

### **„Wirtshaus-Menü“ beim Müller**

Rinderkraftbrühe  
Kaspressknödel | Gemüse | Schnittlauch

~~~

Hafninger Bio Weide Giggerl  
Gebratene Roulade von der Hähnchenkeule  
Bärlauchsoße | Gemüsefüllung | glasierte Karotten | Spätzle  
22,50

~~~

„Müllers Kaffeeklatsch“  
Bourbon-Vanilleeis | Kürbiskernöl  
karamellisierte Kürbiskerne  
dazu ein Espresso

32,50 €

### **...zum Beginn...**

Ofenfrischer Brotkorb  
Bärlauchdip | Röstzwiebelaufstrich  
7,60

Müllers Küchengruß  
kleiner Überraschungsgang | kreativ | tagesaktuell  
8,60

Kleiner Frühlings Salat  
Balsamico-Marinade | Blattsalate | Radieschen | Karotte  
geröstete Kerne | Gurke | Tomate  
6,80

### ...Vorspeisen/Suppen...

Crème Brûlée von der Enten - Leber  
Trauben | gerösteter Sesam | Plundergebäck  
9,50

Spring Roll  
Reisblatt | gebeizter Saibling | Ingwer | Wasabi  
Spargel | Karotte | gerösteter Sesam | Teriyaki  
16,20

Spring Roll „vegan“  
Reisblatt | Ingwer | gerösteter Sesam  
Teriyaki | Spargel | Karotte  
14,20

Spargel-Schaumsuppe  
Tramezzini | Schinken | Spargel  
8,20

Klare Rinderkraftbrühe  
Kaspressknödel | Schnittlauch | Gemüse  
7,20

### ...Fleischlos...

Fregola Sarda  
Rollpasta | Bärlauchschaum  
Tempura Gemüse | Pflücksalat  
19,50

Hausgemachte Pasta Tagliarini  
Bärlauchschaum | Belper Knolle | weißer Spargel | grüner Spargel  
Vorspeise 14,50 / Hauptgang 19,50

#### **Spargel vom Guggenberger Hof Haunersdorf**

##### **Spargel klassisch**

6 Stangen Spargel mit Hollandaise und Kräuter-Kartoffeln 21,50

##### **Spargel – Schnitzel**

4 Stangen Spargel mit Schnitzel vom Strohschwein, Hollandaise und Kräuter-Kartoffeln 26,80

##### **Spargel – Kalbsschnitzel**

4 Stangen Spargel mit Schnitzel vom Kalbsrücken, Hollandaise und Kräuter-Kartoffeln 31,80

### **...Fisch...**

Saiblingsfilet auf der Haut gebraten  
Frühlingslauch | Spargelgemüse | Bärlauchrisotto  
28,20

### **...vom Hafninger Bio - Giggerl...**

Hähnchenbrust  
auf der Haut gebraten | hausgemachte Bärlauchpasta  
Kohlrabigemüse  
24,50

Hähnchenleber  
gebraten | Schalotten-Balsamico-Soße | rote Zwiebeln | grüner Spargel  
Kirschtomaten | provenzalische Kartoffeln  
22,50

### **...Rind/Kalb/...**

Kalbsrahmbraten  
vom Tafelspitz | Rahmsoße  
glasierte Karotten | Serviettenknödel  
19,50

Rinderlende  
rosa gebraten | kräftige Soße | Röstzwiebeln | Pimientos del Padron  
rote Zwiebeln | Kartoffelgratin  
31,70

Gebackenes Wienerschnitzel  
vom Kalb | kaltgerührte Preiselbeeren | hausgemachter Kartoffelsalat  
24,50

### **...Strohschwein...**

Gebratenes Rückensteak  
gebratene Edel-Pilze | Rahmsoße | Kohlrabi | Spätzle  
18,50

Wienerschnitzel  
von der Schweinelende | kaltgerührte Preiselbeeren  
hausgemachter Kartoffelsalat  
17,30

#### **...dazu..**

Schüssel knusprige  
Pommes frites  
dazu  
4,50

#### **...Trüffel Pommes..**

Schüssel knusprige  
Pommes frites  
Trüffelsalz | Trüffelmayo | Parmesan  
9,50

### **... Salat ...**

Backhuhn Salat  
marinierte Blattsalate  
gebackene Hähnchenbruststreifen | Kartoffelsalat | Kernöl  
17,20

Schafskäse Salat  
marinierte Blattsalate  
gebackene Schafskäse | Sesammantel | Tomaten-Salsa | Baguette  
16,20

Spargel Salat  
marinierte Blattsalate  
gebratener weißer und grüner Spargel | Bärlauchdip | Baguette  
16,20

### **... außerdem...**

Haugemachte pikante Gulaschsuppe mit Brot  
8,50

Gegrillte Currywurst mit Pommes frites  
Pikante Currysoße | Röstzwiebeln  
12,50

Cremige Käsespätzle  
Röstzwiebeln | kleiner Blattsalat  
13,50

### **..auf Anfrage Tagesfrisch..**

Gebratene Kalbfleischkrapferl  
Bratensoße | Kartoffelsalat  
12,50

## Dessert

Erdbeergratin  
Marinierte Erdbeeren | Sektschaum | Weißes Schokoladeneis  
11,50

Schokoladen Mousse  
von der belgischen Callebaut Schokolade  
weiß | dunkel | Rhabarbersorbet | Erdbeeren  
11,50

Crème Brûlée | Espresso  
Madagascar-Vanille-Crème-Brûlée | dazu ein Espresso  
5,80

„Müllers Kaffeeklatsch“  
Bourbon-Vanilleeis | Kürbiskernöl | karamellierte Kürbiskerne | Espresso  
6,30

„Vanilleeis & Eierlikör“  
Eine Kugel Vanilleeis mit Schokoladencrunch, dazu Eierlikör  
4,80

Zweierlei hausgemachte Sorbet  
6,30

„Herren Gedeck“  
(auch für Damen)  
Grappa di Poli dazu ein Espresso  
8,90

## ...zum Dessert...

### **Süßweine Feiler Artinger Rust Neusiedlersee**

2024 Beerenauslese Cuvée  
Weißburgunder, Welschriesling, Chardonnay, Muskateller, Traminer  
5 cl 7,50

2020 Beerenauslese  
Zweigelt  
5 cl 8,50