



RESTAURANT
IM MÜHLTAL

MERZENMÜHLE – KLASSISCH

VORSPEISE

Topinambursuppe Karottencreme, Rote Bete, Zitronensafraneis, Geräucherte Garnelen <i>TOPINAMBUR SOUP / CREAM OF CARROT / RED BEETROOT / LEMON SAFFRON ICE CREAM / SMOKED SALMON</i> *****	10,00
Rehconsommé, Reh - Trüffel Ravioli <i>CONSOMME OF DEER / RAVIOLI FILLED WITH DEER AND TRUFFLE</i> *****	10,00
Gebratene Wachtelbrust Nussbrioche, Rote Beete, Karotte <i>QUAIL / NUT BRIOCHE / RED BETROOTH / CARROTS</i> *****	11,00
Gebratenes Lammfilet Wildkräutersalat, Gurken, Tomaten, Thymian Jus <i>WILD HERB SALAD / ROAST LAMB FILLET / CUCUMBER / TOMATOES / JUS OF THYME</i>	11,00

HAUPTGERICHT

Dreierlei vom Reh Mohn-Griess-Kloss, Rotkraut, Cranberries <i>THREE OF VANISON / POPPY SEMOLINA DUMPLING / RED CABBAGE / CRANBERRIES</i> *****	30,00
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust Perlgraupen, Dattelrelish, Lauch, Thymian-Jus <i>PINK ROAST DUCK / PEARL BARLEY / DATERELISH / CARROT / THYME JUS</i> *****	28,00
Gebratene Black Tiger Garnele & Sous-vide gegarter Kabeljau Zitruskräuter Beet, Karotte, Kohlrabi, Kartoffeln <i>BLACK TIGER PRAWN AND CODFISH / CITRUS HERBS / CARROT / TURNIP CABBAGE / POTATOES</i>	28,00
Trüffelnudeln <i>TRUFFLE PASTA</i>	19,50

DESSERT

„Küchenchef Däwes“ empfiehlt: Ziegenkäse Legosteine mit Nusserde, Aprikose, Grapefruit Sorbet <i>GOATCHEESE / NUTGROUND / APRICOT / GRAPEFRUIT SORBET</i> *****	12,00
Traum von Schokolade Schokoladenmousse, Chantilly, Schokorocks, Orangengel <i>CHOCOLATE MOUSSE / CHANTILLY / CHOCOLATEROCKS / ORANGE JELLY</i> *****	10,00
Joghurtschaum, Frische Beeren <i>MIXED BERRIES WITH JOGURT FOAM</i> *****	9,00



25 JAHRE GOURMETRESTAURANT

„ÖSI-MENU“

3 Gänge 35,-€

<i>Kaspressknödel Suppe</i> <i>CONSOMMÉ WITH CHEESE DUMPLINGS</i> <i>oder</i>	7,50
<i>Ziegenkäse im Kürbiskernpannier, Wildkräutersalat</i> <i>GOAT CHEESE BREADED WITH PUMPKINSEED / WILD HERB SALAD</i>	10,50

<i>Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale, Bratkartoffeln und Salatbouquet</i> <i>WIENER SCHNITZEL / FRIED POTATOES / SALAD</i> <i>oder</i>	19,50
<i>Gesottener Tafelspitz, Röstkartoffeln, Blattspinat, Apfelkren, Schnittlauchsoße</i> <i>BOILED BREAST OF BEEF / ROASTED POTATOES / SPINACH / APPLE-HORSERADISH AND CHIVESAUCE</i> <i>oder</i>	21,00
<i>Gebackener Rindslungenbraten</i> <i>Erdäpfel-Gurkensalat, Pesto</i> <i>als Lungenbraten bezeichnet die österreichische Küche das Filet</i> <i>FILLET OF BEEF / POTATO-CUCUMBER SALAD / ROCKETSALAD PESTO</i>	20,00

<i>Powideltascherl, Zuckerbrösel, Vanille Eis</i> <i>STUFFED TARTLETS WITH PLUM JAM / VANILLA ICE CREAM</i>	9,50

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Gerichten