

# aperitiv Empfehlungen

„Rosalinde“ Sekt | Soda | Himbeeren | Basilikum 5,20 €

Lillet „Wild berry“ 5,20 €

alkoholfreier „Aperol Sprizz“  
sauer bitter | soda | orange | eis 4,20 €

Sekt mit frischem Marillenektar 4,20 €

roter Wermut von der Winzerin Birgit Wiederstein  
eisgekühlt mit Orange 4,50 €

Zitronen - Tonic von Wilhelm Marx 8,50 €

Gin Tonic „azul“ von Wilhelm Marx 9,20 €

2017 L + T  
Grüner Veltliner  
Bründlmayer  
Langenlois 0,2l 7€



2018 Ganz oder gar nicht  
Rotweincuvée  
trocken  
Pfalz 0,2l 4,50 €

# Pasta!

PASSAUER STADTMAGAZIN FÜR GENUSSKULTUR

## Landpartie

1. BIS 30. SEPTEMBER 2020 IM LANDGASTHOF  
ZUM MÜLLER



### Zwischengang

„Krautfleckerl“ - Bayrisch Kraut / Speck /  
Schupfnudeln und Sommertrüffel  
10,90 Euro

### Vorspeise

Gebäckener Sauerkraut-Blutwurst-  
Strudel / Blaukrautsorbet  
9,90 Euro

### Hauptgang

Zweierteil heimische Fische, Saibfng und  
Zander. Im Kräutersud mit Wirsing und  
Narvellen  
17,90 Euro

### Dessert

Süßes vom Pak Choi - Mandarische mit Pak  
Choi Füllung / Heidelbeergrütze / Passauer  
Goldpomeranz-Sauermahls  
7,90 Euro

## 4-Gänge-Menü „Kohl“

### 44 Euro

MEHR INFOS ZU DIESER AKTION IN DER AKTUELLEN AUSGABE DER PASTA! ODER UNTER

[WWW.PASTAONLINE.DE](http://WWW.PASTAONLINE.DE)



## VORSPEISEN

Ofenfrischer Brotkorb,  
dazu Kürbiskernaufstrich und Salzbutter  
5,50

Gemischter Beilagensalatteller  
klein 3,80 groß 5,80

Entenleber/Kürbis  
Parfait von der Entenleber mit fruchtigem Chutney vom Muskatkürbis  
mit Feldsalat und Kernölvinaigrette  
11,50

Kraut /Blutwurst/**Pasta-Landpartie-Empfehlung**  
Gebackener Sauerkraut-Blutwurst-Strudel mit Blaukrautsorbet  
9,90



## SUPPEN

Schaumsuppe vom Muskatkürbis mit Kernöl  
4,80  
...mit gegrillter Jakobsmuschel...  
6,80

Rinderkraftbrühe mit Kaspressknödeln  
4,20



## FLEISCHLOS

„Unsere handgemachten“ Gnocchi mit Kürbisschaum,  
gegrilltem Muskatkürbis, Kürbiskernen und frittiertem Rucola  
12,50

„Krautfleckerl“ **Pasta-Landpartie-Empfehlung**  
Bayrisch Kraut, Nudelfleckerl, Schupfnudeln, Trüffelschaum  
dazu schwarzer Sommertrüffel  
10,90

## WILD / KALB / INNEREI/

Zweierlei rosa gebratene Rücken  
von Reh und Hirsch mit glasierten Steinpilzen, Sherry-Wildrahm-Soße,  
glasiertes Gemüse und Schupfnudeln  
29,50

Rosa gebratene Medaillons vom Kalbsfilet  
mit Grill - Gemüse, Tomatenbutter und Kartoffelgratin  
28,50

„Saltimbocca von der Kalbsleber“  
gebratene Kalbsleber mit Parmaschinken, Kalbsjus  
dazu glasiertes Wurzelgemüse und Kartoffelgratin  
24,50

## GEFLÜGEL

Halbe frische „Müller - Grillente“  
mit Blaukraut und Kartoffelserviettenknödel  
18,50

-Kleinere Portion „Müller - Grillente“-  
15,00

Gebratene Maishähnchenbrust mit Steinpilzfüllung,  
Portweinsoße, Brokkoli und Schupfnudeln  
16,50



## FISCH

Gegrillte Goldbrassen Filets mit Veltlinersoße,  
gegrilltem Muskatkürbis dazu Gnocchi  
19,50

Heimische Fische/Wirsing **Pasta-Landpartie-Empfehlung**  
Gebratene Filets von Zander und Saibling, Kräutersud,  
Wirsing, Navetten und Kartoffelwürfel  
17,90



## RIND

Gegrillter Zwiebelrostbraten von der Bayrischen Jungrinderlende,  
mit Röstzwiebeln, Kartoffelgratin und Salatteller  
20,50

Langsam zart geschmortes „Böfflamott“ vom Rindsmeiserl,  
mit kräftiger Schmor-Sauerbraten-Soße, dazu Blaukraut und Serviettenknödel  
16,50

## SCHWEIN

„Kürbis-Cordon Bleu“  
vom Schweinefilet,  
mit Muskatkürbis, Bergkäse und Parmaschinken gefüllt,  
im Kürbiskernmantel gebacken, Kürbisschaumsoße  
dazu Pestogemüse und Tagliatelle  
16,50

Gebackenes Wienerschnitzel von der Schweinelende  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatteller  
11,50

Gebratene Lendchen vom Landschwein mit Rahmschwammerln  
(Pfifferlinge, Steinpilze und Champignon),  
13,50

## SALATE

„Salat Ziege und Kürbis“  
Marinierte Blattsalate mit „Honig – gratiniertem“  
Ziegenkäse, dazu fruchtiges Chutney vom Muskatkürbis und Weißbrot  
13,50

„Steirischer Salat“  
Marinierte Blattsalate mit Backhuhnbrüsterl, Kartoffelsalat,  
steirischem Kernöl und Kürbisdip  
12,50



## KLEINE GERICHTE

Marinierter Rinds-Tafelspitz mit steirischer Kernölmarinade,  
eingelegten Bohnen und Salatgarnitur  
12,50

Gebratene Kalbfleischkräpferl mit Kartoffel-Gurken-Salat  
8,50

Gebratene Currywurst mit pikanter hausgemachter Currysoße  
und Pommes frites  
7,50

Schweizer Wurstsalat mit Brot  
6,00

Wurstsalat mit Brot  
6,00

„Nachher“



Eis  
und  
Dessert

Süßes vom Pak Choi **Pasta-Landpartie-Empfehlung**  
Maultaschen mit Pak Choi Füllung, Heidelbeergrütze  
und Passauer -Goldpommeranz-Sauerrahmeis  
7,90

Kleine frische gebackene  
Palatschinken mit handgemachter Marillenmarmelade und Vanilleeis  
7,50

„Müllers Kaffeeklatsch“  
Bourbon-Vanilleeis mit steierischem Kürbiskernöl,  
gerösteten Kernen  
und einem Espresso  
4,30

Schälchen Creme Brûlée  
inklusive Espresso  
4,50

Hausgemachte Sorbets  
Marille und Erdbeere  
5,50

...Mövenpick – Eis...

Kinderbecher  
„Zauberhut“  
1 Kugel Eis mit süßen Überraschungen,  
Sahne und großer Waffel  
2,00

Walnussbecher  
Walnusseis und Schokoladeneis  
mit Walnusstückchen und Sahne  
6,00

Schlemmerbecher  
Vanilleeis- und Schokoladeneis mit Eierlikör,  
Sahne und Schokostreusel  
6,50

Vanilleeis mit heißen Beeren,  
mit Sahne  
6,50

Empfehlung von

*Wilhelm Marx*<sup>®</sup>

edelbrandmanufaktur



Edelbrand von der sizilianischen **Bio-Zitrone** 2cl 6,50  
mit Marx-Tonicwater und Eis 8,50

**Bayern Dry Gin,**  
intensives Wacholder Aroma, raffiniertes Zitrusaroma,  
mediterraner Geschmack  
2 cl 6,80  
mit Marx-Tonicwater und Eis 8,80

**Chai Gin,**  
mit bengalischem Chai Tee mazeriert  
2 cl 7,20  
mit Marx-Tonicwater und Eis 9,20

**Gin Azul,**  
azurblau, blumiges und weiches Aroma  
durch clitoria ternatea Blüten  
2 cl 7,20  
mit Marx-Tonicwater und Eis 9,20



## Weißweine "Offen"

Silvaner trocken, Qualitätswein Weingut Horst Sauer, Escherndorf Franken (VDP)	0,2		6,50€
Grüner Veltliner, Qualitätswein trocken Wein视角 Fink, Göttweiger Berg, Niederösterreich	0,2		3,90€
Riesling, trocken Qualitätswein Weingut Rings Pfalz	0,2		4,80€
Riesling, lieblich Weingut Rösch Mosel	0,2		4,80€
Pinot Grigio aus Venetien IGT, trocken, vollmundig	0,2		4,80€



## Roséwein „Offen“

Blauer Zweigelt, trocken Wein视角 Fink, Göttweiger Berg, Niederösterreich	0,2		3,90€
--	-----	--	-------



## Rotweine „Offen“

Blauer Zweigelt, trocken Weingut Fink Göttweiger Berg Niederösterreich	0,2		3,90€
Merlot trocken IGT Valoro, Venetien	0,2		4,80€
Königschaffhausener Spätburgunder lieblich, Baden	0,2		4,80€
Montepulciano aus den Abruzzen DOC, trocken Fantini, Farnese	0,2		5,50€
Ganz(S) oder garnicht Rotweincuvée trocken Weingut Lergenmüller, Pfalz	0,2		4,50€

## **Weißwein aus Österreich 0,75l: (Wachau/Wien/Kamptal/Steiermark)**

2018	Riesling „Loibenberg“, trocken, Federspiel Weingut Emmerich Knoll, Unterloiben, Wachau	33,50€
2018	Rotes Tor, Grüner Veltliner Federspiel Weingut Hirtzberger, Spitz Wachau	47,50€
2017	Rotes Tor, Grüner Veltliner Smaragd Weingut Hirtzberger, Spitz Wachau	72,00€
2017	Terrassen Grüner Veltliner, Smaragd Domäne Wachau, Dürnstein Wachau	33,50€
2019	Nussberg „Alte Reben“ Gemischter Satz, trocken, Weingut Fritz Wieninger, Wien, Biodynamische Produktion	32,00€
2019	„Steirische Klassik STK“, Sauvignon blanc, Weingut E.W. Poltz, Südsteiermark	29,50€



## **Süßwein**

2017	Beerenauslese „Cuvee Kracher“ Ilmitz Neusiedlersee	0,1l	7,50€
------	---	------	-------

### **Weißwein aus Deutschland 0,75l: (Franken/Pfalz/Rheingau)**

2017	Thüngersheimer Buntsandstein, Silvaner trocken, Qualitätswein Weingut Bickel Stumpf, Frickenhausen Franken (VDP)	28,50€
2019	Weißer Burgunder, trocken Qualitätswein Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen Pfalz (VDP)	29,50€
2016	Wiesbadener Neroberg Riesling, trocken Qualitätswein Weingut Kloster Eberbach Rheingau (VDP)	29,50€
2016	Escherndorfer Fürstenberg Weißer Burgunder Qualitätswein Weingut Horst Sauer, Escherndorf Franken	34,50€



### **Rotwein aus Deutschland 0,75l: (Pfalz)**

2015	Roter Satz, VDP Gutswein Rotweincuvée Barrique aus Portugieser, St. Laurent, Dornfelder und Cabernet Sauvignon Weingut Rings, Freinsheim Pfalz	28,50€
2018	Ganz(s) oder gar nicht Rotweincuvée trocken, (Dornfelder, St. Laurent und Merlot) Weingut Lergenmüller Pfalz	24,00€

### **Rotwein aus Österreich 0,75l: (Burgenland/Steiermark)**

2017	„Reha“...Zweigelt alte Reben (Weiberwirtschaft) Birgit Wiederstein Carnuntum	29,00€
2018	„Diva“...Pinot Noir vom Rosenberg (Weiberwirtschaft) Birgit Wiederstein Carnuntum	32,00€
2015	Olivin Weingut Winkler Hermaden, Schloss Kapfenstein, Südoststeiermark	33,50€
2014	Hillside, Cuvée, trocken, Leo Hillinger Jois, Burgenland	31,50€
2017	Big John, Cuvée Reserve trocken, Weingut Scheiblhofer, Burgenland	33,00€



### **Italien 0,75l:**

2015	Montepulciano d'Abruzzo, Zaccagnini, DOC, trocken	28,00€
------	---	--------

### **Spanien 0,75l:**

2014	Baron de Ley, Reserva Rioja	28,00€
2016	Quietum Primitivo, Appassimento	28,00€



## **Biere**

Passauer Löwenbrauerei Pilsener	0,4	l	3,40
Passauer Löwenbrauerei Helles vom Fass	0,5	l	3,20
Passauer Löwenbrauerei Helles vom Fass	0,25	l	2,20
Radler	0,5	l	3,20
Radler	0,25	l	2,20
Clausthaler Alkoholfreies Bier	0,5	l	3,40
Dunkel – Spezial, Löwenbrauerei Passau	0,5	l	3,40
Stockbauer Weizen	0,5	l	3,40
Stockbauer Dunkles Weizen	0,5	l	3,40
Stockbauer Leichtes Weizen	0,5	l	3,40
Löwenbrauerei Passau alkoholfreies Weizen	0,5	l	3,40
Weizen – Cola	0,5	l	3,50
Russ (Weizen mit Zitronenlimonade)	0,5	l	3,50



## **Alkoholfrei**

Säfte aus Bayern Saftkellerei Pöltz	0,2	l	2,50
Apfelsaft / Traubensaft rot / Johannisbeernektar schwarz			
Maracujasaft			
Saftschorle	0,2	l	2,20
Saftschorle	0,4	l	3,20
Tafelwasser in der Karaffe	1,0	l	5,00
Leitungswasser (Servicepauschale)			2,00
Tafelwasser	0,4	l	2,90
Adeldorfer Mineralwasser still	0,50	l	3,00
Adeldorfer Mineralwasser, klassik oder still	0,75	l	5,80
Fanta, Orangen Limonade	0,33	l	2,50
Coca Cola/light	0,33	l	2,50
Spezi	0,4	l	3,00

Tasse Kaffee Crème Burkhoff	1,90
Cappuccino	2,60
Espresso	1,80
Glas Tee Eilles Diamond (siehe Teekarte)	2,40