

S P E I S E K A R T E



Salate und Vorspeisen

Bunt gemischter Beilagensalat	6,40
Winterliche Blattsalate mit Hausdressing	15,90
dazu Ziegenkäse, Honig und Walnusspesto	19,90
dazu Kaspressknödel	20,90
3erlei Aufstriche - Humus, saisonaler Frischkäse, Obazda und Mühlenbrot	13,90
Hausgebeiztes Saiblingsfilet mit marinierter Roter Bete auf Reiberdatschi	17,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel	8,90
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	8,90
Kürbiscremesuppe mit Wasabischaum	9,50

Brotzeit

Bayrischer Obazda* mit roten Zwiebeln, Radieserl und frischer Brezn	12,90
Mühlen Brotzeitbrett mit hausgemachten Fleischpflanzerln, kaltem Braten, Leberkäse, gekochtem Ei, Butter, Obazda, Griebenschmalz, Bergkäse, Schnittlauchbrot, frischem Kren, Essiggurken und Mühlenbrot	19,50
Ofenfrische Brezn	2,40

Fisch

Heimische ganze Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln	29,90
--	-------

Entenschmankerl Emmeramsmühle

Pulled-Duck-Burger mit Blaukraut-Salat, Ahorn-Cranberry-Mayonnaise, Bergkäse und Romana-Herzen im Laugen-Brioche, dazu Pommes frites 25,50

8 Stunden bei Niedertemperatur gegart, zart und saftig

Bauernente in krosser Honig-Bier-Glasur mit Apfel-Preiselbeer-Blaukraut ¼ 29,50
und Kartoffelknödel ½ 37,90

Klassiker

Münchner Fleischpflanzerl* mit Schalottenjus und Kartoffel-Gurken-Radieserl-Salat	19,50
Hopfenbratwurst* vom Strohschwein mit Kräutersenf, dazu Fass-Sauerkraut oder Kartoffel-Gurken-Radieserl-Salat	17,90
Schweinsbraten vom Strohschwein*, Nacken und Wammerl, in Dunkelbiersauce mit Kartoffelknödel, dazu empfehlen wir einen Speck-Krautsalat	17,90 5,20
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Spätzle, Schalottenjus und Röstzwiebeln	33,90
Böcklamott von der Simmentaler Färse aus dem Chiemgau mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel	30,50
Mühlen Schnitzel vom Strohschwein, in Brezn-Käse-Panade mit Kartoffel-Gurken-Radieserl-Salat	24,90
Wiener Schnitzel*, in Fassbutter wellig gebraten, mit Kartoffel-Rucola-Salat und Preiselbeeren	34,90

Kalbsleberscheiben* mit saisonalem Gemüse, glasierten Äpfeln und Kartoffel-Sellerie-Püree 29,90

Vegetarisches und Veganes

Käsespätzle* mit Bergkäse und Röstzwiebeln, dazu empfehlen wir einen gemischten Beilagensalat	17,90 6,40
Kross gebratenes Sellerie-Schnitzel* mit Kohlrabi-Zitronen-Dip, Kartoffel-Rucola-Salat und Preiselbeeren	20,90
Krautfleckerl mit Schwammerl und Bergkäse	19,90
Kartoffel-Brokkoli-Gratin mit Tomatensugo und Pilzen	18,90

Desserts

Hausgemachte Bayrische Creme mit Beerenragout	9,50
Dampfnudel in Honigkruste mit Vanillesauce	10,50
Apfelstrudel*, in Rahm gebacken, mit Vanillesauce	10,50
Apfelkücherl* im Bierteig gebacken, in Zimtzucker gewälzt, und Vanilleeis	10,90
Königlich Bayerischer Kaiserschmarrn mit Rum flambiert, dazu Apfelmus und Zwetschgenröster für zwei Personen im Reindl serviert (dauert ca. 25 Minuten)	14,90 27,90

*Dieses Gericht bieten wir auch als kleine Portion an. Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, können Sie sich jederzeit gerne an unser Servicepersonal wenden.



OPTIONAL

Auf Anfrage servieren wir Ihnen eine gluten freie Beilagenvariante nach Wahl.