

Auf ins neue Jahr....

Knusprige Kartoffelwaffel

mit Käse überbacken belegt mit knackigem Salat

wahlweise

mit Räucherlachs und Creme fraiche Dip

22,50 €

oder

mit gebratenen Rinderstreifen und BBQ-Soße

26,50 €

Hirschedelgulasch

in kräftiger Preiselbeer-Wildsoße

dazu hausgemachte Käse-Semmelknödel

29,50 €

Geschnetzeltes vom Schweinfilet

in Champignon-Rahmsauce auf Kartoffelpuffer

26,50 €

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 €

Knoblauch-Garnelen

Riesen-Garnelenschwänze in Kräuter-Knoblauch-Butter geschwenkt

mit frischen Kräutern, Kirschtomaten und Bauernbrot

(auf Wunsch auch scharf möglich)

Vorspeise 19,00€

Hauptgang 29,00 €

Kräftige Consomme

vom Rind mit Maultaschen und gerösteten Zwiebeln

7,50 €

Feine Cremesuppe von der Schwarzwurzel (vegan)

mit Kräuter-Croutons und Rote Beete Stroh

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 €

Medallions vom Wildschwein

auf kräftiger Cranberry-Wildsauce mit Butter-Spätzle
32,00 €

Cordon Bleu „Jäger“-Art

Schweinerücken gefüllt mit Pilzen und Bergkäse in Laugenbröseln paniert
dazu Bratkartoffeln und Biersauce
26,50 €

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 grüner Pfeffer-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-Auflauf

(glutenfrei, ketogen, low-carb, zuckerfrei)

*mit Rinder-Hackfleisch und Weißkohl, verfeinert mit Paprika und Senf
mit Käse überbacken*

22,50 €

Chilie sin Carne

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

*Mit Soja, Bohnen und Mais pikant gewürzt
garniert mit Kräuter-Creme und veganem Käse*

19,50 €

Gratiniertes Wolfsbarsch

(gluten- und laktosefrei, ketogen)

auf Spitzkohlpfanne mit Nüssen und Chilie verfeinert

26,00 €



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