

Herzlich Willkommen



in unserer kleinen

Müllerstube

Unser Hauscocktail

Aperitivo Rosato

mit eingelegtem kleinem Äpfelchen

winterlichen Aromen

und Prosecco aufgefüllt

8,00

Aperol Spritz

7,00

Glas Prosecco

6,00

Kleine Gerichte

Portion Pommes frites	3,50
Rindswurst	5,00
mit Pommes frites	8,50
Bratwurst	5,00
mit Pommes frites	8,50
Ofenfrischer Fleischkäse mit gebratenen Zwiebeln und Pommes frites	9,50

Für die jungen Gäste

Chicken Nuggets (6 Stk.) mit Pommes Frites	7,50
---	------

Vesper

Handkäse (2 Stück) mit Musik, Bauernbrot und Butter	7,50
Obazda -frisch aus Bayern- mit ofenfrischer Brezel	7,50

Vorspeise und Suppe

Winterlicher Feldsalat mit Kartoffeldressing
gebratenem Speck und Walnuß Kernen 9,50

Cremesuppe vom
Hokkaido Kürbis
mit feinem Kürbis Öl und Croutons 8,50

Hauptgerichte

Veganer Gemüsestrudel,
gefüllt mit buntem Marktgemüse, Duft Reis
dazu Asiatische Curry-Kokos Sauce 15,90

Gebratenes Wolfsbarschfilet
auf Andalusischer Sauce
winterlichem Gemüse und Duft Reis 24,50

Argentinisches Rumpsteak (200 g)
karamellisierten Zwiebeln,
mediterranem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln 29,50

Rinderschmorbraten
mit feinem Apfelrotkohl
und Kartoffelknödel 24,50

Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites 14,00

Schnitzel mit gebratenen Zwiebeln
und Pommes frites 14,50

Schnitzel mit Paprika Soße
und Pommes frites 14,50

Unsere Winter Spezialitäten

Wildgulasch
mit feinem Apfelrotkohl
Kartoffelknödel,
Birne und Preiselbeeren

23,50

Burgunderbraten vom Mönchbruch Hirsch
mit Apfelrotkohl, Kartoffelknödel
Birne und Preiselbeeren

26,50

ab 01. November

Unsere Empfehlung

*Knusprige Gänsekeule
Orangen-Honig Glasur
feiner Rotwein-Rosmarin-Sauce
Rotkohl und hausgemachtem Kartoffelkloß
21,50*

Zarte Gänsebrust
Thymian-Orangen-Honig Glasur
feiner Rotwein-Rosmarin-Sauce
Rotkohl und hausgemachtem Kartoffelkloß

23,50

Ganze Gans

Auf Vorbestellung (auch to go)
glasiert mit Orangen-Honig
feiner Rotwein-Rosmarin-Sauce, Apfel-Rotkohl
und hausgemachtem Kartoffelknödel
€ 125.-

Süße Weihnachten....

...nicht nur als

Dessert



3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus	8,50
--------------------------------	------

Karamellisierter Kaiserschmarren mit marinierten Glühweinkirschen	9,00
--	------

3 Kugel Vanilleeis mit warmen Glühweinkirschen	6,00
---	------

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis	8,50
---------------------------------------	------

Heißer Schokoladen-Brownie mit einer Kugel Vanilleeis	4,50
--	------

Affogato al Caffé Doppelter Espresso mit Vanilleeis	4,50
--	------

Weißwein

Rheingau

Erbacher Honigberg, Riesling Qualitätswein 6,50
trocken, fruchtig, elegant
Winzer von Erbach

Pfalz

Grauburgunder, Qualitätswein trocken 6,00
Claus Jacob

Frankreich

Fleur de d'Artagnan Blanc 6,50
Côtes de Gascogne / Frankreich

Rosé

Frankreich

Fleur de d'Artagnan Rosé 6,50
Côtes de Gascogne / Frankreich

Rotwein

Rheingau

Spätburgunder, trocken 6,50
Winzer von Erbach

Italien

Montepulciano 7,00
d' Abruzzo DOC

Frankreich

Château Bréjou / Brejou Bordeaux 7,50
Rotwein AOC trocken

Heiße Getränke

Tasse Caffé Crema	2,50
Tasse Tee	2,50
Milchkaffee, Cappuccino,	
Latte Macchiato	3,50
Flavoured Latte Macchiato	4,50
Kakao	3,50
Glühwein	3,00
Heißer Apfelwein	3,00
Warmer	
Früchtepunsch (alkoholfrei)	3,00
Fruchtpunsch	
mit Schuss (mit Alkohol)	4,50

Spirituosen

Jägermeister	2cl	3,50
Obstwasser	2cl	2,50
Haselnuss Schnaps	2cl	3,00

Kalte Getränke:

Pils	0,4l	3,00
Erdinger Weizenbier		
hell, dunkel, Kristall		
oder alkoholfrei	0,5 l	5,00
Krämer's Apfelwein		
pur, süß oder sauer gespritzt		
kleines Glas	0,25 l	2,50
Coca Cola, Cola Zero, Fanta		
Sprite, Wasser	0,33 l	3,50

Säfte - auch als Schorle-

Apfelsaft, Traubensaft		
Johannisbeersaft	0,2 l	3,00

Restaurant Müllerstube



Restaurant Müllerstube

Genießen Sie die Weihnachtsstimmung,
mit Gänsekeule und winterlichen Gerichten
am prasselnden Kaminfeuer
oder in unserer Winterhütte
an den wärmenden Feuerschalen
bei einem Glühwein



Ab dem 29. November großer Christbaumverkauf

Öffnungszeiten:

Mittwoch - Sonntag ab 11³⁰ Uhr
geöffnet

(Montag und Dienstag Ruhetag)