

**So schmeckt der Sommer...  
Erdbeerbowle Euro 6,50**



..... Etwas Vorweg und zum Vespere .....		Euro
Bärlauchcrème-Suppe mit geräuchertem Schwarzwald-Forellenfilet & Brotcroutons <sup>5</sup>		7,5
Ein Paar Weißwürste mit süßem Hausmacher-Senf & ofenfrischer Bäcker-Brezel <sup>5</sup>		7,5
Geroldsauer Wurstsalat mit Radiesle-Dressing, dazu rote Zwiebeln und Gürkchen <sup>3,5,7,15</sup>		9,5
Maultäschle mit Speck-Zwiebelschmälze, Röstzwiebeln & lauwarmem Kartoffelsalat <sup>5,15</sup>		11,5
Frühlingsalat aus der Heimat mit karamellisiertem grünem Spargel, Orangen & Nüssen		11,5
<b>Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit roten Zwiebeln, Äpfeln &amp; Gurken in Kräuterrahm mit Bratkartoffeln<sup>5</sup></b>		12,5
Spanferkel-Sülze mit Remouladensauce, Essiggürkchen, roten Zwiebeln & Röstkartoffeln <sup>5,15</sup>		13,5
Tatar vom Schwarzwälder Weiderind „mit allem Drum und Dran“ -und frischem Hühnerel <sup>5</sup>		14,5
<b>Knuspriger Flammkuchen -echt Schwarzwald-</b> mit Blutwurst von der Metzgerei Binder frischem Rahm, roten Zwiebeln, geriebenem Meerrettich & gehobeltem Bergkäse <sup>15</sup>		15,5
..... Heimatküche und Beginn des Frühlings .....		
<b>Wirtshaus Mühlensalat:</b> Ganzer frischer Kopfsalat aus der Heimat mit gebratener Hühnchenbrust & aufgeschlagenem Kräuterrahmdressing mit Essig aus unserer Bio-Manufaktur <sup>5</sup>		14,5
<b>Vegane Küche:</b> Süßkartoffelstampf mit grünem Spargel, Pinienkernmarinade & Blattspinat-Salat <sup>5</sup>		15,5
Rinderroulade -im Schmortopf gegart- mit Specksöble, Frühlingsgemüse und handgeschabten Spätzle <sup>5,15</sup>		16,5
Ofenfrischer Schweinsbraten -aus der Schulter geschnitten- mit Weißbier-Bratensauce, Weißkraut & geriebenem Kartoffelknödel <sup>2,5</sup>		17,5
Gesottener Tafelspitz vom Schwarzwälder Weiderind mit Meerrettich-Rahmsauce & Bouillonkartoffeln mit jungem Frühlingsgemüse <sup>5</sup>		18,5
Wiener Schnitzel vom Kalb -in Almbutter gebraten- mit lauwarmem Kartoffelsalat, kalt gepresstem Kürbiskernöl & gerührten Preiselbeeren <sup>5</sup>		19,5
<b>Black Forest Burger</b> vom Schwarzwald-Rind (250gr) im Brioche-Brötchen mit Speck, Zwiebeln, Essiggurken, Tomaten, Bergkäse, Salat & knusprigen Pommes Frites <sup>5</sup>		19,5
Lammhäxle in Rosmarinsauce geschmort mit jungem Wirsinggemüse & Kräuterrahmkartoffeln <sup>5</sup>		21,5
Lachsforellenfilet „Müllerin Art“ gebraten mit Frühlingsgemüse & cremigem Bärlauch-Kartoffelpüree		23,5
Rib Eye Steak vom Schwarzwälder Weiderind „Wirtshaus Selektion“ (300 g) -marmoriert mit dem Fettagge- mit grünem Bohnenragout & unseren knusprigen Pommes Frites		25,5
..... Dry Aged @ Wirtshaus: .....		
Kalbskarree -rosa-gebraten- (400gr) mit Rahmkarotten & cremigen Kartoffelstampf		27,5
Ochsenkotelette (800-1200gr) mit Frühlingsgemüse, knusprigen Kartoffel-Kroketten & Knoblauch-Kräuterbutter	<b>-zu zweit- (pro 100gr)</b>	7,5
..... Süße Werkstatt .....		
Unsere Eiscrème aus bester Vollmilch <sup>1</sup>	(je große Kugel)	2,5
<b>Der erste Rhabarber:</b> Hausgemachte Rhabarbergrütze mit Bourbon-Vanillesauce <sup>1,5</sup>		5,5
Eiskaffee / Eisschokolade mit Vanillerahmeis und geschlagener Sahne <sup>1,5,9</sup>		5,5
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern & Zartbitter-Schokocrumble		6,5
Crème Brûlée - Gebrannte Bourbon Vanillecreme mit unserem genialen Cassissorbet <sup>1</sup>		6,5
Schwarzwälder Kirschtörtchen mit Vanillecreme, Kirschwasser, Kirschen, Knusper-Keks, Schokoladen Eiscrème <sup>1</sup>		6,5
Imperial Apfeltarte -frisch aus dem Ofen- mit Bourbon Vanilleeiscrème <sup>1</sup> (Zubereitungszeit 15 Minuten)		7,5
Gerne servieren wir Ihnen ofenfrischen Kuchen. Fragen Sie nach den aktuellen Kuchenspezialitäten (pro Stück)		3,5
Unser „Willi“ von der Brennerei Hörth in Bühlertal	4 cl	4,5

Alle mit markierten Gerichte erhalten Sie gerne als reduzierte Portion mit einem Preisnachlass von € 2,00

Alle unsere Preise inkl. Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Gerne helfen wir Ihnen bei Unverträglichkeiten das richtige Gericht zu finden

<sup>1</sup> mit Farbstoff / <sup>2</sup> mit Konservierungsstoffen / <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel / <sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker / <sup>5</sup> Geschwefelt / <sup>6</sup> Geschwärzt / <sup>7</sup> mit Phosphat / <sup>8</sup> mit Milcheiweiß / <sup>9</sup> koffeinhaltig / <sup>10</sup> chininhaltig / <sup>11</sup> Süßungsmittel / <sup>12</sup> Penylalaninquelle / <sup>13</sup> Gewachst / <sup>14</sup> Taurin / <sup>15</sup> Nitritpökelsalz / \* günstigstes alk.-fr. Getränk



**So schmeckt der Sommer...  
Erdbeerbowle Euro 6,50**



### Alpirsbacher Klosterbräu

Vom Fass	Liter	Euro	Flaschenbiere	Liter	Euro
Mühlenbier (naturtrüb)	0,50	4,30	Hefeweizen Dunkel / Kristallweizen	0,50	4,30
Mühlen Radler	0,50	4,30	Pils alkoholfrei	0,33	3,30
Pils	0,50	4,30	<b>Was ganz besonderes</b>		
Hefeweizen Hell	0,50	4,30	Ambrosius (Jahrgangsbier) 7,7 %	0,33	6,50
Hefeweizen alkoholfrei	0,50	4,30	Ambrosius (Jahrgangsbier) 7,7 %	0,75	18,50
Alle Biere auch als Maß	1,00	7,50	Unser Mühlenbier im Holzfass	10,00	84,00
			(auch außer Haus: Pfand € 200)		

### Alkoholfreie Getränke

Teinacher Mineralwasser	0,50	4,20	Sinalco Apfelschorle 2 *	0,50	4,10
medium oder naturell	0,75	4,90	Sinalco Cola 1,3,9	0,50	4,10
Vaihinger Säfte: Apfel naturtrüb,	0,30	3,90	Sinalco Orange 2,3	0,50	4,10
Rhabarber, Johannisbeere, Orange			Sinalco Cola Mix 1,2,3,9	0,50	4,10
Saftschorle aus Vaihinger Säften	0,50	4,20	Sinalco Zitrone	0,50	4,10

### Weine offen

Riesling Sekt, Schloss Rodeck, Neuweier	0,10	4,90	Weingut Knapp, Baden-Baden		
Weinschorle weiß/rosé/rot	0,20	4,20	2016 Sauvignon Blanc	0,20	6,90
Baden-Badener Winzergenossenschaft			2015 Pinot Noir	0,20	6,90
2016 Müller Thurgau	0,20	6,90	Weingut Nägelsförst, Baden-Baden		
2016 Riesling fruchtig	0,20	6,90	2016 Rosé, trocken	0,20	6,90
2016 Spätburgunder Rotwein mild	0,20	6,90	2016 Grauburgunder	0,20	6,90
Weingut Kopp, Sinzheim Ebenung			Auggener Schäf, Laufen	0,20	6,90
2016 Weissburgunder	0,20	6,90	2016 Chasslie Gutedel	0,20	6,90
2016 Riesling trocken	0,20	6,90	2016 Gewürztraminer & Riesling	0,20	6,90

### Digestifs

Topinambur, Blutwurz				2 cl	2,50
Ramazotti, Jägermeister				2 cl	3,50
Alpirsbacher Klosterbräu Hefeschnaps, Malzlikör				2 cl	3,50
Scheibel Schwarzwald-Brennerei Kappelrodeck				2 cl	4,50
Altes Pflümle, Waldhimbeer-Geist, Elixir 26 Kräuterlikör					
Alpirsbacher Kloster-Whisky 5 Jahre gelagert				4 cl	9,50

### Heiße Getränke

Espresso	1,60	Heiße Schokolade	3,10
Kaffee	2,60	Glas Tee	3,10
Cappuccino	3,10	Assam, Earl Grey, Kräuter, Grün,	
Milchkaffee	3,10	Früchte, Pfefferminz, Kamille	

Alle unsere Preise inkl. Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Gerne helfen wir Ihnen bei Unverträglichkeiten das richtige Gericht zu finden

<sup>1</sup> mit Farbstoff / <sup>2</sup> mit Konservierungsstoffen / <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel / <sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker / <sup>5</sup> Geschwefelt / <sup>6</sup> Geschwärzt / <sup>7</sup> mit Phosphat / <sup>8</sup> mit Milcheiweiß / <sup>9</sup> koffeinhaltig / <sup>10</sup> chininhaltig / <sup>11</sup> Süßungsmittel / <sup>12</sup> Penylalaninquelle / <sup>13</sup> Gewachst / <sup>14</sup> Taurin / <sup>15</sup> Nitritpökelsalz / \* günstigstes alk.-fr. Getränk

06.04.2018