

Kaffee / Schokolade / Eis

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 4,9	Coffee-Shooter 4,6
Tee verwöhnt & belebt die Sinne – Darjeeling, Earl Grey Grüner Tee, Ingwer-Zitronengras, Minze, Kamille Kräuter, Früchte in der Porzellantasse 3,5	
<u>Kalte Lust:</u> Wintereisbecher / Haselnusseiskrem	8,5
Eisbecher Mühlenzauber / Früchte / Eierlikör / Sahne	8,5
Kalte Lust-Sorten: Vanille- Walnuss- Haselnuss- Brombeere- Mango-Joghurt Crunchy pro Kugel 2,5	



Öffnungszeiten

Innengastro Restaurant 8 - 22 Uhr

Tischreservierung 0951 / 955 22 -0

Onlinereservierung info@brudermuehle.de

Wir freuen uns auf Sie!

Wir akzeptieren
Mastercard/ Visa/Unionpay
EC-Karte/ Bargeld

Alle Speisen können Sie auch als Takeaway bestellen.
Wir freuen uns über ihre telefonische Bestellung
oder per E-Mail.

Suppenglück

Wildkraftbrühe / Lebernockel 6,5

Unbedingt probieren:

Feines **Süßkartoffelsüppchen – Croutons** vegan 7



Schmankerl herzhaft

Natursauerteigbrot mit Wildleberpastete 5

Käsecarpaccio laktosefrei 9

Vom fränkischen Landschwein

Knusperschnitzel aus der Pfanne / Kartoffeln / Gemüse 14

Schäufelra in Rauchbiersoße / Kartoffelkloß / Sauerkraut 16

Vom fränkischen Rind

Sauerbraten / Klöße / Apfelrotkohl oder Salat 17

Tafelspitz in Meerrettichsoße Klöße / Preiselbeeren 17

Rumpsteak vom Simmentaler Rind / Kartoffelstübchen 28

Unsere Dessertklassiker

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Eiskrem 9

Süßer Genussmoment

Kastanienparfait/ feine Hagebuttensoße 8

Pflaumen in Armagnac / WalnussEiskrem 8,5

Wintereisbecher / Granatapfel/Orangen/CrunchyChoc 8,5

Crème Brulée – Himbeergranitée / am Tisch karamelisiert 8

Fränkische Küchla / Zwetschgenröster 8

Warmer Apfelstrudel - Vanillesoße 5,8 / mit Eiskrem 6,5

Sachertorte – feiner Schokoladenüberzug 5

Käsesahnetorte 5

Käsekuchen 4

Apfelkuchen 4

Schoko- Nusskuchen 4

Der kleine Genuss - Espresso on ice 4,5

Café de luxe – Mürbteigtörtchen / Eiskrem/Tasse Kaffee 5,8



Selbst zubereitet zum Mitnehmen + für Zuhause

Granatapfel-Limonade in der Bügelflasche 5 Euro + 2 Pfand

Guten Appetit

Inklusivpreise Euro

GENUSSVOLL VOLLWERTIG LECKER

Wähle dein Fundament: Grünzeug querbeet klein 5,5

Grünzeug querbeet mittelgroß 8,5

Gemüsestrudel im feinen Strudelteig 15

Kürbistortelli - fruchtig-pikant / Rosmarinbutter / Rucola 15

Hausgemachter Semmelkloß / Rahmschwammerl 15

Pastetenhaus – gefüllt – wunderbar cremiges Pilzragout 14

VenereReis – schwarzer Naturreis / Piemont vegan 15

Olivenöl oder Parmesan / bunter Salat 15

*

Matjesfilets nach Hausfrauenart

butterzarte Fischdelikatesse / Petersiliekartoffeln 14

Forellenfilet mild geräuchert / Sahnemeerrettich / Brotkorb 13

Forellenfilet geräuchert / Kräuterrührei / Petersiliekartoffeln 16

Forelle im Ganzen gebraten Müllerinart 25

Petersiliekartoffeln / Salat 25

***Karpfenfilet gebacken**, Remo-Sauce / neue Kartoffeln 22

***Karpfenfilet gebacken**, Remo-Sauce / neue Kartoffeln / Salat 25

Saiblingsfilet an der Haut gebraten

leicht nussiger VenereReis/ Junglauch-Ratatouille 25

Gaumenschmeichler Wildbret – aus eigener Jagd

Wildschinken / Cumberlandsoße 11

Wild-Fleischpflanzerl / Rahmschwammerl / Rösti 16

Wildgulasch / Schwammerl / Spätzle / Preiselbeeren 17

REHKEULE aus dem Ofen / sautierte Egerlinge

zweierlei Klöße / Apfelrotkohl / Preiselbeeren 25

Sülzchen vom Wild / Kräutervinaigrette / Bratkartoffeln 13

Wildbratwürste / Rahmwirsing / Kartoffeln 12

***Schmankerl-Ente, Kartoffelkloß, Apfelrotkohl** 16

***Schmankerl-Ente, Kartoffelkloß, Wintersalate** 17

Unsere beliebten Wildbratwürste und das Wildgulasch gibt's auch in der Aromaschutzfolie zum selbst zubereiten.
Im Glas: Gänseschmalz, hausgemachter Fruchtaufstrich, Sülze, Honig
Außerdem Wildsalami und Wildleberpastete für die Vesperzeit.