

Kaffee / TEE / Schokolade

Tee verwöhnt & belebt die Sinne –

Darjeeling / Earl Grey / **Grüner Tee** // **Minze**

Grüner Tee mit Mango / Ingwer-Zitronengras

Rote Beeren / **Hibiskus-Rote Beete**/ **Kräutertee**

in der Porzellantasse serviert 4

Haferl Kaffee	4,5
Cappuccino	4,5
Latte Macchiato	4,5
Milchkaffee	4,5
Schümli	3
Espresso klein 2,5	Espresso groß 4
GLÜHWEIN	5
PUNSCH ohne Alkohol	5
Schoki weiss oder dunkel	4,5
Chocochino	4,5
Mozartkaffee - Marzipanlikör	
Schokosoße/Espresso/ Milchschaum	5
Coffee-Shooter /Eierlikör/starker Kaffee	4,5

Kalte Lust-Sorten pro Kugel 3

**Vanille - Walnuss - Haselnuss - Brombeer - Pistazie
CrunchyChoc**



Brudermühle
Hotel und Restaurant

Öffnungszeiten Oktober 23

Außengastro Gastgarten 8 - 22 Uhr

Innengastro Restaurant 8 - 22 Uhr

Tischreservierung + Bestellhotline

0951 / 955 22 -0

Onlinereservierung

info@brudermuehle.de

Wir freuen uns auf Sie!

Mastercard / Visa / Unionpay

EC-Karte / Bargeld

Alle Speisen können Sie auch als Takeaway bestellen.

Wir freuen uns über ihre Bestellung
telefonisch oder per E-Mail

Unsere Cocktails raffiniert elegant	
Lillet Wildberry - Ginger Avenue – Aperol Sprizz	7
Suppenglück	
Feines Kürbisrahmsüppchen mit Kernöl	7
Rinderkraftbrühe / Lebernockel	7
<u>Vorab bis die Hauptspeise aus der Küche kommt</u>	
Natursauerteigbrot mit Wildleberpastete	5,5
Käsecarpaccio vom Höhlenkäse	9,5
Schmankerl	
Wildschinken auf Zupfsalat / Vanillebalsam	11
Forellenfilet mild geräuchert / Sahnemeerrettich / Brotkorb	14,5
Matjesfilets nach Hausfrauenart	
butterzarte Fischdelikatesse / neue Kartoffeln	14
Kürbistortelli - fruchtig-pikant / Rosmarinbutter / Rucola	15
Wild aus eigener Jagd mit geschmackvollen Pilzen	
Wildschweinsülze / eingelegte Reherl / Rösti	13
Wild-Fleischpflanzerl / Pfifferlinge / Rösti	16
Wildgulasch / kleine Pfifferlinge / Spätzle / Preiselbeeren	17
REH Schäufelra / sautierte Pilze	
zweierlei Klöße, Apfelrotkohl, Preiselbeeren	25
Herbstküchla / Puderzucker	5,5
Herbstküchla / Zwetschgenröster / Eiskrem	8,5
Apfelstrudel / Vanillesoße / Schlagsahne	6,5
Apfelstrudel / Eiskrem / Schlagsahne	6,8
Pflaumen Armagnac / Walnusseiskrem	8,8
Eisbecher MühlENZAUBER / Früchte / Eierlikör / Sahne	8,8
Crème Brulée – Himbeergranitée / am Tisch karamelisiert	8
Espresso on Ice	4,5
Café de luxe – Mürbteigtörtchen Eiskrem/Tasse Kaffee	7



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

Wochenangebot	
Warmer Zwiebelkuchen	6
Apfelkräpfle mit Zimtzucker / Eiskrem	6,5
Genussvoll/vollwertig Veggie / Vegan	
Grünzeug querbeet mittelgroß	8,5
Antipasti mit Beluga-Linsensalat/ Ciabatta/ gutes Olivenöl	15
Leckerer Gemüsestrudel	15
Venere-schwarzer Naturreis / Piemont	
Olivenöl oder Parmesan / Herbstsalat	15
Frische Pfifferlinge im Pastetli / Brokkoliröschen	19
Frische Pfifferlinge in feiner Rahmsöße / Semmelkloß	20
Frische Pfifferlinge / Herbstsalate	20
Fisch	
Saiblingsfilet in der Pfanne sautiert	
leicht-nussiger VenereReis / Junglauch-Ratatouille	29
Forelle im Ganzen gebraten Müllerinart	
Petersiliekartoffeln / Salat	26
Aus den fränkischen Himmelsteichen:	
Karpfenfilet gebacken / Remo-Sauce / Kartoffeln/ Salat	25
Karpfenfilet gebacken / Remo-Sauce / neue Kartoffeln	22
Vom fränkischen Landschwein	
Knusperschnitzel aus der Pfanne / Kartoffeln / Gemüse	15
Schäufelra in Rauchbiersöße / Kartoffelkloß / Sauerkraut	16
3 Stück fränkische Bratwürste / Kartoffeln	12
Vom fränkischen Rind	
Sauerbraten / Klöße / Apfelrotkohl oder Salat	18
Tafelspitz in Meerrettichsoße / Klöße / Preiselbeeren	18
Rumpsteak vom Simmentaler Rind	
gebackener Romanesco / Kartoffelstäbchen	29
¼ Schmankerlente / Kartoffelkloß / Apfelrotkohl	17
¼ Schmankerlente / Kartoffelkloß / Herbstsalat	18

Als Beilage kann auch **Semmelkloß** gewählt werden.

Zum Mitnehmen: **Granatapfelimonade** Bügelflasche 5+2 Pfand