

Jetzt wird's Wild

Hirschedelgulasch

*In kräftiger Preiselbeer-Rotwein-Soße
dazu gebratene Scheiben vom Serviettenknödel
29,50 €*

Medallions vom Wildschweinrücken

*mit Gorgonzola überbacken an kräftiger Wild-Cranberry Soße
dazu Knöpfe und Walnuss-Brösel
32,00 €*

Kaninchenkeule

*und frisches Marktgemüse geschmort dazu Kräuter-Kartoffelpüree
38,50 €*



Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffe, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Vorspeise & Suppe

Kleiner Salatteller nach Art des Hauses

mit verschiedenen Rohkostsalaten an unserem Hausdressing

als Vorspeise 7,80 €

als Hauptgang mit Brot 16,80 €

Sahne-Knoblauch-Garnelen

Riesen-Garnelenschwänze in Kräuter-Knoblauch-Sahnesoße geschwenkt

mit frischem Bauernbrot

(auf Wunsch auch scharf möglich)

Vorspeise 19,00€

Hauptgang 29,00 €

Kräftige Consomme

vom Rind mit Maultaschen und gerösteten Zwiebeln

7,50 €

Oma´s Kartoffelsuppe

mit Speckwürfel und frischem Brot

9,50 €

Feine Cremesuppe von der Ess-Kastanie (vegan)

mit Kräuter-Croutons und Kartoffelstroh

10,50 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffe, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Mühlenscheuer-Spezials

Mühlenscheuer Maultaschen

*Maultaschen gebraten mit frischen Waldpilzen, roten Zwiebeln,
Lauchzwiebeln und Kirschtomaten an kräftiger Rotweinsauce
21,50 €*

Unser Wild-Burger

*Geröstetes Laugen-Bun belegt mit 180g Wildfleisch-Paddy vom heimischen Wild überbacken mit Bergkäse,
belegt mit knackigem Salat, Gurkenscheiben, roten Zwiebeln und hausgemachtem Waldbeer-Chutney
32,50 €*

Extra Portion Steakhouse-Pommes

4,50 €

Wildschwein - Cordon Bleu

*Wildschweinrücken gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Bergkäse paniert in Weißbrot und Spekulatius,
dazu Knödeln und Preiselbeer-Mayonnaise
28,50 €*

Schwäbische Klassiker

G'schmälzte Maultaschen

*Sumser's Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat
16,50 €*

Paniertes Schnitzel

*vom Schweinerücken mit Steakhouse Pommes und Zitrone
18,50 €*

Lendchen - Teller

*Gebratene Medaillons vom Schwein in feiner Estragon-Rahmsauce
mit Butter-Spätzle
26,50 €*

„Steinheimer“-Rostbraten

*Saftiges Stück vom Weiderind (200g) in kräftiger Trollingersauce mit gebratenen Zwiebeln
dazu eine Maultasche und Bratkartoffeln
34,90 €*

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffe, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Aus der Vitalen Küche

Winter-Hummus Bowl

(glutenfrei, ketogen, low-carb, zuckerfrei)

*Hausgemachter Rote-Beete Hummus, Salat, Kirschtomaten,
Hirtenkäse und geröstetem Sesam*

(auch vegan möglich)

18,50 €

Konjaknudeln mit veganer Bolognese

(Ketogen, low-carb, vegan, gluten- und laktosefrei)

Konjaknudeln geschwenkt in Kürbis-Nuss Bolognese mit veganem Käse garniert

24,50 €

Gratiniertes Lachsfilet

(gluten- und laktosefrei, ketogen)

auf cremigem Kokos-Sauerkraut, verfeinert mit frischen Kräutern

26,00 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffe, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal