

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
Rosensalzbutter und Thunfisch-Meerrettich-Dip
5,20

Gemischter Beilagensalatteller
klein 3,80 groß 5,80

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

Gegrillte Jakobsmuscheln
mit Kräuter-Ingwer-Mayonnaise und mariniertem Pflücksalat
12,50

Gebratene Entenstopfleberscheiben
mit glasiertem Chicorée und Apfelspalten
12,50



SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit gebackenen Kaspressknödeln
3,80

Karotten-Ingwer-Schaumsuppe mit Gemüsestroh
4,50

„Rudertinger Kalbslüngerl“
5,-



FLEISCHLOS

Tagliatelle mit Tempura-Gemüse und Karotten-Ingwer-Schaum
11,50



GEFLÜGEL

Backhuhnbrüsterl mit Kartoffelsalat,
steirischem Kernöl und marinierten Blattsalaten
11,50



FISCH/KRUSTENTIER

Zanderfilet auf der Haut gebraten, Veltlinersoße,
glasiertem Gemüse und Kartoffelkrapfen
18,50

Curry von gebratenen Jakobsmuscheln und Garnelen
dazu Curry-Zitronengras-Garnelenschaumsoße,
Kichererbsen und Kaiserschoten
18,50



KALB

Gebratene Kalbsrückensteaks
mit gebratenen Steinpilzen,
Madeirasoße, Pestogemüse
und Kartoffelgratin
20,50

Geschmorte Kalbsbackerl mit Trüffel-Burgunder-Soße,
Schwarzwurzelgemüse und cremiger Polenta
18,50

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



WILD

Rosa gebratener Rücken von Hirsch und Reh, kräftige Portweinsoße,
glasierte Schwarzwurzeln und cremige Polenta

24,50



SCHWEIN

„Münchner Schnitzel“
Schweinelendchen in Senf-Meerrettich-Panade gebacken,
Rahmsoße, Kartoffelgratin 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

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

19,50

Geschmortes Böfflamott (Sauerbraten) vom Rindsmeiserl
mit entsprechender Soße, Schwarzwurzelgemüse und Spätzle

13,50

Rosa gegrilltes Flank Steak vom Wagyu Rind,
mit hausgemachter „Café de Paris Butter“,
glasiertem Gemüse und Kartoffelgratin

20,50



SALATE

„Salat Ziege“

Ziegenfrischkäse und Walnüsse
mit Honig gratiniert, dazu Kürbis-Apfel-Chutney
und marinierten Blattsalaten, dazu Weißbrot

11,50

„Müller Salat“

Gebratene Rinderlendenstreifen
mit marinierten Blattsalaten, Parmesan und Weißbrot

15,50

KLEINE GERICHTE

Saftige Käsespätzle mit Lauchsahe verfeinert, dazu Röstzwiebeln

7,50

Fleischkrapferl mit Kartoffelsalat

10,50

Althergebrachtes „Rudertinger Kalbsüngerl“

mit Einbrennsoße und Serviettenknödel

7,50

Feines Räucherforellenfilet mit Preiselbeersahne und Weißbrot

8,50

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