

Kaffee & Schokolade

Haferl Kaffee	4
Cappuccino	4
Latte Macchiato	4
Milchkaffee	4
Schümli	2,6
Espresso klein 2,5	Espresso groß 4
Eiskaffee / Eisschokolade	5,9
Schoki weiss oder dunkel	4
Chocochino	4
Mozartkaffee 4,5	Coffee-Shooter 4,5
Tee verwöhnt & belebt die Sinne – Darjeeling, Earl Grey Grüner Tee, Ingwer-Zitronengras, Minze, Kamille Kräuter, Früchte in der Porzellantasse	3,5

Kalte Lust-Sorten

**Vanille- Walnuss– Haselnuss– Brombeere-
Salted Caramel - Mango-Joghurt - Zitronensorbet
Passionsfrucht-Sorbet** 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

3G Regel. Bitte denken Sie an die entsprechenden
Nachweise bei ihrem Besuch in unserem Restaurant.

Suppenglück

Wildkraftbrühe / Lebernockel 6,5

Unbedingt probieren:

Feines **Süßkartoffelsüppchen** - vegan 7

Schmankerl herzhaft

Natursauerteigbrot mit Wildleberpastete 5

Käsecarpaccio

Vom fränkischen Landschwein

Knusperschnitzel aus der Pfanne / Kartoffeln / Gemüse 14

Schäufelra in Rauchbiersoße / Kartoffelkloß / Sauerkraut 15

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 - Mürbteigörtchen/Eiskrem/Tasse Kaffee 5,8



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

Matjesfilets nach Hausfrauenart

butterzarte Fischdelikatesse / Petersiliekartoffeln 14

Forellenfilet mild geräuchert / Sahnemeerrettich / Brotkorb 13

Forellenfilet geräuchert / Kräuterrührei / Petersiliekartoffeln 16

Forelle im Ganzen gebraten Müllerinart

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

Selbst zubereitet zum Mitnehmen + für Zuhause

Granatapfel-Limonade in der Bügelflasche 5 Euro + 2 Pfand

Guten Appetit

Inklusivpreise Euro

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.