



Vorspeise & Suppe

Kleiner Salatteller nach Art des Hauses

mit verschiedenen Rohkostsalaten an unserem Hausdressing

als Vorspeise 6,50 €

als Hauptgang mit Brot

13,50 €

Sahne-Knoblauch-Garnelen

*Riesen-Garnelenschwänze in Kräuter-Knoblauch-Sahnesoße geschwenkt
mit frischem Bauernbrot*

(auf Wunsch auch scharf möglich)

Vorspeise 17,50 €

Hauptgang 27,50 €

Kräftige Consomme

vom Rind mit Maultaschen und gerösteten Zwiebeln

6,90 €



Hauptgerichte

Paniertes Schnitzel

vom Schweinerücken mit Steakhouse Pommes und Zitrone

16,50 €

Mühlenscheuer Maultaschen

mit Kürbis-Streifen, Lauchzwiebeln, Kürbiskernen und Kirschtomaten an kräftiger Rotweinsoße

19,50 €

Mühlenscheuer Lendchen - Teller

*Gebratene Medaillons vom Schwein in feiner Estragon-Rahmsoße
dazu gebratene Zucchini-Scheiben und Butter-Spätzle*

24,50 €

Cordon Bleu vom Wildschwein

*gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Gauda
dazu Semmelknödel Fries und Preiselbeer-Mayonnaise*

26,50 €

„Steinheimer“-Rostbraten

Saftiges Stück vom Weiderind (200g) in kräftiger Trollingersoße mit gebratenen Zwiebeln

dazu eine Maultasche und Bratkartoffeln mit Speck

34,00 €

Aus unserer Vitalküche

Linguine mit hausgemachter Kürbiskern-Pesto (vegan/laktosefrei)

garniert mit getrockneten Tomaten und veganem griechischem Käse

20,90 €

Kabeljau in Knusper-Kruste auf Kohlrabi-Carpaccio

(ketogen/low carb/glutenfrei/laktosefrei)

*Gebratenes Kabeljau-Filet im Kürbiskern-Sesam Mantel
auf Carpaccio vom marinierten Kohlrabi*

22,50 €

Wild, Wald und Pilze

(ketogen/low carb/glutenfrei)

*Gebratene Scheiben vom Rehrücken
auf einem Beet von verschiedenen Blattsalaten
garniert mit Kirschtomaten und sautierten Pilzen*

29,50 €

Etwas Süßes zum Schluss

Hausgemachtes Kürbis-Tiramisu

im Glas serviert

8,50 €

Warmes Schoko-Küchle mit flüssigem Kern
dazu eine Kugel Vanilleeis und gebratene Ananas

9,50 €

Heißes Früchtchen

Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Beeren

8,50 €