



EMPFEHLUNG

... Neuer Aperitif beim Müller ...

„Veilchen-Spriz“

Sekt mit Veilchenessenz und Soda

4,50

„Zweierlei von der Kalbshaxe“

Geschmort und gebacken mit kräftiger Schmorsoße,

Gäubodenspargel und Kartoffelgratin

16,50

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,
Kräuterdip und Griebenschmalz
4,90

Gemischter Beilagensalatteller
klein 3,80 groß 5,80



Terrine von Saibling und Zander mit hausgebeiztem Saibling,
Schnittlauchsoße und marinierte Blattsalate
8,80

Pastete von der Poularde mit Pilzen, dazu Spargelsorbet,
marinierter Spargel und Blattsalate
8.80



SUPPEN

Rinderkraftbrühe
mi gefüllter Pfannkuchenroulade
3,80

Schaumsuppe von jungen Karotten und Ingwer,
dazu hausgemachte Zander-Saibling-Maultaschen
7,50

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 Rahmsauce, 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 Veltlinerrahmsauce
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 einer Kruse von Bergkäse und Tomaten überbacken
dazu Rahmsoße, Pestogemüse und Kartoffelgratin
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 Fleischkraperl 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 Walnusstücken 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
Rhabarber und Erdbeere
5,00

„Nachspeisenvariation“
Joghurtmus, Schokoladenmus, Sorbet
mit Erdbeer/Rhabarberragout
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
Bottle0226 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