

## Aperitif beim Müller



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



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



Glas Müller - Sekt von unserer Hausmarke  
3,50



„Franz Josef“  
Blutwurz/Wild Berry/Zitrone  
4,50



## VORSPEISEN

Ofenfrischer Brotkorb  
mit zweierlei Aufstrichen  
Griebenschmalz und Bärlauch-Frischkäse-Dip  
5,20

Gemischter Beilagensalatteller  
klein 3,80 groß 5,80

„Vitello auf unsere Art“  
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit einer Soße von der Räucherforelle,  
dazu Oliven-Ei-Kapern-Garnitur und marinierte Blattsalate  
12,50



## SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit gefüllter Pfannkuchenroulade  
3,80

Schaumsuppe vom ersten Bärlauch  
4,50

Hummerschaumsuppe mit gebratener Garnele  
6,80



## **FLEISCHLOS**

Hausgemachte Nudeltascherl mit Ziegenkäse-Rukola-Füllung  
dazu Bärlauchschaum und Parmesan  
13,50



## **GEFLÜGEL**

Gebratene Perlhuhnbrust  
mit Bärlauchfüllung, Kräuterrahmsoße,  
glasierten Kohlrabi und Fingermöhrrchen, dazu Schupfnudeln  
15,50



## **FISCH**

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
mit Pinienlauchgemüse und Kartoffelplätzchen  
18,50



## **KALB**

Sautierte Kalbsleberstreifen mit Schalotten-Balsamico-Soße,  
Pfannengemüse und Kartoffelpüree  
18,50

Glasierter Kalbsrahmbraten vom Tafelspitz mit Rahmsoße,  
Pfannengemüse und Serviettenknödel  
12,50

## **WIRTSCHAUSKLASSIKER**

Dreierlei vom Kalbskopf  
gebacken, mariniertes Züngerl und gebackenes Hirn  
mit Kartoffel-Gurken-Salat  
15,50



## LAMM

Geschmorte Lammhaxerl mit kräftiger Rosmarinsoße,  
Bohnen-Tomaten-Gemüse und Kartoffelpüree

17,50



## SCHWEIN

„Münchner Schnitzerl“

Schweinefiletscheiben in Senf-Meerrettich-Panade gebacken,  
Rahmsoße, Kartoffelplätzchen und Salatteller

13,50

Gebratene Schweinelendchen mit frischen Rahmschwammerln  
dazu Spätzle und Salatteller

11,50

Gebackenes Wienerschnitzel von der Schweinelende  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatteller

9,50



## RIND

Zwiebelrostbraten von der Jungrinderlende,  
mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salatteller

19,50

Rosa gegrilltes Hüft Steak  
vom Kalbinnen Salon Beef aus dem Innviertel,  
mit Bärlauchbutter, Bohnen-Tomaten-Gemüse und Schupfnudeln

19,50



## **SALATE**

„Salat Asia“  
Gebratene Garnelen, Wokgemüse  
mit marinierten Blattsalaten, dazu Weißbrot  
15,50

„Steirischer Salat“  
Backhuhnbrüsterl mit Kartoffelsalat,  
steirischem Kernöl und marinierten Blattsalaten  
11,50

## **KLEINE GERICHTE**

Saftige Käsespätzle mit Lauchsahne verfeinert, dazu Röstzwiebeln  
7,50

Fleischkrapferl mit Kartoffelsalat  
10,50

Althergebrachtes „Rudertinger Kalbsüngerl“  
mit Einbrennsoße und Serviettenknödel  
7,50

Matjesfilet mit Apfel-Gewürzgurken-Sauerrahmdip und Salzkartoffeln  
9,50

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Weißbrot und Salatgarnitur  
5,50

Gebratene Currywurst mit pikanter Currysoße und Pommes frites  
8,50

Chillies con Carne mit Sauerrahmdip  
7,50

Schweizer Wurstsalat mit Brot  
5,50

Wurstsalat mit Brot  
5,50