



*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

AN SONN- UND FEIERTAGEN GIBT ES VON 14.00 - 17.00 UHR KEINE WARME KÜCHE.

Vorspeisen

Gemischter Antipasti-Teller ^{e,g,l,2,3,5,8,12}



mit marinierten Zucchini und Paprika, eingelegten Champignons, gefüllten Peperoni, Kirschtomaten, eingelegten Oliven, hausgemachtem Tomatenaufstrich und Rucola

11.90



Bruschetta ^a



auf geröstetem Baguette mit Knoblauchöl und Basilikum

9.90

Suppen

Rinderkraftbrühe ^{a,c,i}

mit Kräuterflädle und Schnittlauch

6.20

Salate

Großer Blattsalat ^{j,1,2,3,12}



mit frischen Kirschtomaten, Paprika, Radieschen
Sprossen und gerösteten Kernen

9.00



mit gegrillten Putenstreifen in Kräuter-Paprika Marinade

+ 7.80



mit Oliven, Fetakäse und roten Zwiebelringen ^{g,1,2,3,5,6,8}



+ 6.90



mit gegrillten Ziegenkäsetalern ^{g,8}

+ 6.80



mit eingelegten Balsamico Champignons ^{j,1,1,2,3,5,12}



+ 5.20



Beilagensalat ^{j,1,2,3,12}



zweierlei Rohkostsalate und Blattsalat
mit frischen Kirschtomaten, Paprika, Radieschen Sprossen und gerösteten Kernen

5.90

Wahlweise mit hausgemachtem Balsamico-Senf Dressing
oder Joghurt-Kräuter Dressing

Zu jedem Salat reichen wir ofenfrisches Brot !

Hauptspeisen

Fleisch

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind a,c,g,i,k,l,1,5,8,12

mit Kässpätzle

28.90



Western Steak a,g,i,j,2,8

Schweinehalssteak mit Speckmarmelade, Onionrings,
rauchiger BBQ Sauce und Kartoffelwedges

19.90



Cordon Bleu vom bayrischen Landschwein a,c,g,i,8

mit Kartoffeldipper, Butterspätzle
oder Kässpätzle + 2.00

18.90



Mariniertes Putensteak g,k,8

in Kräutermarinade, mit Rosmarinkartoffel,
gemischtem Grillgemüse und
Kräuterbutter

18.90

Hauptspeisen

Fisch

Gegrilltes Lachsfilet ^{d,g}

mit Rosmarinkartoffel, gemischtem Grillgemüse
und Kräuterbutter

21.90



Gebratenes Schollenfilet ^{a,d,g,j,l,8,12}

an Salzkartoffel und gegrilltem grünen Spargel
mit leichter Orangensauce

19.90



Gegrillte Calamari ^{d,l,n,1,3,5,12}

mit buntem Blattsalat und Zitronen-Kräuter Öl

16.90

Vegetarisch

Dreierlei Falafel ^{a,h,k,1,2}



auf Süßkartoffelpüree mit frittiertem Rucola,
Kirschtomaten und Minze

16.90



Penne mit hausgemachtem Pesto ^{a,g,e,8}



mit getrockneten Kirschtomaten, Pinienkernen, gezupftem Fetakäse
und frittiertem Rucola
(auch vegan möglich)

15.90



Allgäuer Kässpätzle ^{a,c,g,8}



mit würzigem Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebel

12.90

Brotzeit

Saurer Käs ^{g,i,2,4,8}



sauer eingelegter Limburger mit roten Zwiebelringen und Schnittlauch

11.90



Schweizer Wurstsalat ^{g,i,2,4,8}

mit Essiggurken und roten Zwiebelringen und Edamer

10.90



Wurstsalat ^{i,2,4,8}

mit Essiggurken und roten Zwiebelringen

9.90

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

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

In unserer separaten Barkarte finden Sie weitere Liköre, Brände und Spirituosen.

Aperitifs

Glas Prosecco „Zonin“ ^{2,3,5,12}	0,10l	4.20
Aperol Spritz ^{1,5,7,10,12}	0,25l	6.90
Hugo ^{2,3,11,12}	0,25l	6.90
Lillet Wild Berry ^{1,7,10}	0,25l	6.90
Rosato Lemon ^{1,3,10,11}	0,25l	6.90
Limoncello Basil Spritz ^{2,3,5,8,11,12}	0,25l	6.90
Campari Soda/Orange ^{1,11}	0,3l	6.90
Belsazar roter Wermut ¹²	4 cl	4.50
Martini Bianco	4 cl	4.90

alkoholfrei

San Bitter Cocktail ^{1,3,11} Maracuja, Orange, Erdbeersirup	0,3l	5.90
Virgin Hugo ^{1,7,10} Holunder, Minze, Limette, Bitter Lemon	0,25l	5.90

Weine

Weinschorle süß/sauer ¹²

0.3l

0.2l
3.90

Seemost ¹² „Apfelkirsch“ pur oder Schorle

3.10

0.5l
3.90

Weiß

Blauschiefer Riesling ¹²
11,5%, trocken, Mosel

0.1l

0.2l

3.00

5.50

Custoza DOC ¹²
12%, trocken, Cuvée, Venetien

2.50

4.00

Pfaffl Gemischter Satz Harmony ¹²
12,5%, trocken/fruchtig, Niederösterreich

4.00

7.00

Klumpp Grauburgunder ¹²
13%, trocken, Baden

4,50

8.50

Rosé

Kiefer Rosé Cuvée ¹²
„Schmetterlinge im Bauch“
12,0%, feinherb, Baden

0,1l

0,2l

3.10

4.90

Rot

Ventiterre Montepulciano ¹²
13,0%, trocken, Abruzzen

0,1l

0,2l

3.10

4.90

Sasseo Primitivo ¹²
13,0%, trocken, Italien

4.00

7.00

Amira Nero d'Avola ¹²
13,5%, trocken, Italien

5.00

9.50

Ausgewählte Flaschenweine finden Sie auch in unserer Weinkarte.

Getränke

	0,3l	0,5l
Gold Ochsen vom Fass		
Original	3,20	4,10
Kellerweizen	3,20	4,10
Radler/Russ süß/sauer ^{3,11}	3,20	4,10
Bier alkoholfrei	0,5l	4,10
Weizen alkoholfrei	0,5l	4,10
Leichtes Weizen	0,5l	4,10
Gold Ochsen Pils	0,33l	3,30
Colaweizen ^{1,3,9,11}	0,5l	4,10
Goiß ^{1,3,9,11}	0,5l	4,90

Aus der Region

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

BRAUEREI
BIBERACH



seit 1844

Afri Cola ^{1,3,9,11}	0,4l	3,90
Afri Cola ohne Zucker ^{1,3,9,11}	0,4l	3,90
Bluna ^{1,3,9,11}	0,4l	3,90
Orange / Mix / Zitrone		
Tafelwasser	0,4l	3,20
Tafelwasser	0,7l	5,90
Allgäuer Alpenwasser „s´bludde“	0,75l	6,90
Allgäuer Alpenwasser „s´middlere“	0,75l	6,90
Elephant Bay Eistee ^{3,11}	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		3,90

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 ^{1,3,9,11}, Red-Bull ^{1,3,9,11,14}, Bitter Lemon ¹⁰, Tonic Water ¹⁰, Orangensaft

Cuba Libre	8.00
Havana Club 3Y, Cola ^{1,3,9,11} , Limette	
Moscow Mule	8.00
Vodka, Spicy Ginger ³ , Limette	
London Mule	8.00
Gin, Spicy Ginger ³ , Limette	

Cocktails

Negroni	7.00
Campari, roter Wermut, Gin	
Himbeer-Mojito	9.00
Rum, Lime Juice ^{2,12} , Limette, Rohrzucker, Minze, Himbeerpüree	
Caipirinha	9.00
Pitu, Lime Juice ^{2,12} , Limette, Rohrzucker	
Caipirovska	9.00
Vodka, Lime Juice ^{2,12} , Limette, Rohrzucker,	
Tequila Sunrise	9.00
Tequila silver, Orangensaft, Grenadine ^{1,2}	

In unserer separaten Barkarte finden Sie weitere Drinks und Cocktails.



= vegan



= 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; 14 = Taurin

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.