



SPEISEKARTE

Herzlich Willkommen

in der Alten Mühle am See.

Die Alte Mühle am See steht für
Genuss mit Charakter,
bodenständig, fein und zeitgemäß.

Unsere Küche verbindet schwäbische Klassiker
wie man sie kennt und liebt – neu interpretiert –
und mediterrane Einflüsse, die Leichtigkeit
und Frische auf den Teller bringen.

Ob vertraute Aromen aus der Heimat
oder kreative Gerichte mit südlichem Flair,
wir möchten Ihnen kulinarische Momente bieten,
die in Erinnerung bleiben.

Genießen Sie die besondere Atmosphäre unseres Hauses,
direkt am See, und lassen Sie sich verwöhnen.

Wir wünschen IHNEN einen Guten Appetit
und eine genussvolle Zeit.

IHR Team der Alten Mühle am See



Empfehlungskarte

Vorspeise

Kürbiscremesuppe vom Hokkaidokürbis

6.90



Hauptspeisen

Butternutkürbis

gefüllt mit Couscous,
mit gebratenen Waldpilzen und Salatbouquet
18.90



Ravioli mit Kürbis-Frischkäse Füllung

in Gorgonzola-Spinat Soße
mit Babyspinat, Kürbiswürfeln und Kürbiskernen
18.90



Bergsteiger Cordon Bleu

gefüllt mit hausgemachtem Obazda,
Schwarzwälder Schinken und Bergkäse
in einer Panko-Kürbiskern-Panade
wahlweise mit Kartoffeldipper, Butterspätzle
oder Käsespätzle (+2.00)
22.90

Heiße Getränke

Pumpkin Spice Latte Macchiato

5.40



Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

mit Rucola, gehobelem Parmesan
und Granatapfelkernen
13.90

Tatar von der Roten Beete

mit Apfel, Schalotten, Kapern,
karamelierten Walnüssen und Honig-Senf-Mayonnaise
9.90



Gratinierte Feige

mit Feta und Granatapfelkernen,
auf Salatbouquet
8.90



Beilagensalat

mit Blattsalat, frischen Kirschtomaten, Gurke,
hausgemachtem Balsamico-Senfdressing,
Sprossen und gerösteten Kernen
6.00



Hauptspeisen *Fleisch*

Zwiebelrostbraten vom Weiderind

mit Kässpätzle und hausgemachten Röstzwiebel
31.90

Empfehlung

Gefüllter Braten "Alte Mühle Art" vom Schwein

mit Pfeffer-Tomaten-Honig Kruste,
dazu hausgemachte Serviettenknödel
und Bayrischkraut
23.90

Roastbeef

mit Kartoffeldipper und Chimichurri
29.90

Mach es zum Surf & Turf
mit Black Tiger Garnelen +7.90

Cordon Bleu vom bayrischen Landschwein

gefüllt mit Hinterschinken und Edamer Käse
wahlweise mit Kartoffeldipper, Butterspätzle
oder Käsespätzle (+2.00)
22.90



Beilagenumbestellung + 2.00

Hauptspeisen *Fisch*

Gebratenes Zanderfilet

auf Erbsenpüree und Belugalinsen,
an Weißweinschaum und Speckwürfel
26.90

Gebratenes Lachsfilet

mit Linguine und Babyspinat
an Weißwein-Sahne-Soße
24.90

Black Tiger Garnelen

auf Linguine Aglio e olio
23.90

Bei diesen Gerichten ist keine Beilagenumbestellung möglich



Hauptspeisen

Vegetarisch

Linguine alla Burrata

mit Knoblauch-Basilikum Pesto
und getrockneten Tomaten
18.90



Hausgemachte Serviettenknödel

mit gebratenen Waldpilzen, auf Pilzrahmsoße
18.90



Bei diesen Gerichten ist keine Beilagenumbestellung möglich



Dessert

Hausgemachtes Tiramisu

6.90

Apfelküchle

mit Zimt-Zucker und Cookieeis

6.90

Schokobrownie

mit Vanilleeis

6.90

Pimp dein Brownie:

Kirsch-Whiskey-Likör

Pistazien-Likör

+ 3.50 für 2 cl

Empfehlung

Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

4.90



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

