



Tageskarte

Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauchröllchen</i>	4,50
<i>Feine Meerrettichsuppe mit Weißbrotroutons</i>	4,50

Hauptspeisen

<i>Frische Tagliarini (ohne Parmesan Vegan) mit Tomatensugo, Zucchini, Lauchstreifen und Parmesan</i>	8,90
<i>Kalbfleischpflanztel mit Spiegelei, Grillspeck und Kartoffel- Gurkensalat</i>	10,90
<i>Schweinenackensteak Münchner Art mit süßem Senf und Meerrettich gebacken dazu Kartoffel- Gurkensalat und Preiselbeeren</i>	12,60
<i>Schweinebraten (Nacken mit Schwarte) Semmelknödel und Salat</i>	13,90
<i>Geschmorter Rehschlegel (aus der Staudacher Jagt) Wacholdersoße, hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren und Blaukraut</i>	17,80
<i>Kalbschnitzel aus dem Rücken mit Parmesanbrösel gebraten Tomatensugo und frische Tagliarini</i>	19,60
Portion Bayerischer Stangenspargel <i>mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter, Sauce Hollandaise oder Bärlauch- Béarnaise</i>	14,90

Wahlweise dazu:

<i>- gekochter oder roher Schinken</i>	4,80
<i>- Schweineschnitzel Wiener Art aus dem Rücken</i>	5,90
Portion Stangenspargel auf Toast <i>mit gekochtem Schinken, Tomaten, Sauce Hollandaise und Käse überbacken</i>	16,70

Bissertl a Nachspeis

<i>Hausgemachte Vanille Panna Cotta im Weckglas mit Erdbeer- Rhabarberragout</i>	3,90
<i>Erdbeerbecher mit großer Kugel Bourbon Vanilleeis</i>	5,60

Kleinere Portionen sind 2 Euro ermäßigt!

Familie Gasteiger und Mitarbeiter wünschen Ihnen einen guten Appetit

Aperitifs

Berry- Lemon Schweppes Wild Berry mit Bitter Lemon (alkoholfrei)	0,25 L	3,80
Lillet Wild Berry französischer Aperitif mit Schweppes Wild Berry	0,25 L	5,50
<i>Aperol Spritz</i> ^{2,7} Weinschorle mit Aperol	0,25 L	6,50
<i>Gin Tonic</i> ⁷ Gordons Gin, Indian Tonicwater, Zitrone oder Gurke	0,20 L	6,50

Vorspeisen und für'n gloana Hunger

Bayrisches Bruschetta; <i>resches Bauernbrot mit Knoblauchbutter, marinierte Tomaten und Gartenkräuter</i>	5,20
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Graubrot	4,80
Bayerischer Wurstsalat ^{1,3,4} mit Graubrot	7,90
Abgebräunter <i>Leberkäse</i> ^{1,3} mit <i>Schweinebratensoße</i> und <i>Kartoffelsalat</i>	7,90
Toast Hawaii ^{1,2,3} mit <i>Salatgarnitur</i>	7,90
Holzkechttoast, kleines Schweinerückensteak auf Graubrot mit gebackenem Camembert, Champignons, Grillspeck ^{1,3} und Salat	12,80
Mild gebeizter Graved Lachs mit Salatsträußerl, Reiberdatschi mit Honig- Senf- Dillschmand	13,70

Salate der Saison

- mit Feta Käse, gekochtem Ei, Peperoni ³ , Oliven ³ , Hausdressing und Toast	8,90
- mit gebackener Hähnchenbrust, geröstete Kürbiskerne, Kürbisöl und Toast	13,60
Salatteller a'la Chefin, Riesengarnelen vom Grill, verschiedene Blattsalate, Paprika, Radieserl und Melone dazu unser Honig- Senfdressing und Toast	17,50
Kleiner Salatteller	3,80

Hauptspeisen

Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken mit Pommes Frites und hausgemachte Preiselbeeren	12,60
Streifen von der Hähnchenbrust mit Pfannengemüse und Kokos- Currysoße im Reisring	14,50
Schweinesteak mit Champignonrahmsauce, hausgemachten Spätzle	14,80
Cordon bleu, panierte Schweinelende mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes Frites	14,60
Grillteller mit Medaillons von Hähnchenbrust, Schweine- und Rinderlende, Pommes Frites, Champignons, Grillwürstel ^{1,3} Gemüse garnitur und gemischtem Salat	16,80
Wiener Zwiebelrostbraten (Bayerische Bullenlende) mit Röstkartoffeln, Röstzwiebeln und Salat	23,80
Rumpsteak (Bayerische Bullenlende) mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites und Prinzessbohnen	23,80
Feinschmeckerplatte „Mühlwinkl“ für zwei Personen	35,00
kleine Steaks vom Rind, Schwein und Hähnchenbrust mit Grillwürstel ^{1,3} sautierten Champignons, Gemüse der Saison, Salate, Früchte ² , Pommes Frites, und Röstinchen	

Bisserl was ohne Fleisch

Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmus aus eigenem Obstanger	8,20
Mühlwinkler Käsespätzle mit Röstzwiebel und Salat	8,90
Buntes Gemüse mit gegrillter Ananas und Kokos- Currysoße im Reisring	9,90

Fischgerichte

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce ^{1,3,4} und Kartoffel- Endiviensalat	8,80
Zanderfilet in hausgemachter Kräuterbutter gebraten mit Salzkartoffel und Salat	18,60

Brotzeiten

2 Paar Wiener Würstel ^{1,3} mit Graubrot	6,90
Presssack rot- weiß ^{1,3,4} in Essig und Öl mit Graubrot	6,90
Gebackene Milzwurst ^{1,3} mit Schweinebratensoße und Kartoffelsalat	6,90
Currywurst ^{1,3} mit Pommes Frites	7,90
2 Paar Schweinswürstel ^{1,3} mit Sauerkraut und Graubrot	7,90
Schweizer Wurstsalat ^{1,3,4} mit Graubrot	8,90
Mühlwinkler Brotzeitbrett ^{1,3,4}	
Presssack, Hirschwurst, Schwarzgeräuchertes, Obazda, Bayerntaler, Butter und Graubrot	11,50

Bisserl a Nachspeis

Affogato all Caffè Espresso im Glas mit 1 Kugel Vanilleeis	3,90
3 Stück gebackene Apfelkücherl mit 1 Kugel Walnußeis und Sahnetupfer	5,60
Hausgemachtes braunes Schokoladenmousse mit Fruchtspiegel und Früchte der Jahreszeit	5,60
Nachspeisenteller, Apfelkücherl, Schokoladenmousse, Creme Brûlée, Joghurt- Pfirsicheis, fein garniert	8,50

Wir servieren ihnen kleinere Portionen mit 2 Euro Ermäßigung!

Familie Gasteiger und Mitarbeiter wünschen Ihnen einen guten Appetit

Unsere Eisspezialitäten

Langnese Carte D`OR Solokugel nach Wahl	
Vanille, Erdbeer, Schokolade, Walnuss, Joghurt- Pfirsich, Schoko- Waldfrucht (Laktose frei, Vegan)	1,90
Portion Sahne	0,50
Gemischtes Eis ohne Sahne	4,50
Gemischtes Eis mit Sahne	4,90
Birne Helene zwei Kugeln Vanilleeis mit Williamsbirne, heißer Schokoladensoße und Sahne	4,90
Eisschokolade/ Eiskaffee; zwei Kugeln Eis Vanille und Sahne	6,80
Eis Heiß mit Himbeeren; drei Kugeln Eis Vanille mit Sahne	6,90
Eis Heiß mit Sauerkirschen; drei Kugeln Eis Vanille mit Sahne	6,90
Schwarzwaldbecher; zwei Kugeln Eis Vanille, eine Kugel Schoko mit Kirschen, Sahne und einem Schuss Kirschwasser	6,90
Frucht- Joghurt-Becher;	6,90
eine Kugel Erdbeer Eis, zwei Kugeln Joghurt Pfirsich Eis mit Joghurt und Früchte	
Walnussbecher; drei Kugeln Walnuss Eis mit Eierlikör, Walnüssen und Sahne	7,50
Schlemmerbecher	
fünf Kugeln Eis mit frischem Obstsalat und Sahne	9,80

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee mit oder ohne Koffein	2,50
Haferl Kaffee mit oder ohne Koffein	3,30
Haferl Milchkaffee	3,30
Espresso, Espresso Ristretto, Espresso Lungo	2,10
Espresso doppio	3,70
Cappuccino, Cappuccino groß	2,80 / 5,20
Latte Macchiato mit Amaretto	3,50 / 5,20
Irish Coffee	4,80
Haferl Schokolade mit Sahne	3,80
Haferl Schokomilch	3,80