

# *Zum Mühlrad*

## **GASTHAUS - PENSION**

### **SPEISEN UND GETRÄNKE**

**Santé und en Guete**



## SPEISEKARTE

---

### SUPPEN \_\_\_\_\_

<b>Rindsuppe hausgemacht</b> <i>C, L</i>	
mit Frittaten <i>A, C</i>	€ 4,90
als Hauptgang	€ 7,90
mit Kaspressknödl <i>A, C, G</i>	€ 5,20
als Hauptgang	€ 8,20
<b>Tagessuppe</b>	€ 4,90
<b>Schweizer Gerstensuppe</b>	€ 6,90
als Hauptgang	€ 9,90

### SALATE \_\_\_\_\_

mit Öl-Essig <i>M</i> oder Joghurtdressing <i>G</i>	
<b>Gemischter Salat</b>	klein € 3,50
	gross € 4,50
<b>Grüner Salat</b>	klein € 3,00
	gross € 4,20

<b>Salatteller</b>	€ 12,50
mit Hühnerbruststreifen <i>C</i>	
wahlweise gebacken mit Kürbiskernen	
oder gegrillt	

### FÜR DEN KLEINEN HUNGER \_\_\_\_\_

<b>Belegtes Brot</b> <i>A, C, G, O</i>	€ 5,90
Schinken, Salami, Verhackerts, Käse	
<b>Gulaschsuppe</b> <i>A, P</i>	€ 7,50
mit Brot	
<b>Gebackene Champignons</b>	€ 10,50
mit Tartarsauce <i>A, C, G, O</i>	€ 6,90
	<i>klein</i>
<b>Wildcarpaccio</b>	€ 10,50
mit Ruccola und Parmigiano	

#### \*Beilage zu den Hauptgerichten:

- Gemüse
- Petersilkkartoffeln
- Pommes
- Wedges
- Nudeln *A, C, G*
- Rösti *A, C, G*

### HAUPTGERICHTE \_\_\_\_\_

<b>Kasnudln</b> <i>A, C, G</i>		€ 11,50
mit kleinem Salat	<i>klein</i>	€ 9,50
<b>Käsespätzle</b> <i>A, C, G</i>		€ 11,90
mit kleinem Salat	<i>klein</i>	€ 9,90
<b>Bergsteiger Nudeln</b> <i>A, C, G</i>		€ 10,90
	<i>klein</i>	€ 8,90
<b>Szegediner Gulasch</b> <i>A, O</i>		€ 12,50
mit Petersilkkartoffeln	<i>klein</i>	€ 8,80
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein</b> <i>A, C, G</i>		€ 13,90
mit Beilage*	<i>klein</i>	€ 11,90
<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> <i>A, C, G</i>		€ 15,90
mit Beilage*		
<b>Schweinefiletmedaillons</b> <i>A, O, G</i>		€ 17,40
an Pfeffersauce mit Rösti und Gemüse		
<b>Wildragout</b> <i>A, C, O, G</i>		€ 17,50
mit Spätzle od Knödel	<i>klein</i>	€ 12,50
und Rotkraut		
<b>Grillteller</b> <i>G</i>		€ 17,40
mit Beilage*		
<b>Heißer Stein</b> <i>G</i>	<i>ca 200 g Rindsfilet</i>	€ 32,40
mit Beilage*		
<b>Sparerips</b> BBQ oder Sweet Chili Honig		€ 17,40
mit Beilage*	<i>klein</i>	€ 12,40
<b>Frische Forelle, ganz</b> <i>A, D</i>		€ 16,90
mit Beilage*		
<b>Frischer Saibling, ganz</b> <i>A, D</i>		€ 17,90
mit Beilage*		
<b>AUF VORBESTELLUNG</b> _____		
<i>ab 2 Personen</i>		
<b>Schweinestelze</b> <i>O</i>	<i>pP</i>	€ 26,90
mit Kartoffeln und Sauerkraut		

**En Guete**



## DESSERTS \_\_\_\_\_

**Sorbetto** mit Prosecco und Vodka € 5,90  
Zitrone  
Mango

**Eiskaffee** € 5,20

**Eis Becher** A, O, E, F, H pro Kugel € 1,50  
Vanille Schlag € 1,00  
Erdbeere  
Schokolade  
*Sorten nach Verfügbarkeit*

**Palatschinken** A, C, E, G  
Marille/Erdbeer € 5,90  
Nutella € 6,20  
Eis € 6,50  
Nussfüllung € 6,80

**Kaiserschmarrn** A, C, E, G € 10,50  
mit/ohne Rosinen klein € 6,90  
Zwetschgen/Apfelmus/Preiselbeeren  
Zusätzliche Sauce € 1,00

**Blechkuchen** A, C, E, G € 4,60

**Gibanica** A, C, G, H € 7,20

**Hausdessert - Zum Mühlrad** € 6,90  
Schokoladensoufflé A, C, E, F, G, H

## SCHWEIZER SPEZIALITÄTEN \_\_\_\_\_

**Käseschnitte** A, G, O  
mit Schinken und Ei € 10,50  
mit Ei € 9,50

## AUF VORBESTELLUNG \_\_\_\_\_

**Klassisches Schweizer Raclette** pP € 15,50

**Käsefondue** pP € 18,90



## GETRÄNKEKARTE

---

### ALKOHOLFREI \_\_\_\_\_

Mineralwasser <i>still / prickelnd</i>	0,33	€ 2,40
Cola / Cola light	0,33	€ 2,90
Hirter Orange / Alm / Himbeere	0,33	€ 2,90
Hirter Wassergold	0,33	€ 2,90
Malzmandl	0,50	€ 3,80
Rauch <small>Mango, Erdbeere, Marille, Johannisbeere</small>	0,20	€ 3,20
Rauch g'spritzt <small>(Wasser/Soda/Mineral)</small>	0,30	€ 3,40
	0,50	€ 3,60
Soda-Zitron	0,30	€ 2,30
	0,50	€ 2,70
Saft hausgemacht	0,30	€ 2,50
	0,50	€ 2,90
Apfelsaft <small>naturtrüb</small>	0,30	€ 2,50
	0,50	€ 2,90
Apfel g'spritzt <small>(Wasser/Soda/Mineral)</small>	0,30	€ 2,50
	0,50	€ 2,90

### WARME GETRÄNKE \_\_\_\_\_

Espresso	€ 2,60
Doppelter Espresso	€ 3,80
Cappuccino	€ 3,50
Verlängerter	€ 2,80
Caffe Latte	€ 3,50
Kalte / Heisse Schokolade	€ 3,50
Tee <small>diverse Sorten von Althaus</small>	€ 3,10

### BIER \_\_\_\_\_

Hausbier	0,30	€ 3,60
	0,50	€ 4,10
Radler	0,30	€ 3,60
	0,50	€ 4,10
Hirter 1270	0,33	€ 3,60
Hirter Kellermeister	0,33	€ 3,60
Hirter Hanf	0,33	€ 3,60
Freigeist, alkoholfrei	0,50	€ 3,80
Weizenbier	0,50	€ 4,30

### WEIN \_\_\_\_\_

Spritzer Weiss / Rot	1/4	€ 3,20
Hauswein Weiss	1/8	€ 2,60
Hauswein Rot	1/8	€ 2,60
Rosé	1/8	€ 3,90

### MOST & APERITIFS \_\_\_\_\_

Most pur oder g'spritzt	1/4	€ 2,70
	1/2	€ 3,70
Märchenwiese <small>(Most, Soda und Holler)</small>	1/4	€ 2,90
	1/2	€ 3,90
Aperol Spritz		€ 4,90
Campari Soda		€ 5,30
Lillet		€ 4,90

### BRAND & Co \_\_\_\_\_

Obstbrand, Kirsch, Zwetschge	2 cl	€ 2,90
Zirben	2 cl	€ 4,00
Rum	2 cl	€ 2,60
Hirter Zigarrenbrand	2 cl	€ 4,20
Hirter Braumeisterbrand	2 cl	€ 3,50

**Santé**



## Unsere Weine

### Hauswein weiß

**Grüner Veltliner** Landwein  
Heiderer-Mayer, Wagram NÖ

1/8 € 2,60  
Flasche € 21,00

### Hauswein rot

**Blauer Zweigelt** Landwein  
Heiderer-Mayer, Wagram NÖ

1/8 € 2,60  
Flasche € 21,00

### Flaschenweine weiß

**Grüner Veltliner** Langenlois DAC Ortswein 2020  
Steininger, Langenlois – NÖ.

1/8 € 3,90  
Flasche € 23,40

*Mittleres grüngelb, Silberreflexe. Reife gelbe Birnenfrucht mit einem Hauch von Wiesenkräutern. Einladendes Bukett. Gut integrierter Säurebogen, zarter Honigtouch im Abgang.*

**Sabathini Südsmk.** DAC BIO 2020

Sabathi Erwin, Leutschach – Südsmk.

1/8 € 3,90  
Flasche € 23,80

*Aromatischer Geschmack nach weißen Birnen und grünem Spargel, saftig und beschwingt mit lebendiger Säure, sehr harmonisch, ausbalanciert und erfrischend.*

**Sauvignon blanc 2019**

Glatzer Walter, Göttlesbunn – NÖ

1/8 € 3,90  
Flasche € 23,80

*Strahlendes Grüngelb, in der Nase frisch-würziges Bukett aus klassischen Aromen von Hollerblüten und Stachelbeeren, am Gaumen saftig und fein mit Fruchtaromen von Pfirsich und Marille, ausgeglichene Säure.*

**Chardonnay 2020**

Schaller, Podersdorf – Bgld

1/8 € 3,70  
Flasche € 22,40

*Helles Gelbgrün, elegant harmonisch mit exotischfruchtigen Aromen, feiner Schmelz am Gaumen.*

### Flaschenwein rosé

**Rosa Cuvée 2020** Cuvée Cabernet Sauvignon / Syrah

Strehn, Deutschkreutz – Bgdl

1/8 € 3,90  
Flasche € 23,60

*Am Gaumen trocken, sehr frisch und saftig. Im Duft nach Pfirsich und Himbeere. Zarte Säure gepaart mit leichter Fruchtsüße.*

### Prosecco Spumante

**Spumante DOC Prosecco** TV Millesimato extra dry

Vigna Dogarina, Treviso

0,1l € 3,50  
Flasche € 22,90

*Spumante extra trocken. Leicht, aromatisch und fruchtig. Frisch und elegant.*

**Flaschenwein rot**

**Zweigelt Salon Sieger 2019**

Hagn, Mailberg – NÖ

*Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Reife Zwetschenfrucht, dunkle Beerenfrucht, ein Hauch von Cassis und Brombeeren. Saftig, rund und elegant, feine Tannine, zartes Nougat im Abgang.*

1/8 € 4,20  
Flasche € 24,90

**Carnuntum Cuvée 2019 Cuvée Zweigelt / Blaufränkisch / Pinot Noir**

Markowitsch Gerhard, Göttlesbrunn - NÖ

*Verführerische, animierende Kirschenaromatik, dazu warme Gewürze und eine leichte Röstnote – und doch ist der Wein saftig, elegant und erfrischend.*

1/8 € 4,10  
Flasche € 24,70

**Blaufränkisch Föllikberg 2017/18**

Leberl, Großhöflein – Bgld.

*Brombeere, dunkle Weichsel und Cassis; saftig und würzig; mittlerer Körper; zart mineralisch im Abgang.*

1/8 € 3,90  
Flasche € 23,80

**Pannobile Rot 2018 Cuvée Zweigelt / Blaufränkisch / St. Laurent**

Pannobile Weingut Leitner, Gols – Bgld

*Dunkles Purpur mit schwarzem Kern. Duft nach Kirschen, Brombeeren dezent würzig. Am Gaumen wieder Kirschen, Weichseln, Brombeeren elegant und saftig mit feiner Säure. Sehr frischer langer Abgang.*

Flasche € 36,50

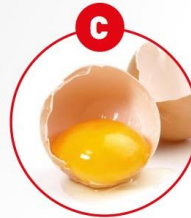
# Die 14 Allergene



**GLUTENHALTIGES GETREIDE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE**  
 z.B. Brot und Gebäck, Kuchen, Teigwaren, Suppen, Soßen, Paniermehl, Semmelbrösel, Würstwaren, Backerbsen, Frischkornbreie, Desserts, Schokolade



**KREBSTIERE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE**  
 z.B. Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



**EIER VON GEFLÜGEL UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE**  
 z.B. Eierteigwaren, panierte Speisen, Mayonnaise, Palatschinken, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Groustons, Faschierter Braten, Burger, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



**FISCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE (AUSSER FISCHGELATINE)**  
 z.B. Kräcker, Soßen, Suppen, Würzpasteten, Würste, Surimi, Sardellenwurst, Brotlaustrieche, Feinkostsalate, Pasteten, Vitello tonnato



**ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE**  
 z.B. Margarine, Brot, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, Brotlaustrieche, Cerealien, Müsli, Frühstückstücker, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésaße, Eis, aromatisierter Kaffee, Likör, (Pommes Frites)



**SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE**  
 z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, Brotlaustrieche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, Diätdrinks, Kaffeeweißer



**MILCH VON SÄUGETIEREN UND MILCHERZEUGNISSE (INKLUSIVE LAKTOSE)**  
 z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratins, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein



**SCHALENFRÜCHTE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE**  
 z.B. Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorff), Joghurt, Käse, Nuss / Nougatcreme, Aufsätze, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müslikekse, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



**SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE**  
 z.B. Suppengrün, Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Brühe, Suppen, Eintopf, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



**SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE**  
 z.B. Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingetriggtes Gemüse und Gewürzmischungen, Käse, Essiggurken



**SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE**  
 z.B. Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



**SCHWEFELDIOXID UND SULFITE**  
 z.B. Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



**LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE**  
 z.B. Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiersatz, Kaffeersatz, Flüssiggewürze



**WEICHTIERE WIE SCHNECKEN, MUSCHELN, TINTENFISCHE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE**  
 z.B. Würzpasteten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

## Beachten Sie auch die Inhaltsangaben auf den Etiketten der Produkte welche Sie verarbeiten!

Gastronomen und Hoteliers müssen ihre Kunden künftig darüber informieren, welche Speisen bei ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Dies ist gesetzlich vorgeschrieben (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Die Information kann schriftlich (in der Speisekarte) oder mündlich erfolgen und gilt für diese 14 Allergene.