

## Kaffee & Schokolade & Eiskrem

Glühwein	5.5
Grog vom Rum	5.9
Heiße Schoki mit Rum	6.5



## Kalte Eis-Lust-Sorten

Vanille-Walnuss–Haselnuss–Brombeer-  
Salted Caramel – Mango-Joghurt

Passionsfrucht – Zitronensorbet pro Kugel 2,2

Haferl Kaffee	3,8
Cappuccino	3,8
Latte Macchiato	3,8
Milchkaffee	3,8
Schümli	2,5
Espresso klein 2,3	Espresso groß 3,9
Schoki weiss oder dunkel	3,8

## Trinkmeertee – Bio Tees von der Küste

Verwöhnen und beleben die Sinne – in der Porzellantasse Portion 3

Jinjin <b>Mango</b> Lu Dao	Reizklima <b>Kräuter</b>
Annemarie <b>Rote Beeren</b>	Namira <b>Pfefferminze</b>
Anker Lichten <b>Grüntee</b>	
<b>Darjeeling, Earl Grey, Hibiskus, Ingwer-Zitronengras</b>	



## Öffnungszeiten

Innengastro Restaurant 24 Uhr

**Tischreservierung** 0951 / 955 22 -0

Onlinereservierung [info@brudermuehle.de](mailto:info@brudermuehle.de)

Wir freuen uns auf Sie!

**Gans ganz anders ab 1.11.21**

Wir akzeptieren

Mastercard/ Visa/Unionpay

EC-Karte/ Bargeld

3G Regel. Bitte denken Sie an einen entsprechenden Nachweis bei ihrem Besuch in unserem Restaurant.

<b>Suppenglück / Kraftbrühe vom Weideochsen</b>	
- mit Leberklößen	6
- mit Pfannkuchenstreifen	5
Feines <b>Kürbisrahmsüppchen</b> mit Kernöl	6,5

Veggi	
<b>Grünzeug querbeet</b> klein	5
<b>Grünzeug querbeet</b> mittelgroß	8
Genussvoll/vollwertig <b>Leckerer Gemüsestrudel</b>	13
<b>Kürbistortelli - fruchtig-pikant</b> / Rosmarinbutter / Rucola	15
<b>Hausgemachter Semmelkloß</b> / Rahmschwammerl	15

Schmankerl herzhaft & süß

<b>Natursauerteigbrot mit Wildeleberpastete</b>	5
<b>Käsecarpaccio</b>	9
<b>Forellenfilet mild geräuchert</b> / Sahnemeerrettich/ Brotkorb	12
<b>Hirschkalbspastete</b> Cumberlandsoße	10

**Fisch des Jahres 2021 – der HERING Matjesfilets nach Hausfrauenart**

butterzarte Fischdelikatesse /Petersiliekartoffeln	12
<b>*Karpfenfilet gebacken</b> , Remo-Sauce / neue Kartoffeln	19
<b>*Karpfenfilet gebacken</b> , Remo-Sauce / neue Kartoffeln / Salat	23
<b>Zanderfilet an der Haut gebraten</b>	
Kräuterpastasotto / Junglauch-Ratatouille	23

Zum Ausklang etwas Süßes:

<b>Kastanienparfait</b> / feine Hagebuttensoße	8
<b>Pflaumen in Armagnac</b> / WalnussEiskrem	8
<b>Krokantbecher mit Hasel- &amp; Walnusseiskrem</b> / Schlagsahne	8
<b>Crème Brulée</b> – Himbeergranitée am Tisch karamelisiert	8

<b>Warmer Apfelstrudel</b> -Vanillesoße und Schlagsahne	5,5
- Eiskrem und Schlagsahne	6
<b>Käsesahnetorte</b> – mit saftigen Mandarinen	4,8
<b>Sachertorte</b> – mit feinem Schokoladenüberzug	4,8

<b>Käsekuchen</b>	3,9
<b>Apfelkuchen</b> vegan	4
<b>Schoko- Nusskuchen</b>	4
<b>Espresso on ice</b>	4,5



**Gans ganz anders**

<b>Gänsekeule</b> Weinhändlerart	19
<b>Gansbrust</b> in köstlicher Soße mit Rosmarin & Beifuss	27
<b>Gänserollbraten</b> Backpflaumenfüllung Feldsalat	19
wählen Sie als Beilage: Kartoffelklöße / Wirsing / Kartoffelrösti / kleiner Salat oder Rotkohl	

¼ **Schmankerl-Ente, Kartoffelkloß, Apfelrotkohl** 15

¼ **Schmankerl-Ente, Kartoffelkloß, Salat** 16

Vom fränkischen Landschwein	
<b>3 Stück Bratwürste</b> mi Kartoffelsalat	12
<b>Knusperschnitzel</b> aus der Pfanne/Kartoffeln / Gemüse	14
<b>Schäuferla</b> in Rauchbiersoße / Kartoffelkloß / Sauerkraut	15

Vom fränkischen Rind	
<b>Sauerbraten</b> / Klöße / Apfelrotkohl oder Salat	17
<b>Tafelspitz</b> in Meerrettichsoße Klöße / Preiselbeeren	17
<b>Roulade mit Füllung</b> / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße	18

**Rumpsteak vom Simmentaler Rind** / Kartoffelstäbchen 28

Wild aus eigener Jagd	
<b>Wildschweinsülze</b> /Kräutervinaigrette, Bratkartoffeln	12
<b>Wild-Fleischpflanzerl</b> / Rahmschwammerl / Rösti	14
<b>Wildgulasch</b> / Schwammerl / Spätzle / Preiselbeeren	15
<b>Hasenkeule</b> in feiner Wildrahmssoße / Butterspätzle / Feldsalat	17
<b>Rehbraten</b> aus der Keule / sautierte Schwammerl zweierlei Klöße / Apfelrotkohl / Preiselbeeren	23

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

**Selbst zubereitet zum Mitnehmen + für Zuhause**  
**Granatapfel-Limonade** in der Bügelflasche 5 Euro + 2 Pfand

*Der Umwelt zuliebe verwenden wir natürliche Strohhalme*