



*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

Empfehlungskarte

Gegrillte Dorade am Stück

mit Grillgemüse, Rosmarinkartoffel und Kräuterbutter

21,30



Rinderfilet

an Grillgemüse mit Rosmarinkartoffeln

30,70



Surf & Turf

Rinderfilet & Garnelen auf Kräuterrisotto
mit grünem Spargel

35,30



Gnocchi

mit Kirschtomaten und Ruccola
in Tomatensauce

14,20



Pizza Elsässer Art

mit Schmand, Zwiebeln und Speck

8,90

Bitte beachten Sie, dass unsere Küche um 21 Uhr schließt.

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet g; 8

mit frischem Parmesan, knackigem Rucola und Olivenöl

11.50



Antipastiteller b; g; 2; 3; 7; 8

mit Melone, Parmaschinken, mariniertem Antipastigemüse, frischen Kirschtomaten, und eingelegten Garnelen

für 1 Person 9.90

für 2 Personen 14.90



Cremiger Büffelmozzarella g; l; 2; 3; 5; 7; 8; 12

mit bunten Kirschtomaten, Rucola und Balsamicocreme

9.90



Suppe

Rinderkraftbrühe a; g; i; 2; 3; 8; 12

mit Brätstrudel und Wurzelgemüse

6.90

Salate

Großer Blattsalat



mit frischen Kirschtomaten, Salatgurke,
Sprossen und gerösteten Kernen

8.90



mit in Kräuteröl gebratenen Garnelen ^b

+ 5.90



mit sautierten Waldpilzen und Bauernspeck ^{2; 3}

+ 3.90



mit gegrilltem Gemüse

+ 3.90



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

+ 4.90



Beilagensalat



4.80

Wahlweise mit hausgemachtem Balsamico-Senf Dressing ^{c;g;j;1;2;3;8}

oder Joghurt-Kräuter Dressing ^{c;g;j;1;2;3;8}

Zu jedem Salat reichen wir ofenfrisches Brot ^a !

Hauptspeisen

Fleisch

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

mit Kässpätzle

24.90



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

mit Kartoffeldipper, Butterspätzle

oder Kässpätzle ⁹ + 2.00

14.90



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

mit Kartoffeldipper, Butterspätzle

oder Kässpätzle ⁹ + 2.00

16.90



Schweinelendchen a; c; g; i; 2; 3; 7; 8; 12

in Pilzrahmsauce an Karottengemüse und Kässpätzle

17.90



Allgäuer Kässpätzle a; c; g; 8



mit würzigem Bergkäse und Emmentaler, frischen Röstzwiebeln und Schnittlauch

10.90

Hauptspeisen

Fisch

Gegrillte Lachsforelle ^d

mit Gemüseréis und Weißweinschaum

17,90



Mediterrane Fischplatte ^{d; g; l; 8; 12}

mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse

22.70



Gegrillte Calamari ^{a; c; g; l; n; 2; 3; 7; 8; 12}

in Kräuterpesto mariniert mit Linguine aglio e olio

21.90

Pasta

wählen Sie Ihre Lieblingspasta:



Linguine ^a



Pappardelle ^a



Penne ^a

mit gegrilltem Lachs ^{d; g; i; l; 3; 5; 7; 8; 12}

grünem Spargel und Dill-Sahnesoße

17.90



mit frischen Meeresfrüchten ^{b; d; i; l; n; 3; 2; 5; 7; 12}

Garnelen, getrockneten Tomaten und Kräuter-Tomatensoße

18.90



mit Schinken & Waldpilzen ^{g; i; l; 2; 3; 7; 8}

in Sahnesauce

12.90



Zitronen-Ricotta Ravioli ^{a; c; f; g; 3; 5; 7; 8; 12}

mit frischem Babyspinat, gerösteten Pinienkernen und Ricotta

15.90



Trüffellinguine ^{g; 8}

mit geriebenem Parmesan und frischem Trüffel

20.90

**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 ^{1; 3}, Hinterschinken ^{1; 3}, 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

Brotzeit

Schwäbischer Wurstsalat i; j; 2; 3

mit knackigen Essiggurken und Zwiebelringen

7.90



Schweizer Wurstsalat g; i; j; 2; 3

mit würzigem Bergkäse, knackigen Essiggurken und Zwiebelringen

8.90



Saurer Käs g; i; j; 2; 3

sauer eingelegter Limburger

8.90



Saures Duett g; i; j; 2; 3

Wurstsalat und saurer Käs

9.90

Zu jeder Brotzeit reichen wir frisches Schwarzbrot ^a

Dessert

Cremiges vom Apfel c; e; f; g; 2; 3; 8; 12

mit Calamansisorbet und Mandelcrunch

7.90



Mozartkugel c; e; f; g; 2; 3; 8; 12

mit Schokoladensauce und Malagaeis

8.30



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

und Vanilleeis

7.20

Dessertwein

Lafleur Mallet

Sauternes

12,5%, süß, Frankreich

5cl

5.50

Heiße Getränke

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

Weiß

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

Rosé

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

Rot

	0,1l	0,2l	
Ventiterre Montepulciano ¹⁹ 13,0%, trocken, Abruzzen	3.10		4.90
Sasseo Primitivo ¹⁹ 13,0%, trocken, Italien	4.00		7.00
Amira Nero d'Avola ¹⁹ 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 ¹	3,20	3,90
Bier alkoholfrei		3,90
Weizen alkoholfrei		3,90
Leichtes Weizen		3,90
Gold Ochsen Pils	0,33l	3,20
Colaweizen ^{1, 2, 11}		3,90
Goiß ^{1, 2, 11}		4,90
Desperados ³	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 ^{1, 2, 11}		3,60
Afri Cola ohne Zucker ^{2, 6, 11}		3,60
Bluna		3,60
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		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 ^{1,2,11}, Red-Bull ^{11,17}, 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.