und Radicchiostreifen | *a|b|h||*

Panzerotti mit Ricotta-Spinat-Füllung 14,90
geschwenkt in Limettensauce und Kirschtomaten | *a|c|g||*

Fregula Sarda tostata „carne“ 14,90
mit Rinderhackfleisch, sonnengetrockneten Tomaten, Oliven,
Basilikum in Tomatensugo | *all|1*

Vollkornspaghetti 12,90
mit rotem Linsen-Tomaten-Gemüse und frischem Basilikum | *all*

Schwäbische Käserahmspätzle 11,90
mit rezentem Bergkäse und Röstzwiebeln garniert | *a|c|g*

Spaghetti Bolognese 10,90
reines Rinderhackfleisch | *a*

Spaghetti Napoli 9,90 | *a|g|h*

Alle Pasta Gerichte servieren wir mit Grana Padano Spänen (*g*).

Fisch & Fleisch

Gedämpfte Lachstranche 17,90 LOW CARB
auf Gemüsestreifen mit crispy rice flakes garniert
und im Dämpfer serviert | *d|f||n|2*

Hirschedelragout 16,90
in Wachholderrahm mit Apfel-Rotkraut, Preiselbeerbirne
und hausgemachten Semmelknödel | *a|c|g*

Kalbstafelspitz 15,90
mit leichter Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln
und Preiselbeeren

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

Schweizer Wurstsalat 11,90
pikanter Wurstsalat mit Käsestreifen und Brot | *g|m|1|3*

Lyoner Wurstsalat 10,90
pikanter Wurstsalat fein garniert mit Brot | *a|g|1|3*

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

Kartoffel

Ofenkartoffel 14,90
mit Kräuterquark, geräucherter Lachs und Forellenfilet | *d|g||m*
mit Kräuterquark und kleinem Salat | *g||m* 9,90
mit Kräuterquark | *g* 6,90

Dessert

Apfelstrudel 7,90
mit Vanilleeis und Sahne | *a|c|g|h*

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

Stück Kuchen oder Torte 4,30

Erfrischungsgetränke

Bad Dürrheimer Mineralwasser 0,5 | 2,80
Classic | Medium | Still 1,0 | 3,60

Bad Dürrheimer Bertolds Quelle 0,7 | 3,90
Heilwasser

Bad Dürrheimer Multivitamindrink 0,5 | 3,70
ACE-Fruchtsaftgetränk | *3*

Bad Dürrheimer Apfelschorle 0,5 | 3,10

Bad Dürrheimer SportAktiv 0,5 | 3,10
Citrus | *2|4*

Bad Dürrheimer Cola-Mix | *2|3|9* 0,5 | 3,70

„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 | 3,40

Bluna Zitronenlimonade | *2|3* 0,5 | 3,40

Schweppes Original Bitter Lemon | *2|10* 0,2 | 2,90

Säfte & Nektare

Burkhardt Säfte und Nektare 0,3 | 4,30
Banane (*3*) | Sauerkirsche | Schwarze Johannisbeere |
Ananas | Granatapfel | Grapefruit | Bio-Orange | Rhabarber

Fruchtschorle 0,3 | 3,70
süß oder sauer | *4*

Tomatensaft 0,2 | 2,90