

- Vorspeisen -

Rote-gelbe Bete Carpaccio
überbacken mit Ziegenkäse und Walnüssen
12,80

Garnelen aus dem Ofen
mit Knoblauch, Chili, Petersille, dazu Brot
12,50

Bunter Antipasti Teller
mit Brot und Kräuter Dip
16,90

Aioli
mit hausgebackenem Brot
6,90

- Suppe -

Kürbis-Karotten Suppe
5,90



www.gasthaus-zurmuehlen.de

- Steaks aus Südamerika -

Rumpsteak

aus dem Roastbeef geschnitten,
mit typischem Fettrand, kräftig im Geschmack,
mit zwei Riesen-Garnelen aus dem Ofen,
dazu Steakhouse Frites und Salat
(200 g) 32,10

Rinderfilet

Das Edelstück - aus der Rinderlende geschnitten,
auf Kartoffel-Parmesan Stampf,
an roter-gelber Bete
(200 g) 35,90

Rib-Eye Steak

aus dem Zwischenrippenstück geschnitten,
mit typischem Fettsäure, saftig und aromatisch,
an Spitzkohlgemüse, Chilibutter Kartoffel Chips und Salat
(250 g) 32,90

Flank Steak

Medium rare serviert,
mit Pfefferbutter, Pommes Frites und Bohnen im Speckmantel
(250 g) 35,50

Hüftsteak

fein marmoriert, herzhaft,
auf Wirsingroulade, gefülltem Graupen-Risotto und Portweinsauce
(200 g) 25,80

- Ihr Steak aus Südamerika, selbst zusammengestellt -

Hüftsteak

(200 g) 19,80 (350 g) 26,10

Rib-Eye Steak

(250 g) 27,40 (350 g) 35,50

Rumpsteak

(200 g) 24,20 (350 g) 36,10

Rinderfilet

(200 g) 28,50 (300 g) 37,50

Flank Steak

(250 g) 30,20



Bitte geben Sie uns Ihren gewünschten Gar-Punkt an.
Die o. a. Angaben in Gramm gelten als Rohgewicht.

- Steaks aus der Region -

Rumpsteak

aus dem Roastbeef geschnitten,
mit typischem Fettauge, kräftig im Geschmack,
an Schmorgemüse und Kürbis-Kartoffel Püree
(250 g) 34,20

Rumpsteak

aus dem Roastbeef geschnitten,
mit typischem Fettrand, kräftig im Geschmack,
auf Spitzkohlgemüse, Schwenkkartoffeln und Whisky-Pfeffer Sauce
(250 g) 34,90

Flank Steak

Medium rare serviert,
an Kartoffel-Parmesan Stampf und Portwein Sauce
(250 g) 33,90

- Ihr Steak aus der Region, selbst zusammengestellt -

Rumpsteak aus der Region

(250 g) 28,90 (350 g) 37,70



Bitte geben Sie uns Ihren gewünschten Gar-Punkt an.
Die o. a. Angaben in Gramm gelten als Rohgewicht.

- Klassische Gerichte -

Ossobuco

Geschmorte Kalbscheibe
an Schmorgemüse und Kartoffel-Parmesan Stampf
27,40

Gänsekeule

sanft geschmort,
dazu Apfel-Rotkohl und Schwenkkartoffeln
27,90

Schweinemedallions

auf Kürbis-Kartoffel Püree, Bohnen im Speckmantel
und Whisky-Pfeffer Sauce
24,90

Schweineschnitzel

mit Champignon-Weißwein Sauce, Kroketten
und einem Salatteller
20,80

- Vegetarische Gerichte -

Wirsingroulade

gefüllt mit Graupen-Risotto, auf Tomatensauce
14,20

Ravioli

mit gebratenen Steinpilzen
16,50



Sofern unsere Gäste von individuellen Allergien betroffen sind,
geben wir hinsichtlich ggf. vorhandener Allergene in unseren Angeboten
auf Wunsch sehr gerne entsprechende Auskünfte.

- Beilagen -

Steakhouse Frites
Pommes Frites
Kartoffel Chips
je 4,00

Kartoffel-Parmesan Stampf
Schwenkkartoffeln
Kürbis-Kartoffelpüree
Kroketten
je 4,50

Bohnen im Speckmantel
Spitzkohlgemüse
Wirsingroulade
je 4,80

Kräuterbutter
Chilibutter
Pfefferbutter
2,50

Whiskey-Pfeffer Sauce
Portwein Sauce
je 4,20



Sofern unsere Gäste von individuellen Allergien betroffen sind,
geben wir hinsichtlich ggf. vorhandener Allergene in unseren Angeboten
auf Wunsch sehr gerne entsprechende Auskünfte.

- Salate -

Bunter Herbstsalat
kleine Portion 4,20 große Portion 7,80

Bunter Herbstsalat
mit Rinderstreifen
14,80

Bunter Herbstsalat
mit Garnelen aus dem Ofen
15,20

Zu den Salaten reichen wir
ein Balsamico-Honig-Senf Dressing
und Brot

- Dessert -

Mandel-Krokant Parfait
an Pflaumensauce
5,90

Bratapfel-Mascarpone Creme
5,60



Sofern unsere Gäste von individuellen Allergien betroffen sind,
geben wir hinsichtlich ggf. vorhandener Allergene in unseren Angeboten
auf Wunsch sehr gerne entsprechende Auskünfte.