

Frühlingskarte Zur alten Mühle

Als Aperitif empfehlen wir

Leckerer Erdbeersecco

mit frischen Erdbeeren und feiner Minze
– auch alkoholfrei –

Sarti Spritz

Aromen von Blutorange, Mango,
Maracuja auf Prosecco

Alkoholfreier Aperol Spritz

Glas Cremant Rosé

Lillet Wild Berry

Glas Alkohlfreier Rosésekt

Vorspeisen

Rahmsuppe von badischem Spargel

mit Baguette 9,50 €

Weißer und grüner gebratener Spargel

mit Erdbeeren in Balsamico-Honigsauce 17,50 €

Hausgemachte Fischsuppe

mit Rouille, Käse und Baguette 9,80 €

Schwäbische Grießklößlesuppe

6,20 €

Vorspeisenteller „Alte Mühle“

Erleneses Potpourri unserer Fisch-Vorspeisen
(hausgebeizte- und kaltgeräucherte
Lachsforelle mit Sensföble, geräuchertes
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Mousse von
der Lachsforelle und Saibling, Shrimpscocktail),
Toast und Butter 18,20 €

Drei lustige Garnelen

im Kartoffelmantel mit Chili-Dip 13,90 €

3 Stück Sashimi von der Lachsforelle

12,90 €

Zwei Jakobsmuscheln

Rote Beete-Schaum, Wasabi Kaviar 16,90 €

Fischspezialitäten

Fischfiletteller „Alte Mühle“

Filets von der Forelle, Zander und Lachsforelle
mit Riesling- und Hummersauce, Kaviar,
Kartoffeln und Salat 30,90 €

Filet vom Bachsaibling

aus dem Eyachtal an Champagnersauce
mit Flußkrebse und Reis 30,90 €

Bachsaiblingsfilet nach Franzosen Art

mit Jakobsmuscheln, bunten Nudeln
und Karotten 32,90 €

Lachsforellenfilet in Butter gebraten

mit feinem Knoblauchsöble (Dip),
• Nudeln und Salatteller 29,90 €
• mit Stangenspargel und Kartoffeln 45,00 €

Lachsforellenfilet nach Art des Hauses

überbacken mit Hummer-Garnelenschaum, dazu
grüne Nudeln und gemischtem Salat 30,90 €

Forelle „Müllerin“ (gerne als Filet)

in Butter gebraten
• mit Kartoffeln und Salat 25,90 €
• mit Stangenspargel und Kartoffeln 41,00 €

Forelle „Feinschmecker“ (gerne als Filet)

in Butter gebraten mit Mandeln,
Dampfkartoffeln und Salatteller 26,90 €

Forelle blau (gerne als Filet)

gekocht im Rieslingsud, mit zerlassener
Butter, Dampfkartoffeln und mariniertem
Blattsalat 25,90 €

Spaghetti mit gegrillten Garnelen

frischen Tomaten, Kräutern und einem
Hauch Knoblauch, dazu Blattsalat 24,90 €

Forellenfilet „Florentiner“

in Butter gebraten, auf Spinat überbacken
mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln 27,90 €

Filets vom Bachsaibling in Butter gebraten

• mit Kartoffeln und Salat 31,90 €
• mit Stangenspargel und Kartoffeln 47,00 €

Gebratenes Zanderfilet „Vincent“

in Orangensoße mit grünem Pfeffer,
hausgemachte Nudeln und Blattsalat 29,50 €

Paniertes Zanderfilet

mit Bärlauchbutter Spargelragout und
Trüffelpommes 35,80 €

Salatplatte Joschka

Große, gemischte Salatplatte
mit gegrillten Filets von unseren
Edelfischen, Baguette 24,90 €

Exklusiv bei uns: Frisches Filet vom Stör

Spaghetti, Steinpilzsöble und Trüffel 44,00 €

Portion frischer Bruchsaler Stangenspargel als Beilage

mit hausgemachter Sauce Hollandaise 17,50 €

Spargelragout als Beilage

11,20 €

Das Besondere

Fischerplatte ab 2 Personen

Filets von der Lachsforelle, Wels, Zander,
Bachsaibling, Forelle und Garnele mit dreierlei
Saucen, Reis, Kartoffeln
und Salat pro Person 36,50 €

Für „Nicht-Fischesser“

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit Spätzle und Salatteller 34,00 €

Zarte Kalbsmedaillons

• mit Rahmsöble, Kroketten 26,90 €
• mit Rahmsöble, badischem Spargel
und Kroketten 46,90 €

Hausgemachte Spaghetti

mit feinem Steinpilzsöble und Trüffel 24,90 €

6 vegane japanische Maultäschle (Gyoza)

mit Blattsalat 21,00 €

Als Dessert empfehlen wir

Tartufo Limoncello,

halbgefrorenes Eisdessert aufgeschüttet
mit Prosecco 10,40 €

Tiramisu mit Himbeermark

(mmmhm ... lecker) 8,90 €

Crème brûlée mit kleinem Fruchtsalat

9,90 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

8,50 €

Hausgemachtes Mohn- und Zimteis auf Ahornsirup

8,50 €

Rhababerkompott mit Vanilleeis

8,90 €

Unsere feinen Edelbrände

wie z.B. Kirsche, Himbeere, Williams Birne,
Alte Pflaume und Haselnuss...
(auch zum Mitnehmen)

Weinempfehlung

Alexander Laible

Sauvignon blanc, 0,7l Flasche 49,00 €

Miraval Rose

Aromen von Erdbeeren, Himbeeren
und Melone
0,7l Flasche 54,00 €
0,1l 8,00 €

Zur alten Mühle

Aperitif

Campari auf Eis	4cl	6,90 €
Campari Soda	4cl	7,90 €
Campari Orange	4cl	8,50 €
Sandeman Sherry dry / medium	5cl	6,00 €
Sandeman Portwein	5cl	6,00 €
Martini Bianco / Rosso	5cl	7,00 €
Pernod / Ricard	4cl	8,00 €
Prosecco	0,1l	6,90 €
Rieslingsekt	0,1l	6,90 €
Cremant d'Alsace weiß	0,1l	7,90 €
Ali-Cocktail Früchtecocktail mit Schwips	0,1l	7,50 €
Vitamincocktail		
Früchtecocktail ohne Alkohol	0,1l	7,50 €
San Bitter mit Orange	0,1l	7,00 €
Kir Royal	0,1l	17,90 €
Aperol Spritz	0,2l	8,90 €
Lillet Wild Berry	0,2l	8,50 €

Alkoholfreie Getränke

Pepsi, Mirinda, 7 Up, Cola Light, Bitter Lemon	0,3l	4,20 €
	0,4l	5,50 €
Tonic Water, Ginger Ale	0,2l	3,90 €
Mineralwasser Teinacher classic	0,7l	6,40 €
Mineralwasser Teinacher medium	0,25l	3,70 €
	0,7l	6,40 €
Mineralwasser Black Forest still	0,25l	3,30 €
	0,7l	6,40 €

Säfte

Kumpf Apfelsaft	0,3l	4,00 €
Kumpf Orangensaft	0,3l	4,00 €
Kumpf Traubensaft, rot	0,2l	4,00 €
Kumpf Johannisbeernektar, schwarz	0,2l	4,00 €
Kumpf Grapefruitsaft	0,3l	4,50 €
Kumpf Maracujanektar	0,3l	4,50 €
Kumpf Multivitaminsaft	0,3l	4,50 €
Kumpf Tomatensaft	0,2l	4,50 €
Saftschorlen	0,3l	4,80 €
	0,4l	5,90 €

Offene Weißweine

Baden

Bötzinger Grauer Burgunder	7,50 €
trocken, markante Säure, ansprechende Eleganz	
Bötzinger Weißer Burgunder	7,50 €
trocken, dezente Blume, kernige Säure	
Durbacher Klingelberger Riesling	7,50 €
Weingut Andreas Männle, kernig, trocken, klare Fruchtaromen	
Auggener Schäf Gutedel	7,50 €
zarter Duft und feines Mandelaroma	
Durbacher Müller-Thurgau	7,50 €
lieblich, duftend, mild und süffig	
Baden-Badener Riesling	7,50 €
trocken, im Bocksbeutel	
kräftig, gehaltvoll, strohgelbe Farbe	
Baden-Badener Riesling	7,50 €
halbtrocken, im Bocksbeutel	
rassig, sortentypisches Bukett	

Offene Rotweine

Württemberg

Lemberger	7,50 €
trocken, herzhaft, gehaltvoll	
Fellbacher Lämmle, Trollinger	7,50 €
fruchtig, halbtrocken	
Lauffener Katzenbeisser Schwarzriesling	7,50 €
mild, bekömmlich	

Baden

Ortenauer Spätburgunder	7,50 €
Weingut Siegbert Bimmele	
trocken, stark im Abgang	
Ellmendinger Keulebuckel, Schwarzriesling	7,50 €
süffig, ausgewogen	

Frankreich

Fleuron Merlot	7,90 €
Aromen dunkler reifer Beeren, gute Struktur mit angenehmer Länge	

Italien

Primitivo a Mano	8,40 €
trocken, frische Frucht, gefällig	

je 0,25 l

Offener Weißherbst

Durbacher Spätburgunder Weißherbst	7,50 €
halbtrocken, vollmundig	
Waldulmer Spätburgunder Weißherbst	7,50 €
lieblich, betörende Fruchtaromen	
Königschaffhauser Vulkanfels, Spätburgunder Weißherbst	7,50 €
trocken, kräftig, rassig	

Flaschenweine Weiß

Baden

Königschaffhausener Grauer Burgunder	38,00 €
unser Hauswein, trocken	
Stich den Buben, Riesling	38,00 €
trocken, im Bocksbeutel	
Durbacher Klingelberger Riesling	43,00 €
trocken, Weingut A. Männle	
Durbacher Chardonnay, Spätlese	47,00 €
trocken, Weingut A. Männle	
Winzer des Jahres 2022 Alexander Laible Sauvignon Blanc, trocken	49,00 €
Winzer des Jahres 2022 Alexander Laible Weißer Burgunder, trocken	49,00 €

Frankreich

Mâcon-Villages, Champ Brûlé Chardonnay	39,00 €
J.J. Vincent & Fils, Château de Fuissé	
Grand Regnard Chablis	64,00 €
Baron Patrick Ladoucette	
als halbe Flasche	0,375 l 39,00 €

Italien

Lugana, Cà dei Frati, veneto	37,00 €
Vernaccia di San Gimignano	42,00 €
Teruzzi & Puthod, halbtrocken	
Gavi di Gavi Villa Sparina, Piemont	43,00 €
Terlan Sauvignon blanc Winkl	54,00 €
leuchtendes Strohgelb/ Aromen von Aprikosen und Passionsfrucht, trocken	

Chile

Ochagavia Chardonnay Reservado, Rapel Valley	48,00 €
--	---------

Australien + Neuseeland

Oxford Landing Chardonnay	51,00 €
Yalumba Winery	
Cloudy Bay Sauvignon Blanc	69,00 €
fruchtig und aromatisch	

je 0,25 l

je 0,75 l

Flaschenweine Rot

Baden

Königschaffhauser Steingröble	48,00 €
Spätburgunder Rotwein	
Alde Gott Spätburgunder Kabinett	34,00 €
trocken	
Ortenauer, Spätburgunder Rotwein, Kabinett	38,00 €
trocken, Weingut Siegbert Bimmerle	

Frankreich

Château La Cardonne, Médoc Cru Bourgeois	67,00 €
--	---------

Italien

Chianti Classico di Montornello, Tenute de Bibione	41,00 €
Vino Nobile di Montepulciano, Riserva Terre di Paterne	56,00 €

Chile

Ochagavia Merlot Reservado	45,00 €
Ochagavia Cabernet Sauvignon Reservado	46,00 €

Australien

Cabernet Sauvignon/Shiraz, Yalumba Winery, Südastralien	45,00 €
---	---------

Flaschenweine Weißherbst und Rosé

Baden

Durbacher Bienengarten	43,00 €
Spätburgunder Weißherbst, Kabinett	
trocken, Weingut A. Männle	
Königschaffhauser Steingröble	44,00 €
Spätburgunder Weißherbst, Kabinett	
trocken	

Frankreich

Minuty M Rosé, Provence	42,00 €
Miraval Rosé	62,00 €
Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Melone	
Domaine Montrose Rosé, Vin de Pays Côtes de Thongue, mild	37,00 €

Italien

Chiaretto/Frati	38,00 €
Der Klassiker vom Gardasee, schöne Frucht, leichte Süße	

Sekt / Cremant

Cremant d'Alsace weiß	39,00 €
Cremant d'Alsace rosé	39,00 €
Rieslingsekt Cuvée Alte Mühle	31,00 €
Sektellerei Josef Drachen	

Champagner

Champagner Ruinart Brut	0,1l 17,90 €
	0,75l 130,00 €
Champagner Ruinart rosé als halbe Flasche	0,75l 139,00 €
	0,375l 80,00 €
Champagner Ruinart blanc de blanc	0,75l 180,00 €

Der Blanc de Blancs steht für einen Champagner, der zu 100% aus der Chardonnay-Traube hergestellt wurde

Biere

Alpirsbacher Pils vom Fass	0,3l 4,30 €
	0,4l 5,20 €
Radler vom Fass	0,3l 4,30 €
	0,4l 5,20 €
Weihenstephan Hell vom Fass	0,3l 4,30 €
	0,4l 5,20 €
Weihenstephan Hefeweizen vom Fass	0,3l 4,80 €
	0,5l 5,50 €
Weihenstephan Kristallweizen Flasche	0,5l 5,50 €
Alpirsbacher Hefeweizen, alkoholfrei vom Fass	0,3l 4,80 €
	0,5l 5,50 €
Weihenstephan, alkoholfrei, Flasche	0,33l 4,80 €

Heiße Getränke

Alle unsere Kaffeespezialitäten bereiten wir Ihnen gerne auch koffeinfrei zu.

Tasse Kaffee	3,60 €
Kännchen Kaffee	6,50 €
Milchkaffee*	4,00 €
Cappuccino mit Milch*	4,00 €
Latte Macchiato*	4,40 €
Espresso	3,40 €
Doppelter Espresso	5,90 €
Espresso Macchiato*	3,90 €
Heiße Schokolade	4,00 €
Glas Tee	2,80 €
Kännchen Tee	5,00 €

(Schwarztee, Pfefferminztee, Grüner Tee, Früchtetee, Kräutertee, Kamillentee ...)

*Alle Milchgetränke sind auch mit cremiger Hafermilch erhältlich. Aufpreis pro Getränk: 0,50 €



Follow us: ZURALTENMUEHLE

Hotel und Restaurant „Zur alten Mühle“ · Im Gänzbrunnen · 75305 Neuenbürg · Tel. 0 70 82 / 92 40 - 0 · info@zordel.de

Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf einer separaten Karte.