

Kaffee & Schokolade

Haferl Kaffee	4,5
Cappuccino	4,5
Latte Macchiato	4,5
Milchkaffee	4,5
Schümli	3
Espresso klein 2,5	Espresso groß 4
Eiskaffee / Eisschokolade	6,5
Schoki weiss oder dunkel	4,5
Chocochino	4,5
Mozartkaffee 5	Coffee-Shooter /Eierlikör 4,5
Tee verwöhnt & belebt die Sinne in der Porzellantasse: Darjeeling / Earl Grey / Grüner Tee / Minze Grüner Tee mit Mango / Ingwer Zitronengras Hibiskus-Rote Beete / Früchtetee Rote Beeren Kräutertee mit Meersalz 3,5	

Kalte Lust-Sorten pro Kugel 3

Vanille– Walnuss– Haselnuss– Brombeer- Pistazie

Unsere Sorbets: Mango – Melone - Zitrone

Kalte Lust:

Eisbecher Mühlenzauber / Früchte / Eierlikör / Sahne 8,8



Öffnungszeiten September 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.

Suppenglück

Rinderkraftbrühe / Leberockerl	7	
*Feines Kürbisrahmsüppchen mit Kernöl	7	
<u>Vorab bis die Vorspeise aus der Küche kommt</u>		
Natursauerteigbrot mit Wildleberpastete	5,5	
Käsecarpaccio vom Höhlenkäse	9,5	
Wildschinken auf Zupfsalat / Vanillebalsam	11	
Forellenfilet mild geräuchert / Sahnemeerrettich / Brotkorb	14,5	
Matjesfilets nach Hausfrauenart		
butterzarte Fischdelikatesse / neue Kartoffeln	14	
Wurstsalat mit Gürkchen+Zwiebelchen süß-sauer		
Bauernbrot 11 oder Bratkartoffeln	12,5	
Wild aus eigener Jagd mit geschmackvollen Pilzen		
Wildschweinsülze / eingelegte Reherl / Bratkartoffeln	13	
Wild-Fleischpflanzerl / Egerlinge / Rösti	16	
Wildgulasch / sautierte Schwammerl / Spätzle / Preiselbeeren	17	
$\frac{1}{4}$ Schmankerlente / Kartoffelkloß / Apfelrotkohl	16	$\frac{1}{4}$
Schmankerlente / Kartoffelkloß / Apfelrotkohl	16	
Herbstküchla / Puderzucker	5,5	
Herbstküchla / Zwetschgenröster / Eiskrem	8,5	
Apfelstrudel -Vanillesoße / Schlagsahne	6,5	
<u>Kalte Lust:</u> selbstgemacht		
Pflaumen Armagnac / Walnusseiskrem	8,8	
Erdbeergenuss / frische Erdbeeren, Eiskrem, Mandelsplitter	8,8	
Marillenschnitte / sweet / fruchtig	5,5	
Sachertorte die herrlich süße Verführung	5,5	
Käsesahnetorte – lockerer Biskuit	5,5	

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

Espresso on Ice	4,5
Friandises – Himbeertörtchen / Mürbteig	5,5



Wochenangebot

Karpfenfilet gebacken/ Remo-Sauce/ Kartoffeln/ Salat	25
Karpfenfilet gebacken/ Remo-Sauce/ neue Kartoffeln	22
Herbstzeit - Federweißerzeit 0,25l 5,5	
Warmer Zwiebelkuchen 6	
Veggie / Vegan genussvoll/vollwertig	
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
Pastetli gefüllt frische Pfifferlinge/ Brokkoliröschen	19
Frische Pfifferlinge in feiner Rahmsoße, Semmelkloß	20
Herbstsalate mit frischen Pfifferlingen	20
Kürbistortelli - fruchtig-pikant / Rosmarinbutter / Rucola	15
Fisch	
Saiblingsfilet an der Haut gebraten	
leicht-nussiger VenereReis / Junglauch-Ratatouille	29
Forelle im Ganzen gebraten Müllerinart	
Petersiliekartoffeln / Salat	26
Vom fränkischen Landschwein	
Knusperschnitzel aus der Pfanne / Kartoffeln / Gemüse	15
Schäufelra in Rauchbiersoße / Kartoffelkloß / Sauerkraut	16
3 Stück fränkische Bratwürste / Kartoffeln	12
Vom fränkischen Rind	
Sauerbraten / Klöße / Apfelrotkohl oder Salat	18
Rinderroulade mit Füllung / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße	19
Tafelspitz in Meerrettichsoße / Klöße / Preiselbeeren	18
Rumpsteak vom Simmentaler Rind	
gebackener Romanesco / Kartoffelstäbchen	29

Als Beilage kann auch Semmelkloß gewählt werden.
Zum Mitnehmen: Granatapfelimonade Bügelflasche 5+2 Pfand