

Zur alten Mühle

Als Aperitif empfehlen wir

Granatapfelcocktail

mit Prosecco, frischen Granatapfelkernen und einem Spritzer Limette

Lillet Wild Berry

Cremant Rosé

San Bitter mit Orangensaft (Alkoholfrei)

Vorspeisen

Vorspeisenteller „Alte Mühle“

Erlesenes Potpourri unserer Fisch-Vorspeisen mit Butter und Toast 16,20 €

Feldsalat

mit Balsamicovinaigrette, Datteln im Speckmantel, Baguette 16,90 €

Drei lustige Garnelen

im Kartoffelmantel mit Chili-Dip 12,90 €

Schwäbische Grießklößlesuppe

6,20 €

Hausgemachte Fischsuppe

mit Baguette, Käse, Rouille 9,80 €

Feines Steinpilzsüpple

mit Baguette 9,20 €

Rahmsüppchen von der Lachsforelle

mit frischen Dillspitzen 9,20 €

Hausgemachte Maultaschen

mit einer Füllung aus geräucherter Lachsforelle und Gemüse, Hummerschaumsoße 13,90 €

Das Besondere

Fischerplatte ab 2 Personen

Filets von der Lachsforelle, Wels, Zander, Bachsaibling, Forelle, Kaviar und Garnele mit dreierlei Saucen, Reis, Kartoffeln und Salat pro Person 35,50 €

Fischspezialitäten

Fischfiletteller „Alte Mühle“

Filets von der Forelle, Zander und Lachsforelle in Butter gebraten mit zweierlei Soßen, Kartoffeln und Salat 29,50 €

Lachsforellenfilet nach Art des Hauses

mit Hummer-Garnelenschaum überbacken, dazu grüne Nudeln und Blattsalat 28,40 €

Lachsforellenfilet in Butter gebraten

mit Knoblauchsoße (Dip), Nudeln und Salat 27,50 €

Bachsaiblingsfilet an Champagnersauce

mit Flusskrebse und Reis 29,50 €

Gebratenes Zanderfilet „Vincent“

in Orangensoße mit grünem Pfeffer, hausgemachte Nudeln und Blattsalat 28,50 €

Filet vom Stör

Spaghetti, Steinpilzsöbke und Trüffel 42,00 €

Forelle blau

gekocht im Rieslingsud mit Kartoffeln, zerlassener Butter und Blattsalat 24,90 €

Forelle nach Müllerin Art

in Butter gebraten mit Kartoffeln und Salat 24,90 €

Forelle „Feinschmecker“

in Butter gebraten mit Mandeln, Kartoffeln und Salat 25,90 €

Forelle „Elsässer“

im Bierteig paniert, Remoulade und Salat 25,90 €

Forellenfilet „Florentiner“

in Butter gebraten, auf Spinat überbacken mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln 26,90 €

Spaghetti mit gegrillten Garnelen

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

Für die nicht Fischesser

Gänsebrust

mit feinem Rotkraut, Maronen, Preiselbeeren und Kartoffelknödel 32,90 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit hausgemachten Spätzle und Salat 32,00 €

Leckere Kalbsmedaillons

an Portweinsoße, Spätzle und Salat 30,90 €

Hausgemachte Spaghetti (vegetarisch)

mit feinem Steinpilzsöbke und Trüffel 23,90 €

6 vegane japanische Maultäschle (Gyoza)

mit Gemüsefüllung und Salat 22,90 €

Und danach ...

Hausgemachtes Tiramisu

mit Himbeermark 8,90 €

Hausgemachtes Lebkucheneis

mit Zwetschgenröster 9,50 €

Selbstgemachtes Mohn- und Zimteis

auf Ahornsirup 8,50 €

Crème brûlée

mit kleinem Früchtesalat 9,90 €

Lauwarmer Schokokuchen

mit Vanilleeis 11,50 €

Unsere feinen Edelbrände

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

Weinempfehlung

Ca de Frati Ronchedone Cabernet Sauvignon, Marzemino

0,1l Glas 8,50 €
0,7l Flasche 53,00 €

Miraval Rose

0,1l Glas 8,00 €

Alexander Laible

Sauvignon blanc, 0,7l Flasche 49,00 €
Weißer Burgunder, 0,7l Flasche 49,00 €

Eine schöne Geschenkidee sind unsere Gutscheine!

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

je 0,25 l

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

je 0,25 l

Württemberg

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

Baden

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

Frankreich

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

Italien

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

Offener Weißherbst

je 0,25 l

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

Flaschenweine Weiß

je 0,75 l

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		49,00 €
Sauvignon Blanc, trocken		
Winzer des Jahres 2022 Alexander Laible		49,00 €
Weißer Burgunder, trocken		

Frankreich

Mâcon-Villages, Champ Brûlé Chardonnay		
J.J. Vincent & Fils, Château de Fuissé		39,00 €
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		
Teruzzi & Puthod, halbtrocken		42,00 €
Gavi di GaviVilla Sparina, Piemont		43,00 €
Terlan Sauvignon blanc Winkl		
leuchtendes Strohgelb/ Aromen von Aprikosen und Passionsfrucht, trocken		54,00 €

Chile

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

Australien + Neuseeland

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

Flaschenweine Rot

je 0,75 l

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, MédocCru Bourgeois		67,00 €
---	--	---------

Italien

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

Chile

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

Australien

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

Flaschenweine Weißherbst und Rosé

je 0,75 l

Baden

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

Frankreich

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

Italien

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

Sekt / Cremant

je 0,75 l

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

Champagner

Champagner Ruinart Brut	0,1l	17,90 €
	0,75l	130,00 €
Champagner Ruinart rosé	0,75l	139,00 €
als halbe Flasche	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