



## EMPFEHLUNG

### LAMM

Gebratene Lammkeule mit Rosmarinsoße, Bohnengemüse und Tomatenpolenta  
14,50

Rosa gebratene Lammrückenstränge mit Bärlauchkruste,  
Rosmarinsoße, glasiertem Gemüse und Tomatenpolenta  
26,50

### FRISCHER SPARGEL

Portion Spargel  
mit neuen Petersilien-Kartoffeln und holländischer Soße  
15,50

Portion Spargel  
mit neuen Petersilien-Kartoffeln und holländischer Soße  
dazu ein gebackenes Wienerschnitzel von der Schweinelende  
18,50

Portion Spargel  
mit neuen Petersilien-Kartoffeln und holländischer Soße  
dazu ein gegrilltes Zanderfilet  
21,50

Portion Spargel  
mit neuen Petersilien-Kartoffeln und holländischer Soße  
-dazu fein geschnittener Backschinken  
18,50

Portion Spargel  
mit neuen Petersilien-Kartoffeln und holländischer Soße  
dazu ein gegrilltes Kalbsrückensteak  
24,50

## VORSPEISEN

Ofenfrischer Brotkorb  
mit zweierlei Aufstrichen,  
Bärlauchdip und Räucherlachs  
4,90

Gemischter Beilagensalatteller  
klein 3,80 groß 5,80



„Vitello auf unsere Art“  
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit einer Soße von der Räucherforelle,  
dazu Wiener-Ei-Kapern-Garnitur und marinierte Blattsalate  
9,80

Hausgebeizter Saibling mit mariniertem Spargel,  
Schnittlauchvinaigrette und Blattsalate  
9.80



## SUPPEN

Rinderkraftbrühe  
mit gefüllter Pfannkuchenroulade  
3,80

Schaumsuppe vom Bärlauch  
mit Weißbrotwürfeln  
4,50

Spargelkremsuppe mit Schinkenkrusteln  
4.50



## FLEISCHLOS

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

Tagliatelle mit Spargel und Kirschtomaten dazu Parmesan  
10,50



## GEFLÜGEL

Gebratene Maishähnchenbrust  
auf Spargelgemüse,  
dazu Tagliatelle  
15,80



## KALB

Geschmorter Kalbsrahmbraten vom Tafelspitz  
mit Rahmsoupe, Pfannengemüse und Serviettenknödel  
12,80

Gebratenes Kalbsrückensteak mit Bärlauchkruste überbacken,  
kräftige Rosmarinsoße, Blumenkohl-Brokkoligemüse und Kartoffelgratin  
19,50



## FISCH

Gebratenes Filet vom Saibling auf Blattspinat  
mit Veltlinerrahmsoupe  
dazu Kartoffelkrapfen  
18,50



## SCHWEIN

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

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

Schweinefilet mit Parmaschinken und Bergkäse gefüllt, gebacken  
dazu Rahmsoße, Pestogemüse und Tagliatelle  
15,50



## RIND

Gesottener Rindstafelspitz mit Meerrettichsoße,  
auf Bouillon-Gemüse-Kartoffeln mit Rahmspinat  
12,50

Geschmorter Zwiebelrostbraten von der Jungrinderlende,  
mit Röstzwiebeln, Kartoffelstrudel und Salatteller  
18,50



## SALATE

„Ziege“

Picandou – Ziegenkäse karamellisiert auf mediterranem Grillgemüse,  
dazu Blattsalate und Weißbrot

10,50

„Steirischer Salat“

Marinierte Blattsalate mit Backhuhnbrüsterl, Kartoffelsalat,  
steirischem Kernöl und Basilikumdip

11,50

„Müllersalat im Frühling“

Marinierter Gäubodenspargel mit Erdbeeren dazu bunte Blattsalate

11,50



## KLEINE GERICHTE

Saftige Käsespätzle mit Lauchsahne verfeinert, dazu Röstzwiebeln

7,50

Kälberne Fleischkräpferl mit Kartoffelsalat

10,50

Kalbsrahmbeuscherl mit Serviettenknödel

7,50

Feines Räucherforellenfilet

mit Preiselbeer Sahne

und Weißbrot

8,50

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren,

Toast und Salatgarnitur

5,50

Gebratene Currywurst mit pikanter hausgemachter Currysoße  
und Pommes frites

7,50

Schweizer Wurstsalat mit Brot

5,50

Wurstsalat mit Brot

5,00



„Nachher“



Eis  
und  
Dessert



...Mövenpick – Eis...

Kinderbecher

„Zauberhut“

1 Kugel Eis mit süßen Überraschungen,  
Sahne und großer Waffel

1,50

**Walnussbecher**

Walnusseis und Schokoladeneis  
mit Walnussstücken und Sahne

5,50

Schlemmerbecher

Vanilleeis- und Schokoladeneis mit Eierlikör,  
Sahne und Schokostreusel

5,80

Vanilleeis mit heißen Himbeeren,  
mit Sahne

5,80

Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren und Sahne

5,50

Cappuccino/ Espresso

Edelobstbrände vom Wagen

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

Schälchen Creme Brûlée  
inklusive Espresso  
4,20

Dunkles Schokolademus  
und marinierte Erdbeeren im Glas  
5,50

Hausgemachte Sorbets  
Himbeer-Joghurt und Ananas  
5,00

„Nachspeisenvariation“  
Joghurtmus, Schokoladenmus, Sorbet  
mit Erdbeer/Rhabarberagout  
7,50



## Gin

Bavarian Dry Gin,  
Liebl Bad Kötzing  
2 cl 4,80

Bavarian Rum,  
Liebl Bad Kötzing  
2 cl 6,80

Bavarian Dry Gin im Holzfass gereift, Liebl Bad Kötzing  
2 cl 4,80

Marx BayernDry Gin  
Bottle 0226 Year 2016  
Wilhelm Marx, Mitterkogel  
2 cl 6,80

Soul of Bavarian Gin  
München  
2 cl 6,80

GingerLIQ  
fruchtig, würziger Ingwerlikör  
Wilhelm Marx, Mitterkogel  
2 cl 4,80

## Whisky

Coillmór Single Malt Whisky  
Port-Single-Cask 7 Jahre  
Liebl Bad Kötzing  
2 cl 5,20

Slyrs, der Schlierseewhisky  
Single Malt finished im Rum Fass  
2 cl 6,80

Brexit Whisky  
Bourbon Style  
aus der Steiermark  
von Gölles  
2 cl 6,80

## Bärwurz

Edelgeist von der Bärwurz  
Wilhelm Marx, Mitterkogel  
2 cl 4,80

Bärwurz-Elixier, Likör  
Wilhelm Marx, Mitterkogel  
2 cl 4,80