

## Advent beim Müller

...wenn´s kalt wird...

Aperol/Apfel/Most  
0,1 3,80

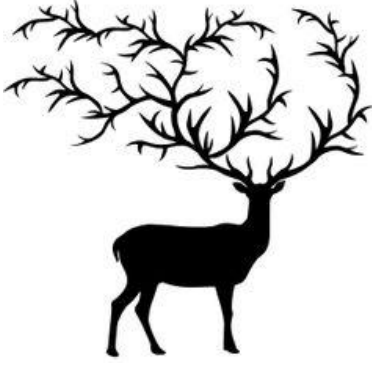
Hausgemachter Apfel-Birnen-Glühmost  
0,2 3,00

Weißer oder roter Winzer-Glühwein aus Baden  
0,2 3,00

„Pomeranze“  
San Bitter/Passauer Goldpomeranze/Ingwersirup/Müller-Sekt  
4,50

„San Passion“  
..alkoholfrei..  
San Bitter/Zitrone/Passionsfrucht  
3,00





## VORSPEISEN

Ofenfrischer Brotkorb  
mit zweierlei Frischkäse - Aufstrichen  
Kürbiskern und Honig/Senf  
5,20

Gemischter Beilagensalatteller  
klein 3,80 groß 5,80

Marinierter Feldsalat mit Kartoffeldressing,  
Speck-Brot-Krusteln und Kernöl  
6,20

Ziegenfrischkäse und Walnüsse  
mit Honig gratiniert, dazu Kürbis-Apfel-Chutney  
und mariniertes Pflücksalat  
9,80

Vorspeisenvariation beim Müller  
Pikantes Rindertatar mit Parmesanschaum, Steinpilz-Trink-Suppe  
und hausgebeizte Lachsforelle dazu frisches Gebäck  
12,50



## SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit gebackenen Kaspressknödeln  
3,80

Schaumsuppe vom Muskat-Kürbis mit Kernöl  
4,50

Steinpilz-Schaumsuppe mit Sesam-Blätterteig-Stange  
4,80



## FLEISCHLOS

Pikante Kaspressknödel auf Blattspinat  
mit brauner Butterschmelze  
und geriebenem Asmonte „Rottaler Parmesan“  
10,50

Tagliatelle mit gebratenen Muskatkürbiswürfeln,  
dazu Kürbisschaum und frittiertes Rucola  
11,20



## GEFLÜGEL

Halbe frische „Müller - Grillente“  
mit Blaukraut und Kartoffelserviettenknödel  
17,50

Kleinere Portion „Müller - Grillente“  
mit Blaukraut und Kartoffelserviettenknödel  
14,50

Gebratene Maishähnchenbrust mit Steinpilzrahmsoupe,  
Flower-Sprouts  
-eine Kreuzung aus Rosenkohl und Grünkohl-  
und Tagliatelle  
15,80



## FISCH

Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten mit Blattspinat,  
zerlassener Butter und Risoleé-Kartoffeln  
16,50

Zanderfilet mit Kartoffelkruste gebraten, roter Paprikasoupe,  
Pestogemüse und provençalische Kartoffeln  
18,50



## WILD

Geschmorter Hirschbraten von der Keule  
in Wildrahmsoupe,  
mit Spätzle und Blaukraut  
12,50



## KALB

Gebratene Kalbsrückensteaks  
mit Kürbiskernkruste,  
Madeirasoße, Pestogemüse  
und Kartoffelgratin  
20,50

Geschmorte Kalbsbackerl mit kräftiger Burgundersoße,  
Rahmwirsing und Kartoffelpüree  
17,50



## SCHWEIN

„Kürbis-Cordon Bleu“  
vom Schweinefilet,  
mit Muskatkürbis, Bergkäse und Parmaschinken gefüllt,  
im Kürbiskernmantel gebacken, Kürbisschaum,  
dazu Pestogemüse und Tagliatelle  
15,50

Gebratene Schweinelendchen mit frischen Rahmschwammerln  
dazu Spätzle und Salatteller  
11,50

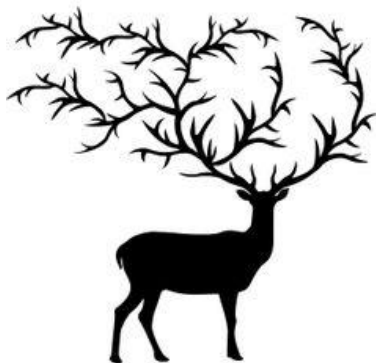
Gebackenes Wienerschnitzel von der Schweinelende  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatteller  
9,50



## RIND

Geschmorter Zwiebelrostbraten von der Jungrinderlende,  
mit Röstzwiebeln, Kartoffelstrudel und Salatteller  
19,50

Gesottener Rindstafelspitz vom Jungbullen  
auf Boullion- Kartoffel-Gemüse  
mit Meerrettichsoße und geschabtem Meerrettich  
13,50



## NACHSPEISEN

„Müllers Kaffeeklatsch“  
Bourbon-Vanilleeis mit steierischem Kürbiskernöl,  
gerösteten Pinienkernen und einem Espresso  
4,20

Schälchen Creme Brûlée inklusiv Espresso  
4,20

Bayrisch Krem mit Gewürzorange filets  
6,50

Lebkuchen Parfait mit warmen Rumtopfkirschen und Vanilleschaum  
6,50

Hausgemachte Apfelküchlein mit Zwetschgenröster und Walnusseis  
7,50

Hausgemachte Sorbets  
Blutorange und Quitte-Karamell  
6,00

Kleine Auswahl von fein affinierten Schärdinger Käsesorten mit Gebäck  
8,80

## LANDGASTHOF ZUM MÜLLER

