



..... **Etwas Vorweg und zum Vespere** **Euro**

Kürbiscremesuppe aus der Heimat mit Kernöl und ofenfrischen Brotcrôutons ⁵		7,5
Feldsalat aus der Heimat mit Rahmdressing, Kürbiskernöl, knusprigem Speck und Kracherle ^{5,15}		7,5
Ein Paar Weißwürste mit süßem Hausmacher-Senf & ofenfrischer Bäcker-Brezel ⁵		7,5
Unser Wurstsalat mit Senf-Dressing, dazu rote Zwiebeln, Gürkchen und gehobelter Bergkäse ^{3,5,7,15}		9,5
Tatar vom geräucherten Forellenfilet mit Kräuterschmand, marinierten Gurken und Mühlenbrot		11,5
Luftgetrockneter Schwarzwälder Schinken-dünn geschnitten- mit Almbutter & unserem Mühlenbrot ¹⁵		12,5
Vitello vom langsam gegarten Spanferkel mit Forellencreme, Kapernäpfeln und herbstlichen Blattsalaten ⁵		12,5
Brotzeit: Wurstsalat, Obazda, Schinkenspeck, Bauernbratwurst, Bergkäse, Gewürzgurken, Almbutter, Brot & Brezel		15,5
Flammkuchen -echt Schwarzwald-: mit hauchdünnem Schwarzwälder Schinken, Maronen, roten Zwiebeln, frischem Rahm & Bergkäse ¹⁵		15,5
Tatar (180g) vom Schwarzwälder Weideochsen, angemacht mit Eigelb, Kapern, Schalotten & Sardellen ⁵		16,5

..... **Fleischlos glücklich**

Knuspriger Flammkuchen mit Ziegenkäse, Kirschtomaten, roten Zwiebeln und geriebenem Bergkäse		12,5
Ganzer Kopfsalat aus der Heimat mit unserem Kräuterrahmdressing und Ziegen-Camembert ⁵		14,5
Hausgemachte Spinatknödel mit geschmorten Kirschtomaten, brauner Butter & gehobeltem Parmesan ⁵		14,5

..... **Heimatküche**

Wirtshaus Mühlensalat: Ganzer Kopfsalat aus der Heimat, Kräuterrahmdressing & gebratene Putenbruststreifen ⁵		14,5
Ofenfrischer Schweinebraten mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel & lauwarmem Speck-Krautsalat ¹⁵		16,5
Rinderroulade -im Schmortopf gegart- mit Specksöble, Marktgemüse & abgeschmälzten Spätzle ^{5,15}		17,5
Wildragout -aus heimischer Jagd- mit Apfel-Rotkohl, handgeschabten Spätzle & Wildpreiselbeeren ^{5,15}		18,5
Milchkalbbäckchen in Spätburgunder geschmort mit Karottengemüse & Kartoffelgratin ⁵		19,5
Wildschwein-Sauerbraten -gemütlich geschmort-dazu glasierter Rotkohl & abgeschmälzter Kartoffelkloß ^{2,3,5}		19,5
Wiener Schnitzel vom Kalb -in Almbutter gebraten-, lauwarmer Kartoffelsalat & Preiselbeeren ⁵		20,5
Zanderfilet -auf der Haut knusprig gebraten- mit Rahmsauerkraut & cremigem Kartoffelpüree ⁵		21,5
Lachsforelle „Müllerin Art“ -im Ganzen in Butter gebraten- mit Petersilienkartoffele & Rahm-Blattspinat		23,5

..... **Wirtshaus Spezialitäten:**

Hirsch-Burger: aus heimischer Jagd (200 gr.), knuspriger Bacon, Bergkäse und Cranberry-Zwiebeln, knusprige Pommes Frites ^{5,15}		18,5
Rib Eye Steak vom Weiderind „Wirtshaus Selektion“ (300 g) -marmoriert mit dem Fettagge- mit marktfrischem Gemüse & unseren knusprigen Pommes Frites		25,5
Gänsebraten -frisch aus dem Ofenrohr- mit karamellisiertem Rotkraut, Bratapfelkompott, glasierten Maronen und Kartoffelkloß		27,50
Für Fleischverliebte: „Chateaubriand“ (500gr) vom Schwarzwälder Rinderfilet mit Gartengemüsen, knusprigen Bratkartoffeln und Sauce Béarnaise		34,5
Rehrücken „Baden-Baden“, mit kräftiger Wachholder-Rahmsauce, Preiselbeerbirne, Rosenkohl und handgeschabten Butterspätzle ⁵		34,5

..... **Süße Werkstatt**

Bourbon-Vanillerahmeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne ¹		6,5
Black Forest Eisbecher mit crémig dunklem Schokoladeneis, süßen Kirschen, Kirschwasser und Schlagsahne		7,5
Tannenhonigeparfait mit Kastanien-Caramell und Granatapfel		7,5
Hausgemachte Apfeltarte -frisch aus dem Ofen- mit Bourbon Vanilleeiscreme ¹ (Zubereitungszeit 15 Minuten)		7,5
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanillerahmeiscreme und roter Beerengrütze ^{1,5}		9,5
Für Zwei: Ofenfrischer Kaiserschmarrn mit Schlagrahm, Vanilleeis & roter Beerengrütze ^{1,5}		14,5
Gerne servieren wir Ihnen ofenfrischen Kuchen. Fragen Sie nach den aktuellen Kuchenspezialitäten (pro Stück)		3,5

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

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





..... **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	Was ganz besonderes		
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	7,90	Unser Mühlenbier im Holzfass (auch außer Haus: Pfand € 200)	10,00	85,50

..... **Alkoholfreie Getränke**

Teinacher Genuss Limonade	0,33	3,50	Proviant Bio Limonade	0,33	3,50
Mango-Maracuja-Orange/Johannisbeer-Holunder			Zitronen-Ingwer		
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**

Aperol Spritz	0,20	6,50	Weinschorle weiss/ rosé / rot	0,20	4,20
Riesling Sekt, Schloss Rodeck, Neuweier	0,10	4,90	Weingut Knapp, Baden-Baden		
			2017 Rosé	0,20	6,90
Baden-Badener Winzergenossenschaft			2015 Pinot Noir	0,20	6,90
2017 Müller Thurgau	0,20	6,90	Weingut Siegbert Bimmerle, Baden		
2016 Riesling fruchtig	0,20	6,90	2017 Sauvignon Blanc	0,20	6,90
2017 Spätburgunder Rotwein mild	0,20	6,90	2017 Grauburgunder	0,20	6,90
Weingut Kopp, Sinzheim Ebenung			Spanischer Rotwein		
2017 Weissburgunder	0,20	6,90	2014 Las Altillas, Baron de Ley, Rioja	0,20	6,90
2017 Riesling trocken	0,20	6,90			

..... **Digestifs**

Brennerei Hörth Bühlertal			Alpirsbacher Klosterwhisky	2 cl	4,50
Tobinambur, Blutwurz	2 cl	2,50	Alpirsbacher Klosterbräu Hefeschnaps	2 cl	3,50
Williams	2 cl	3,50	Scheibel Schwarzwald-Brennerei		
Waldhimbeergeist	2 cl	4,50	Altes Pflümle	2 cl	4,50
Ramazotti, Jägermeister	2 cl	3,50	Kräuterlikör	2 cl	4,50

..... **Heiße Getränke**

Espresso	1,80		Cappuccino	3,10	
Kaffee	2,80		Heiße Schokolade	3,10	
Milchkaffee	3,10		Tee, im Glas serviert	3,10	
Latte Macchiato	3,50		Assam, Earl Grey, Kräuter, Grün, Früchte, Pfefferminz, Kamille		

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

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