

Zur alten Mühle

Vorspeisen

Rahmsüppchen von der Lachsforelle mit frischen Dillspitzen	9,20 €
Hausgemachte Fischsuppe mit Rouille, Käse und Baguette	9,80 €
Schwäbische Grießklößlesuppe	6,20 €
Zwei Jakobsmuscheln Rote Beete-Schaum, Wasabi Kaviar	16,90 €
Vorspeisenteller „Alte Mühle“ Erlesenes Potpourri unserer Fisch-Vorspeisen (hausgebeizte- und kaltgeräucherte Lachsforelle mit Senfsöble, geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Mousse von der Lachsforelle und Saibling, Shrimpscocktail), Toast und Butter	18,20 €
Drei lustige Garnelen im Kartoffelmantel mit Chili-Dip	12,90 €
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Sahnemeerrettich, Butter und Toast	13,40 €

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 35,50 €
--	--------------------

Fischspezialitäten

Fischfiletteller „Alte Mühle“ Filets von der Forelle, Zander und Lachsforelle mit Riesling- und Hummersauce, Kaviar, Kartoffeln und Salat	29,50 €
Filet vom Bachsaibling in Butter gebraten mit Kartoffeln und Salat	27,90 €
Bachsaiblingsfilet nach Franzosen Art mit Jakobsmuscheln, weißen Nudeln und Karotten	31,50 €
Filet vom Bachsaibling aus dem Eyachtal an Champagnersauce mit Flußkrebse und Reis	29,50 €
Lachsforellenfilet in Butter gebraten mit feinem Knoblauchsöble (Dip), Nudeln und Salatteller	27,50 €
Lachsforellenfilet nach Art des Hauses überbacken mit Hummer-Garnelenschaum, dazu grüne Nudeln und gemischtem Salat	28,40 €
Forelle „Müllerin“ in Butter gebraten mit Dampfkartoffeln und Salatteller	24,90 €
Forelle „Feinschmecker“ in Butter gebraten mit Mandeln, Dampfkartoffeln und Salatteller	25,90 €
Forelle blau gekocht im Rieslingsud, mit zerlassener Butter, Dampfkartoffeln und mariniertem Blattsalat	24,90 €

Forellenfilet „Florentiner“ in Butter gebraten, auf Spinat überbacken mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln	26,90 €
Forelle „Elsässer“ im Bierteig paniert, Remoulade und Salat	25,90 €
Gebratenes Zanderfilet „Vincent“ in Orangensoße mit grünem Pfeffer, hausgemachte Nudeln und Salat	28,50 €
Spaghetti mit gegrillten Garnelen frischen Tomaten, Kräutern und einem Hauch Knoblauch, dazu Blattsalat	24,90 €

Für „Nicht-Fischesser“

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salatteller	32,00 €
Salatplatte Joschka Große, gemischte Salatplatte mit gegrillten Filets von unseren Edelfischen, Baguette	23,90 €
Geschnetzeltes von Rind und Kalb in Rahmsöble mit Spätzle und Salat	28,90 €
Quinoa Bowl mit Avocado, Spargel, Enoki Pilzen, Mango und Wakamesalat verfeinert mit Mango Vinaigrette	19,90 €

Als Dessert empfehlen wir

Tiramisu mit Himbeermark (mmmhm ... lecker)	8,90 €
Crème brûlée mit kleinem Fruchtsalat	9,90 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,90 €
Hausgemachtes Mohn- und Zimteis auf Ahornsirup	8,50 €
Eiskaffee mit Bourbon-Vanilleeis / Sahne	6,50 €

Unsere feinen Edelbrände

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

Weinempfehlung

0,1 Miraval Rose Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Melone	8,00€
Winzer des Jahres 2022 Alexander Laible Sauvignon blanc, 0,7l Flasche	49,00 €
Weißer Burgunder, 0,7l Flasche	49,00 €
Für Genießer Ruinart blanc de blanc Champagner, kleine Flasche (0,375 l)	95,00 €

Liebe Gäste,
gerne servieren wir Ihnen von
fast allen Gerichten auch kleinere
Portionen (bei ganzen Forellen
geht es leider nicht) und ziehen
dafür 3 € vom Preis ab.



Select your
country