



*Speisen
und
Getränke*

*Herzlich Willkommen
in der
"Alten Mühle am See"*



Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt in unserem Hause.

Ihr Team der Alten Mühle am See

Vorspeisen

Carpaccio vom Weiderind

mit Ruccola und Parmesan

12.40

~

Geräuchertes Forellenfilet

mit Kartoffelcreme, Apfelchutney und frischem Kren

7.90

Suppe

Rinderkraftbrühe

mit Maultäschle und Backerbsen

6.90

Salate

Großer Blattsalat



mit frischen Kirschtomaten, Salatgurke,
Sprossen und gerösteten Kernen

9.50



mit in Kräuteröl gebratenen Garnelen ^b

+ 6.50



mit karamelierten Ziegenkäsetalern ^{2;3;8;g}

+ 5.50



Beilagensalat



dreierlei Rohkostsalate und Blattsalat

5.50

Wahlweise mit hausgemachtem Balsamico-Senf Dressing ^{c;g;j;l;2;3;8}

oder Joghurt-Kräuter Dressing ^{c;g;j;l;2;3;8}

Zu jedem Salat reichen wir ofenfrisches Brot ^a !

Hauptspeisen

Fleisch

Rinderfiletspitzen a; c; g; i; 2; 3; 7; 8; 9

mit Papardelle, gebratenen Waldpilzen und Rahmsauce

27.90



Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind a; c; g; i; 2; 3; 7; 8; 12

mit Kässpätzle

25.90



Cordon Bleu vom bayrischen Landschwein a; c; g; i; 2; 3; 7; 8; 12

mit Kartoffeldipper, Butterspätzle

oder Kässpätzle ^g + 2.00

17.90



Mühlen Schmankerl a; c; g; i; 2; 3; 7; 8; 12

Schweinefilet mit Maultaschen auf Käsespätzle

mit Karottengemüse und Rahmsauce

17.90

Hauptspeisen

Fisch

Norwegisches Lachsfilet

2;8;12;d;g;n

mit Ofenkartoffel und Kräuterdip

20.90



Gebratenes Zanderfilet

8;12;d;n

auf Rahmwirsing an Herzoginkartoffeln und Zitronensoße

19.90

Pasta

Tortellini

2;3;4;8;a;c;e;g;i;j

in Schinken Sahnesoße

11.90

Vegetarisch

Ofenkartoffel

2;8;g;n

mit Kräuterdip und Salatbouquet

9.70



Rote Bete Risotto

5;7;8;12;a;c;e;g;i;j

mit Fetakäse, Walnüssen und Weißweinschaum

11.90

Dessert

Blueberry Cheesecake 1;2;3;8;a;c;e;g;k

mit Butterstreusel, Cookie-Eis und Blaubeerpüree

8.30



Apfelküchle 1;2;3;8;a;c;e;g;k

mit Zimt, Zucker und Vanilleeis

7.90



Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern 1;2;3;8;a;c;e;g;k

und Mandarinsorbet

7.90

Dessertwein

Lafleur Mallet

Sauternes

12,5%, süß, Frankreich

5cl

5.50

Heiße Getränke

Espresso			2.50
Espresso Macchiato			2.90
Doppelter Espresso			3.90
Kaffee Crema	normal	2.80	groß 3.20
Cappuccino	normal	3.10	groß 4.20
Milchkaffee			4.20
Latte Macchiato			4.20
Heiße Schokolade			3.20
Heiße Schokolade mit Sahne			3.70

Make it with Flavor

Vanille, Haselnuss, Caramel oder Cocos			+1.50
--	--	--	-------

Teatime

Mastermint			3.20
Bio-Pfefferminztee			
Maybe Baby			3.20
Bio-Früchtetee			
Orange Safari			3.20
Bio-Rooibos Vanille Orange			
English Breakfast			3.20
Bio-Schwarztee			

Schnäpse

	2cl	4cl
Alpenschnaps Williamsbirne	3.20	6.00
Alpenschnaps Honig-Williamsbirne	3.20	6.00
Alpenschnaps Himbeere	3.20	6.00
Alpenschnaps Marille	3.20	6.00
Alpenschnaps Obstler	3.20	6.00
Alpenschnaps Haselnuss	3.20	6.00
Ramazzotti	3.20	6.00
Sambuca	3.20	6.00
Jägermeister	3.20	6.00
Grappa Le Diciotto Lune	4.50	7.90

Aperitifs

Glas Prosecco	0,10l	4.20
Aperol Spritz ^{2, 10,}	0,25l	6.50
Hugo	0,25l	6.50
Lillet Wild Berry	0,25l	6.50
Rosato Lemon ¹⁰	0,25l	6.50
Limoncello Basil Spritz	0,25l	6,50
Campari Soda/Orange	0,3l	6.50
Belsazar roter Wermut	4 cl	4.50

alkoholfrei

San Bitter Cocktail Maracuja, Orange, Erdbeere	0,3l	5.50
Virgin Hugo Holunder, Minze, Limette, Bitter Lemon	0,25l	5.50

Weine

Weinschorle süß/sauer		0.2l	3.90
	0.3l	0.5l	
Seemost „Apfelkirsch“ pur oder Schorle	3.10		3,90

Weiß

	0.1l	0.2l	
Blauschiefer Riesling 11,5%, trocken, Mosel	3.00		5.50
Custoza DOC 12%, trocken, Cuvée, Venetien	2.50		4.00
Pfaffl Gemischter Satz Harmony 12,5%, trocken/fruchtig, Niederösterreich	4.00		7.00
Klumpp Grauburgunder 13%, trocken, Baden	4,50		8.50

Rosé

	0,1l	0,2l	
Kiefer Rosé Cuvée „Schmetterlinge im Bauch“ 12,0%, feinherb, Baden	3.10		4.90

Rot

	0,1l	0,2l	
Ventiterre Montepulciano 13,0%, trocken, Abruzzen	3.10		4.90
Sasseo Primitivo 13,0%, trocken, Italien	4.00		7.00
Amira Nero d'Avola 13,5%, trocken, Italien	5.00		9.50

Getränke

	0,3l	0,5l
Gold Ochsen vom Fass		
Original	3,20	4,10
Kellerweizen	3,20	4,10
Radler/Russ süß/sauer ¹	3,20	4,10
Bier alkoholfrei		4,10
Weizen alkoholfrei		4,10
Leichtes Weizen		4,10
Gold Ochsen Pils	0,33l	3,30
Colaweizen ^{1, 2, 11}		4,10
Goiß ^{1, 2, 11}		4,90
Desperados ³	0,33l	4,50

Aus der Region

BRAUEREI
BIBERACH



seit 1844

Biberacher Zwickl	0,33l	3,30
Biberacher Ur-Dunkel	0,5l	4,10

		0,4l
Afri Cola ^{1, 2, 11}		3,90
Afri Cola ohne Zucker ^{2, 6, 11}		3,90
Bluna		3,90
Orange ² / Mix ^{1, 2, 11} / Zitrone ¹		
Tafelwasser		3,20
Karaffe Wasser	1l	5,90
Elephant Bay Eistee	0,33l	3,50
Pfirsich / Zitrone / Granatapfel		

Hausgemacht

Holunder-Ingwer Limonade 0,3l ²		4,50
Alte Mühle Eistee (Johannesbeere, Minze, Orange) 0,3l ²		4,50

Säfte		4,30
Orange / Apfel / Kirschfruchtsaftnektar / Maracujanektar / Johannisbeernektar als Schorle		3,90

Longdrinks

	4cl
Absolut Vodka	8.00
Jack Daniel's	8.00
Havana Club 3 Jahre	8.00
Bacardi	8.00
Bombay Gin	8.00

Wahlweise mit:

Cola ^{1,2,11}, Red-Bull ¹¹, Bitter Lemon ¹⁰, Tonic Water ¹⁰, Orangensaft

Cuba Libre	8.00
Havana Club 3Y, Cola ^{1, 2, 11} , Limette	
Moscow Mule	8.00
Vodka, Spicy Ginger, Limette	
London Mule	8.00
Gin, Spicy Ginger, Limette	

Cocktails

Negroni	7.00
Campari, roter Wermut, Gin	
Mojito	8.00
Rum, Lime Juice ² , Limette, Rohrzucker, Minze	
Himbeer-Mojito	8.00
Rum, Lime Juice ² , Limette, Rohrzucker, Minze, Himbeerpüree	
Caipirinha	8.00
Pitu, Lime Juice ² , Limette, Rohrzucker	
Caipirovska	8.00
Vodka, Lime Juice, Limette, Rohrzucker,	
Tequila Sunrise	8.00
Tequila silver, Orangensaft, Grenadine ^{1,2}	



= vegetarisch

Erläuterung:

1 = mit Farbstoff; 2 = mit Konservierungsstoff; 3 = mit Antioxidationsmittel; 4 = mit Geschmacksverstärker; 5 = geschwefelt; 6 = geschwärzt;
7 = mit Phosphat; 8 = mit Milcheiweiß; 9 = koffeinhaltig; 10 = chininhaltig; 11 = mit Süßungsmittel; 12 = mit Sulfite; 13 = gewachst

a = Glutenhaltiges Getreide; b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse; d = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse;
e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse; f = Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse; g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse; h = Schalenfrüchte;

i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse; j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse; k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse; l = Schwefeldioxid und Sulfite m = Lupinen
und daraus gewonnene Erzeugnisse; n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Änderungen und Irrtümer vorbehalten | Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Sofern gewünscht, händigt Ihnen unser Service-Team gerne unsere separate Allergenkarte aus.
Diese enthält detaillierte Informationen zu Inhaltsstoffen in unseren Speisen und Getränken,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.