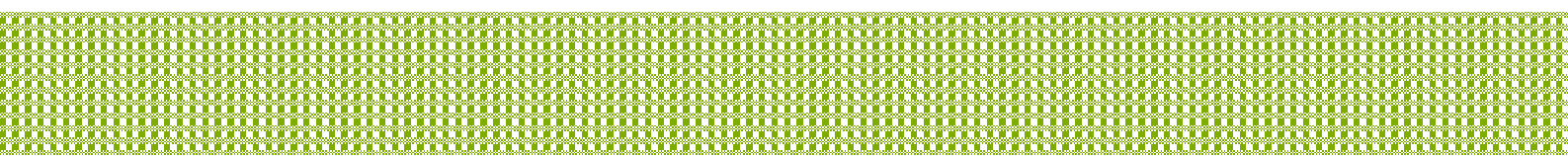


Gasthof Müller



Illemað

Menüvorschläge





Aperitif

Haussekt

Sekt-Orange

Aperol Spritz

(Sekt, Prosecco o. Weißwein, Aperol,
Mineralwasser, Orangenscheibe, Eiswürfel)

Sekt
mit Pfirsichlikör

Hugo

(Prosecco, Mineralwasser, Minzblätter, Limettenscheibe,
Holunderblütensirup, Eiswürfel)



...dazu vielleicht ein paar Häppchen...

Hausgemachte Bauernbrote
mit
Schmalz- und Butter

Obatzter,
dazu hausgemachtes Bauernbrot

Speckplatz

Belegte Mini-Brote



Vorspeisen

Suppe

Festtagssuppe

mit diversen Einlagen:

Brätspätzle, Leberknödel, Käseknödel, Brätstrudel,
Griesnockerl, Pfannkuchen, Maultäschchen, Gemüsestreifen
Backerbsen

Warme Vorspeisen

Gefüllte Blätterteigtasche



Kalte Vorspeisen

Bunter Salatteller

mit

gebratenen Pilzen

oder

Tomate-Mozzarella-Spieß

oder

panierten Champignons

oder

Lachs-Röllchen

oder

Spargel-Röllchen

Geräucherte Forelle

mit Meerrettichsahne und Weißbrot

Schinken mit Melone

Geräucherter Lachs

mit Meerrettichsahne und Weißbrot

Feldsalat

mit Kartoffelrössl



Hauptspeisen

Rinderbraten
mit Kroketten, Spätzle und Gemüse

Schweinebraten
mit Kartoffelplätzchen, Bohnen im Speckmantel und Spätzle

Entenbrust
mit Preiselbeerbirne, Blaukraut und Knödel

Schweinemedallions, gefülltes Filet & Minischnitzel
mit Kartoffelbirnchen, Spätzle und Butterkarotten

Gefüllte Rindsroulade
mit Spätzle, Kroketten und Gemüse

Gebrautes Roastbeef
mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter
Kartoffelstrauben, gebackener Blumenkohl und Spätzle

Marinierte Rindfleischwürfel
mit Semmelknödeln, Pommes Dauphin und Rahmlauch in Tomate



Schweinelendchen
in Champignonrahmsauce
Brokkoli mit Mandelbutter, Spätzle und Kartoffelbörnchen

Tafelspitz
mit Dill- oder Meerrettichsauce
Röstkartoffeln und Blumenkohlgemüse

Rehbraten
mit Preiselbeeren in Rotweinsbirne, Blaukraut und Knödel

Schwäbisches Rehragout
Blaukraut und Semmelknödel

Kalbsrahmbraten
mit Kartoffelbörnchen, Bohnen im Speckmantel und Karotten
Spätzle und Knödel

Gänsebrust
mit Preiselbeerbirne, Blaukraut im Apfel
Spätzle und Kartoffelknödel



Desserts

Vanilleeis
mit heißen Himbeeren oder Kirschen

Obstsalat im Glas
mit Eis und Sahne

Apfelküchle
mit Walnuß- und Vanilleeis

Nonnapfürzle

Karthäuserklöß in Zimt-Zucker
mit Eis und Sahne

Lebkucheneis an Orangensalat
und hausgemachten Schokoladenbrot

Apfelküchle
mit Walnuß- und Vanilleeis

Hausgemachte schwäbische Rohrnudeln
mit Schmoräpfelchen in Vanillesauce



vanille- und walnußeis
an rotweinpflaumen mit karamelisierten walnüssen

Engelstrunk

Erdbeeren im Glas

Mousse au Chocolat im Glas
mit Eis und Obst

Weinschaumcreme

Bayrisch Creme

