



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

Von 15.00 Uhr bis 17.00 Uhr ist die Küche geschlossen



Empfehlungskarte

Aperitif

Birne Royal

Birnensaft, Prosecco, Limette, Rosmarin
7.90

Vorspeise

Kürbiscremesuppe vom Hokkaidokürbis

6.90



Hauptspeisen

Butternutkürbis

gefüllt mit Couscous und getrocknete Tomaten,
gebratene Pfifferlinge und Salatbouquet
18.50



Linguine mit frischen Pfifferlingen

an Weißweinsahnesoße
17.50



Pizza mit frischen Pfifferlingen

Pizza gibt es Freitag, Samstag und Sonntag
15.90



Dessert

Apfelküchle

mit Vanilleeis
7.90

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

mit mariniertem Ruccola und Parmesan

14.50

Überbackene Feige

mit Schafskäse auf Salatbouquet
mit Granatapfelkerne und Walnüsse

10.50



Beilagensalat

mit Karottensalat, Gurkensalat und Blattsalat
mit hausgemachtem Balsamico-Senfdressing,
frischen Kirschtomaten, Paprika,
Sprossen und gerösteten Kernen

6.00



Hauptspeisen *Fleisch*

Zwiebelrostbraten vom Weiderind

mit Kässpätzle und hausgemachten Röstzwiebel

29.50

Empfehlung

Alte Mühle Schmankerl

Schweinefilet mit Maultasche, Butterspätzle
und Karottengemüse dazu Bratensoße

23.00

Cordon Bleu Italienische Art

gefüllt mit Tomate, Mozzarella und Kräuterpesto

mit knusprigen Pommes, Butterspätzle oder Käsespätzle (+2,00)

21.00

Cordon Bleu vom bayrischen Landschwein

gefüllt mit Hinterschinken und Edamer Käse

mit knusprigen Pommes, Butterspätzle oder Käsespätzle (+2,00)

21.00

Beilagenumbestellung + 2.00



Hauptspeisen *Fisch*

Gegrilltes Lachsfilet

auf Linguine mit Babyspinat und Weißwein-Sahnesoße
21.00

Gebratenes Zanderfilet

mit tomatisiertem Ratatouillegemüse, Rosmarinkartoffel
und Weißweinschaum
22.00

Hauptspeisen

Vegetarisch

Rote Beete mit Kürbiskernpanade

auf Ratatouillegemüse an Weißweinschaum
und mariniertem Ruccola

19.00



Kässpätzle

mit hausgemachten Röstzwiebel
und Beilagensalat mit Balsamico-Senf-Dressing

18.00



Dessert

Tiramisu

nach überliefertem italienischen Rezept
6.90

Apfelküchle

mit Zimt-Zucker und Vanilleeis
7.90

Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
5.00



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.

