



*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*

# Menü

## Geräucherte Entenbrust

auf Belugalinsen mit Feldsalat

Weinbegleitung

Riesling Mosel

0,1l



## Kürbiscremesuppe

mit steirischem Kürbiskernöl und Kernen



## Himbeersorbet

im Proseccobad



## Wildschweintrüben im Speckmantel

auf Pastinakenpüree an Rosenkohl und Serviettenknödel

Primitivo Sasseo

Apulien

0,1l

oder

## Mediterrane Fischplatte

auf Pastinakenpüree mit glasierten Fingermöhren

Grauburgunder Klumpp

Baden

0,1l



## Mousse von der Tonkabohne im Himbeerleder

mit Mandelcrunch und Mandarinsorbet

Süßwein Sautern

Frankreich

5cl

5 Gang

60.90

4 Gang (ohne Sorbet)

56.90

3 Gang (ohne Sorbet & Suppe)

49.90

Weinbegleitung

+ 15.90

## Vorspeisen

### **Geräucherte Entenbrust**

auf Belugalinsen mit Feldsalat

11.70



### **Carpaccio vom Weiderind**

mit Feldsalat

12.40

## Suppe

### **Rinderkraftbrühe** a, g; i; 2; 3; 8; 12

mit Flädle und Wurzelgemüse

7.10



### **Kürbiscremesuppe**

mit steirischem Kürbiskernöl und Kernen

6.90

# Salate

## Großer Blattsalat



mit frischen Kirschtomaten, Salatgurke,  
Sprossen und gerösteten Kernen

9.50



## mit in Kräuteröl gebratenen Garnelen <sup>b</sup>

+ 6.50



## mit karamelierten Ziegenkäsetalern <sup>g;2;3;8</sup>

+ 5.50



## Beilagensalat



dreierlei Rohkostsalate und Blattsalat

5.50

Wahlweise mit hausgemachtem Balsamico-Senf Dressing <sup>c;g;j;1;2;3;8</sup>

oder Joghurt-Kräuter Dressing <sup>c;g;j;1;2;3;8</sup>

Zu jedem Salat reichen wir ofenfrisches Brot <sup>a</sup> !

# Hauptspeisen

## *Fleisch*

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

mit Kässpätzle

25.90



### **Paniertes Schnitzel vom bayrischen Landschwein** a; c; 2; 3; 7; 8; 12

mit Kartoffeldipper, Butterspätzle  
oder Kässpätzle<sup>9</sup> + 2.00

15.90



### **Rosagebratenes Rinderfilet**

auf Pfifferlingsrisotto mit karamelierten Kürbisspalten

33.90

## *Fisch*

### **Mediterrane Fischplatte**

auf Pastinakenpüree mit glasierten Fingermöhren

23.70



### **Gebratenes Lachsfilet**

auf Blattspinat mit Bratkartoffeln

22.30

# Hauptspeisen

*Wild*

## **Wildschweintrüben im Speckmantel**

auf Pastinakenpüree an Rosenkohl und Serviettenknödel

23,90

~

## **Rehgulasch**

mit Nussspätzle, Blaukraut und Preiselbeerbirne

20.80

*Vegetarisch*

## **Kürbisrisotto**

mit karamelisierten Kürbisspalten und gebratenen Pfifferlingen

12.90

# Pasta

## **Penne mit gegrilltem Lachs** d; g; i; l; 3; 5; 7; 8; 12

mit Schwarzwurzeln und Sahne-Senf-Sauce

18.40

~

## **Pfifferlingsravioli** a; c; f; g; 3; 5; 7; 8; 12



mit frischem Babyspinat und gerösteten Pinienkernen

17.40



**PIZZA GIBT ES IMMER AB 17.00 UHR  
AN SONN- UND FEIERTAGEN VON 11.00 - 21.00 UHR**

## *Pizza*

### **Pizzabrot** a



natur  
6.80

### **Margherita** a; g;



Tomatensoße, Edamer, Mozzarella  
7.90

### *Pimp your Pizza*

Knoblauch, Zwiebel, Käse, Pepperoni, Champignons, Ananas, Oliven, Artischocken, Paprika  
jeweils + 1.00

Salami <sup>1; 3</sup>, Hinterschinken <sup>1; 3</sup>, scharfe Salami  
jeweils + 2.00

Lachs + 3.00  
Garnelen + 3.50

### **Picante** a; g; 1; 3

Tomatensoße, Edamer, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebel  
9.90

### **Vegetaria** a; g;



Tomatensoße, Edamer, Mozzarella, Champignons, Artischocken, Paprika  
10.70

### **Speziale** a; g; 1; 3;

Tomatensoße, Edamer, Mozzarella,  
Salami, Schinken, Champignons, Pepperoni  
10.90

### **Caprese** a; g



Tomatensoße, Edamer, Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum  
10.90

### **Ruccola & Parma** a; c; g; 1

Tomatensoße, Edamer, Mozzarella, Ruccola, Parmaschinken, Parmesan  
11.90

### **Mare** a; b; d; g; m; 2

Tomatensoße, Edamer, Mozzarella, Meeresfrüchte, Gamba, Lachs  
14.90

## Dessert

### **Mousse von der Tonkabohne im Himbeerleder**

mit Mandelcrunch und Mandarinsorbet

8.30



### **Kaiserschmarrn**

mit Puderzucker und Apfelmus

7.90



### **Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern** c; e; f; g

und Spekulatius-Orangeneis

7.90

## Dessertwein

*Lafleur Mallet*

*Sauternes*

*12,5%, süß, Frankreich*

5cl

5.50

# Heiße Getränke

Espresso <sup>11</sup>			2.50
Espresso Macchiato <sup>11</sup>			2.90
Doppelter Espresso <sup>11</sup>			3.90
Kaffee Crema <sup>11</sup>	normal	2.80	groß 3.20
Cappuccino <sup>11</sup>	normal	3.10	groß 4.20
Milchkaffee <sup>11</sup>			4.20
Latte Macchiato <sup>11</sup>			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 <sup>19</sup>	0,10l	4.20
Aperol Spritz <sup>2, 10, 19</sup>	0,25l	6.50
Hugo <sup>19,</sup>	0,25l	6.50
Lillet Wild Berry <sup>19</sup>	0,25l	6.50
Rosato Lemon <sup>10</sup>	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 <sup>19</sup>		0.2l	3.90
	0.3l	0.5l	
Seemost „Apfelkirsch“ pur oder Schorle	3.10		3,90

## Weiß

	0.1l	0.2l	
Blauschiefer Riesling <sup>19</sup> 11,5%, trocken, Mosel	3.00		5.50
Custoza DOC <sup>19</sup> 12%, trocken, Cuvée, Venetien	2.50		4.00
Pfaffl Gemischter Satz Harmony <sup>19</sup> 12,5%, trocken/fruchtig, Niederösterreich	4.00		7.00
Klumpp Grauburgunder <sup>19</sup> 13%, trocken, Baden	4,50		8.50

## Rosé

	0,1l	0,2l	
Kiefer Rosé Cuvée <sup>19</sup> „Schmetterlinge im Bauch“ 12,0%, feinherb, Baden	3.10		4.90

## Rot

	0,1l	0,2l	
Ventiterre Montepulciano <sup>19</sup> 13,0%, trocken, Abruzzen	3.10		4.90
Sasseo Primitivo <sup>19</sup> 13,0%, trocken, Italien	4.00		7.00
Amira Nero d'Avola <sup>19</sup> 13,5%, trocken, Italien	5.00		9.50

# Getränke

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

## Aus der Region

Biberacher Zwickl	0,33l	3,20
Biberacher Ur-Dunkel	0,5l	3,90
Biberacher Weizen	0,5l	3,90



		0,4l
Afri Cola <sup>1, 2, 11</sup>		3,60
Afri Cola ohne Zucker <sup>2, 6, 11</sup>		3,60
Bluna		3,60
Orange <sup>2</sup> / Mix <sup>1, 2, 11</sup> / Zitrone <sup>1</sup>		
Tafelwasser		3,20
Karaffe Wasser	1l	5,90
Elephant Bay Eistee	0,33l	3,50
Pfirsich / Zitrone / Granatapfel		

## Hausgemacht

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

Säfte		4,30
Orange / Apfel / Kirschfruchtsaftnektar / Maracujanektar / Johannisbeernektar als Schorle		3,80

# 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 <sup>1,2,11</sup>, Red-Bull <sup>11,17</sup>, Bitter Lemon <sup>10</sup>, Tonic Water <sup>10</sup>, Orangensaft

Cuba Libre	8.00
Havana Club 3Y, Cola <sup>1, 2, 11</sup> , 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 <sup>2</sup> , Limette, Rohrzucker, Minze	
Himbeer-Mojito	8.00
Rum, Lime Juice <sup>2</sup> , Limette, Rohrzucker, Minze, Himbeerpüree	
Caipirinha	8.00
Pitu, Lime Juice <sup>2</sup> , Limette, Rohrzucker	
Caipirovska	8.00
Vodka, Lime Juice, Limette, Rohrzucker,	
Tequila Sunrise	8.00
Tequila silver, Orangensaft, Grenadine <sup>1,2</sup>	



= 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.