

Kaffee & Schokolade

Haferl Kaffee	4
Cappuccino	4
Latte Macchiato	4
Milchkaffee	4
Schümli	2,6
Espresso klein 2,5	Espresso groß 4
Eiskaffee / Eisschokolade	6
Schoki weiss oder dunkel	4
Chocochino	4
Mozartkaffee 4,8	Coffee-Shooter / Eierlikör 4,5

TrinkmeerTee – Bio Tees von der Küste

Verwöhnen und beleben die Sinne – in der Porzellantasse

Darjeeling / Earl Grey / Ceylon / Grüner Tee

Grüner Tee mit Mango / Ingwer-Zitronengras

Hibiskus-Rote Beete / Minze / Rote Beeren

Kräutertee mit Meersalz

in der Porzellantasse serviert 3,5

Kalte Lust-Sorten pro Kugel 2,50

Vanille– Walnuss– Haselnuss– Brombeer- Pistazie

Rhabarber/Erdbeere - Zitronensorbet

Kalte Lust: **Krokantbecher** / Haselnusseiskrem 8

Eisbecher Mühlenzauber / Früchte / Eierlikör / Sahne 8

Der Umwelt zuliebe verwenden wir natürliche Strohhalme!



Brudermühle
Hotel und Restaurant

Öffnungszeiten Juli 22

Außengastro Gastgarten 8 - 22 Uhr

Innengastro Restaurant

geöffnet

Tischreservierung+Bestellhotline

0951 / 955 22 -0

Onlinereservierung info@brudermuehle.de

Wir freuen uns auf Sie!

Wir akzeptieren

Mastercard/ Visa/ Amex/ Unionpay

EC-Karte/ Bargeld

Speisen zum Abholen & Lieferservice

Suppenglück

Wildkraftbrühe / Lebernockel	6
Erfrischendes zum Löffeln:	
Gurken-Melonensuppe / Ciabatta	7
Frische Pfifferlinge / Bandnudeln	18
Frische Pfifferlinge / Semmelkloß / feine Rahmsoße	19
Frische Pfifferlinge / Sommersalate / viel frische Kräuter	19
<u>Schmankerl herzhaft & süß</u>	
Natursauerteigbrot mit Wildleberpastete	5
Käsecarpaccio vom Höhlenkäse	9
Melone Südtiroler Schinken / Chutney	11
Forellenfilet mild geräuchert / Sahnemeerrettich/ Brotkorb	13
Wurstsalat mit Gürkchen+Zwiebelchen süß-sauer	
Bauernbrot 11 oder Bratkartoffeln	12,5
<u>Neue Matjesfilets nach Hausfrauenart</u>	
butterzarte Fischdelikatesse / neue Kartoffeln	13
<u>Neue Matjesfilets mit grünen Bohnen / Petersiliekartoffeln</u>	15
Warmer Apfelstrudel -Vanillesoße / Schlagsahne	5,5
- Eiskrem /Schlagsahne	6
Käsesahnetorte – mit saftigen Mandarinen	5
Sachertorte – mit feinem Schokoladenüberzug	5
Käsekuchen	4
Apfelkuchen mit Butterstreusel	4
Schoko- Nusskuchen	4
<u>Kalte Lust:</u>	
Spargel-Parfait cremig/zart / Erdbeer-Rhabarbergrütze	8,5
Eisbecher MühlENZAUBER/ Früchte / Eierlikör/ Schlagsahne	8
Erdbeergenuss/ Eiskrem/ frische Erdbeeren/ Sahnetupfer	8
Espresso on ice	4



Wochenangebot

¼ Schmankerlente, Kartoffelkloß, Rotkohl	15
¼ Schmankerlente, Kartoffelkloß, Sommersalat	16

Veggie / Vegan <small>genussvoll/vollwertig</small>	
Grünzeug querbeet klein	5
Grünzeug querbeet mittelgroß	8
Leckerer Gemüsestrudel	14
Venere -schwarzer Naturreis /Piemont	
Olivener Öl & Parmesan / Sommersalat	14
Fisch	
Saiblingsfilet an der Haut gebraten	
leicht-nussiger VenereReis / Junglauch-Ratatouille	25
Forelle im Ganzen gebraten Müllerinart	
Petersiliekartoffeln / Salat	25
Vom fränkischen Landschwein	
Knusperschnitzel aus der Pfanne/Kartoffeln / Gemüse	14
Schäufelra in Rauchbiersoße / Kartoffelkloß / Sauerkraut	16
3 Stück fränkische Bratwürste / Kartoffelsalat	12
Vom fränkischen Rind	
Sauerbraten / Klöße / Apfelrotkohl oder Salat	17
Tafelspitz in Meerrettichsoße Klöße / Preiselbeeren	17
<u>Angebot:</u> Rinderzunge in Burgundersoße / Kloß / Salat	14
Rumpsteak vom Simmentaler Rind	
gebackener Romanesco / Kartoffelstübchen	28
Wild aus eigener Jagd	
Wildschweinsülze / eingelegte Reherl / Bratkartoffeln	13
Wild-Fleischpflanzerl / frische Pfifferlinge / Rösti	16
Wildgulasch/ frische Pfifferlinge / Spätzle / Preiselbeeren	17

Unsere beliebten Wildbratwürste und das Wildgulasch gibt's auch in der Aromaschutzfolie zum selbst zubereiten. Außerdem Wildsalami und Wildleberpastete für die Vesperzeit.