

Kaffee & Schokolade & Tee

Glühwein	5,5	
Grog vom Rum	5,9	
Heiße Schoki mit Rum	6,5	
Mozartkaffee	4,8	
Coffee-Shooter / Eierlikör	4,5	
Haferl Kaffee	4	
Cappuccino	4	
Latte Macchiato	4	
Milchkaffee	4	
Schümli	2,6	
Espresso klein 2,5	Espresso groß 4	
Schoki weiss oder dunkel	4	

TrinkmeerTee – Bio Tees von der Küste

Verwöhnen und beleben die Sinne – in der Porzellantasse Portion 3,5

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



Öffnungszeiten

Innengastro Restaurant 22 Uhr

Tischreservierung 0951 / 955 22 -0

Onlinereservierung info@brudermuehle.de

Wir freuen uns auf Sie!

Gans ganz anders ab 1.11.22

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	
Ganssuppe mit Fadennudeln	6,5
Feines Kürbisrahmsüppchen/ steirisches Kernöl	7
Veggie	
Grünzeug querbeet klein	5
Grünzeug querbeet mittelgroß	8
Genussvoll/vollwertig: Leckerer Gemüsestrudel	15
Kürbistortelli - fruchtig-pikant/ Rosmarinbutter/ Rucola	15
Hausgemachter Semmelkloß/ Rahmschwammerl	15
VenereReis – schwarzer Naturreis/ Piemont	
Olivenöl oder Parmesan/Herbstsalat	15
<u>Schmankerl herzhaft & süß</u>	
Natursauerteigbrot/ Wildleber pastete	5
Natursauerteigbrot/ Gänseschmalz-Apfel/ geröstete Zwiebeln	5
Wildschinken/ Zupfsalat/ Vanillebalsam	11
Forellenfilet mild geräuchert/ Sahnemeerrettich/ Brotkorb	12
Matjesfilets nach Hausfrauenart - Fisch des Jahres 2022	
butterzarte Fischdelikatesse/PetersilieKartoffeln	14
* Karpfenfilet gebacken/ Remo-Sauce/ Kartoffeln	22
* Karpfenfilet gebacken/ Remo-Sauce/ Kartoffeln/ Salat	25
Saiblingsfilet an der Haut gebraten	
leicht nussiger VenereReis/ Junglauch-Ratatouille	25
<u>Zum Ausklang etwas Süßes:</u>	
Kastanienparfait /feine Hagebuttensoße	8
Pflaumen in Armagnac /WalnussEiskrem	8
Wintereisbecher/ Granatapfel/Orangen/CrunchyChoc	8
Herbstküchla/ Zwetschgenröster	8,5
Warmer Apfelstrudel/ Vanillesoße /Schlagsahne	5,8
Warmer Apfelstrudel/ Eiskrem/Schlagsahne	6,5
Käsesahnetorte – lockerer Biskuit/ saftige Mandarinen	5
Sachertorte – feiner Schokoladenüberzug	5
Espresso on Ice	4,5



Gans ganz anders

Gänsekeule Weinhändlerart	21
Gansbrust in köstlicher Soße mit Rosmarin & Beifuss	27
Gänserollbraten Backpflaumenfüllung	21
wählen Sie als Beilage:	
Kartoffelklöße/ Wirsing/ Röstinchen/ Rotkohl/ Feldsalat	
Unsere Weinempfehlung 2022 GansWein Rotweincuvée	
fein ausbalancierte Geschmacksaromen, trocken	22

¼ Schmankerl-Ente/ Kartoffelkloß/ Apfelrotkohl	16
¼ Schmankerl-Ente/ Kartoffelkloß/ Salat	17

Vom fränkischen Landschwein	
Knusperschnitzel aus der Pfanne/Kartoffeln/ Gemüse	14
Schäuferla in Rauchbiersoße/ Kartoffelkloß/ Sauerkraut	16
Vom fränkischen Rind	
Sauerbraten/ Klöße/ Apfelrotkohl oder Salat	17
Tafelspitz in Meerrettichsoße/ Klöße/ Preiselbeeren	17
Roulade mit Füllung/ Apfelrotkohl/ Klöße	18
Rumpsteak vom Simmentaler Rind/ Kartoffelstäbchen	28
Wild aus eigener Jagd	
Wildschweinsülze/ Kräutervinaigrette/ Bratkartoffeln	13
Wild-Fleischpflanzerl/ Rahmschwammerl/ Rösti	16
Wildgulasch/ Schwammerl/ Spätzle/ Preiselbeeren	17
Wildbratwürste/ Rahmwirsing/ Kartoffeln	12
Für vorneweg und zwischendurch – Lunch /Dinner	
Pastetenhaus – gefüllt - wunderbar cremiges Pilzragout	14
Pastetenhaus – gefüllt Ganseragout/ feine Kräuter	16

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

Selbst zubereitet zum Mitnehmen + für Zuhause
Granatapfel-Limonade in der Bügelflasche 1l 5 Euro + 2 Pfand