



### ...wenn´s kalt wird...

Hot Aperol  
Aperol/Apfel/Most/Mandel  
0,1 3,40

Hausgemachter Apfel-Birnen-Glühmost  
0,2 2,80

Weißer oder roter Winzer-Glühwein aus Baden  
0,2 2,80



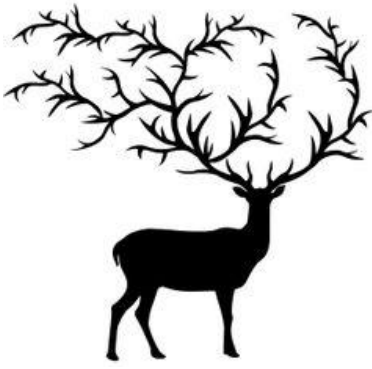
### ...Weinempfehlung...

2015 Thüngersheimer Buntsandstein,  
Silvaner trocken, Qualitätswein  
Weingut Bickel Stumpf,  
Frickenhausen Franken (VDP)

0,75 26,50€  
0,2 7.00€

2014 Montepulciano d'Abruzzo,  
Zaccagnini, DOC, trocken

0,75 26,50€  
0,2 7.00€



## VORSPEISEN

Ofenfrischer Brotkorb  
mit zweierlei Aufstrichen  
4,90

Gemischter Beilagensalatteller  
klein 3,80 groß 5,80

Marinierter Feldsalat mit Kartoffeldressing,  
Speck-Brot-Krusteln und Kernöl  
5,80

Mariniertes Carpacchio vom Lachs  
dazu Pesto und marinierter Feldsalat  
9,80

Zweierlei von der Entenleber,  
Parfait und gebratene Stopfleber  
mit Marillenkönfit und hausgebackenem Baguette  
10,50



## SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Schöberlsterne  
3,80

Schaumsuppe vom Muskat-Kürbis mit Kernöl  
4,50

Pastinaken-Schaumsuppe mit Sesam-Blätterteig-Stange  
4,50



## FLEISCHLOS

Pikante Kaspresknödel auf Pinien-Lauch-Gemüse mit brauner Butterschmelze,  
Kirschtomaten und Parmesan  
10,50

Tagliatelle mit gebratenen Muskatkürbiswürfeln, dazu Kürbisschaum, und  
Parmesanspänen  
10,50



## GEFLÜGEL

Halbe frische „Müller - Grillente“  
mit Blaukraut und Kartoffelserviettenknödel  
16,50

Kleinere Portion „Müller - Grillente“  
mit Blaukraut und Kartoffelserviettenknödel  
13,50

Maishähnchenbrust auf der Haut gebraten mit exotische Curryschaumsoße,  
Wok - Gemüse und Basmatireis  
15,80



## FISCH

Gegrilltes Fischduett  
Von Saibling- und Zanderfilet auf der Haut gebraten  
mit Champagnersoße, Brokkoli und Rucolarisotto  
18,50



## KALB

Gebratene Kalbsrückensteaks  
mit Kürbiskernkruste,  
Madeirasöße, Pestogemüse  
und Kartoffelgratin  
18,50

Geschmorte Kalbsbackerl mit kräftiger Burgundersöße,  
glasierten Schwarzwurzeln und Kartoffelkrapfen  
16,50



## WILD

Geschmorter Hirschschulter in Wildrahmsoße,  
Spätzle und Blaukraut  
12,50

Gebratene Hirschrückentranchen mit kräftiger Portweinssoße,  
gebratenen Cardoncellipilzen, Wirsingrahmgemüse  
und Kartoffelgratin  
19,50



## SCHWEIN

Gebratene Schweinelendchen mit frischen Rahmschwammerln  
dazu Spätzle und Salatteller  
9,50

Gebackenes Wienerschnitzel von der Schweinelende  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatteller  
9,50

„Kürbis-Cordon Bleu“  
vom Schweinefilet,  
mit Muskatkürbis, Bergkäse und Parmaschinken gefüllt,  
dazu Pestogemüse und Kartoffelgratin  
15,50



## RIND

Geschmorter Zwiebelrostbraten von der Jungrinderlende,  
mit Röstzwiebeln, Kartoffelstrudel und Salatteller  
17,50

Gesottener Rindstafelspitz vom Jungbullen mit Meerrettichsoße,  
Bratkartoffeln und Rahmwirsing  
12,50



## NACHSPEISEN

„Müllers Kaffeeklatsch“  
Bourbon-Vanilleeis mit steierischem Kürbiskernöl,  
gerösteten Pinienkernen und einem Espresso  
3,80

Schälchen Creme Brûlée inklusiv Espresso  
4,20

Weißes Schokoladenmus mit Gewürzorange-  
filets  
im Glas  
5,50

Nachspeisenvariation mit Aromen der Passauer  
Goldpomeranze  
„Advent beim Müller“  
Topfensoufflé, weißes Schokoladenmus,  
Lebkuchenparfait  
dazu Zwetschgenröster  
7,50

Hausgemachte Sorbets  
Mango und Ananas  
6,50

## LANDGASTHOF ZUM MÜLLER

