

Osterkarte



Zur alten Mühle



Als Aperitif empfehlen wir

Sarti Spritz Aromen von Blutorange, Mango, Maracuja auf Prosecco

Alkoholfreier Aperol Spritz

Glas Cremant Rosé

Lillet Wild Berry

Glas Alkohlfreier Rosésekt



Vorspeisen

Rahmsuppe von frischem Spargel

mit Baguette 9,50 €

Weißer und grüner gebratener Spargel

mit Erdbeeren in Balsamico-Honigsauce 17,50 €

Hausgemachte Fischsuppe

mit Rouille, Käse und Baguette 9,80 €

Schwäbische Grießklößlesuppe 6,20 €

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 €

3 Stück Sashimi von der Lachsforelle 12,90 €

Zwei Jakobsmuscheln

Rote Beete-Schaum, Wasabi Kaviar 16,90 €

Fischspezialitäten

Fischfiletteller „Alte Mühle“

Filets von der Forelle, Zander und Lachsforelle mit Riesling- und Hummersauce, Kaviar, Kartoffeln und Salat 29,50 €

Filet vom Bachsaibling

aus dem Eyachtal an Champagnersauce mit Flußkrebse und Reis 29,50 €

Bachsaiblingsfilet nach Franzosen Art

mit Jakobsmuscheln, bunten Nudeln und Karotten 31,50 €

Lachsforellenfilet in Butter gebraten

mit feinem Knoblauchsöble (Dip), Nudeln und Salatteller 28,90 €
mit Stangenspargel und Kartoffeln 44,00 €

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 25,90 €
mit Stangenspargel und Kartoffeln 41,00 €

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 €

Spaghetti mit gegrillten Garnelen

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

Hausgemachte Maultaschen

mit einer Füllung aus geräucherter Lachsforelle 23,90 €

Filets vom Bachsaibling in Butter gebraten

mit Kartoffeln und Salat 31,90 €

mit Stangenspargel und Kartoffeln 47,00 €

Gebratenes Zanderfilet „Vincent“

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

Paniertes Zanderfilet

mit Bärlauchbutter Spargelragout und Trüffelpommes 35,80 €

Exklusiv bei uns: Frisches Filet vom Stör

Spaghetti, Steinpilzsöble und Trüffel 44,00 €

Portion frischer Bruchsaler Stangenspargel als Beilage

mit hausgemachter Sauce Hollandaise 19,50 €

Spargelragout als Beilage

11,20 €

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 €

Für „Nicht-Fischesser“

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit Spätzle und Salatteller 32,00 €

Zarte Kalbsmedaillons

mit Rahmsöbe, badischem Spargel, Kroketten 46,90 €

Hausgemachte Spaghetti

mit feinem Steinpilzsöble und Trüffel 24,90 €

6 vegane japanische Maultäsche (Gyoza)

mit Blattsalat 21,00 €

Als Dessert empfehlen wir

Tartufo Limoncello,

halbgefrorenes Eisdessert aufgeschüttet mit Prosecco 10,40 €

Lauwarmer Schokokuchen mit Vanilleeis 9,50 €

Tiramisu mit Himbeermark

(mmmhm ... lecker) 8,90 €

Crème brûlée mit kleinem Fruchtsalat 9,90 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 8,50 €

Hausgemachtes Mohn- und Zimteis auf Ahornsirup 8,50 €

Rhababerkompott mit Vanilleeis 8,90 €

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

Winzer des Jahres 2023 Alexander Laible

Weißer Burgunder, 0,7l Flasche 49,00 €
0,1l 7,50 €

Miraval Rose 0,7l Flasche 54,00 €
0,1l 8,00 €





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	3,70 €
	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	4,50 €
	0,4l	5,20 €

Offene Weißweine

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 €
halb trocken, im Bocksbeutel	
rassig, sortentypisches Bukett	



Offene Rotweine

Württemberg

Untertürkheimer Mönchberg Trollinger	7,50 €
trocken, dezent, feinherb	
Lemberger	7,50 €
trocken, herzhaft, gehaltvoll	
Fellbacher Lämmle, Trollinger	7,50 €
fruchtig, halbtrocken	
Lauffener Katzenbeisser Schwarzriesling	7,50 €
mild, bekömmlich	

Baden

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

Frankreich

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

je 0,25 l

Offener Weißherbst

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

Flaschenweine Weiß

Baden

Königschaffhausener Grauer Burgunder	38,00 €
unser Hauswein, trocken	
Stich den Buben, Riesling	38,00 €
trocken, im Bocksbeutel	
Durbacher Klingelberger Riesling, Kabinett	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	39,00 €
J.J. Vincent & Fils, Château de Fuissé	
Grand Regnard Chablis	64,00 €
Baron Patrick Ladoucette	39,00 €
als halbe Flasche	0,375 l

Italien

Vernaccia di San Gimignano	42,00 €
Teruzzi & Puthod, halbtrocken	
Gavi di Gavi Villa Sparina, Piemont	43,00 €

Chile

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

Australien + Neuseeland

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

je 0,25 l

je 0,75 l

Baden

unser Hauswein, trocken

trocken, im Bocksbeutel

trocken, Weingut A. Männle

trocken, Weingut A. Männle

Winzer des Jahres 2022 Alexander Laible

Winzer des Jahres 2022 Alexander Laible

als halbe Flasche

als halbe Flasche

als halbe Flasche

als halbe Flasche

als halbe Flasche

als halbe Flasche

als halbe Flasche

als halbe Flasche

als halbe Flasche

als halbe Flasche

als halbe Flasche

als halbe Flasche

als halbe Flasche

als halbe Flasche

Flaschenweine Rot

Baden

Königschaffhauser Steingröble	48,00 €
Spätburgunder Rotwein	
Alde Gott Spätburgunder Kabinett trocken	34,00 €
Ortenauer, Spätburgunder Rotwein, Kabinett trocken, Weingut Siegbert Bimmerle	38,00 €

Württemberg

Haberschlachter Dachsberg, Trollinger trocken	36,00 €
---	---------

Frankreich

Château La Cardonne, Médoc Cru Bourgeois	67,00 €
--	---------

Italien

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

Chile

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

Australien

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

Flaschenweine Weißherbst und Rosé

Baden

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



Frankreich

Miraval Rosé	54,00 €
Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Melone	
Domaine Montrose Rosé, Vin de Pays Côtes de Thongue, mild	37,00 €

Italien

Bardolino Chiaretto Rosé, Azienda Agricola Cavalchina	38,00 €
---	---------

als halbe Flasche

als halbe Flasche

Sekt / Cremant

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

Champagner

Champagner Ruinart Brut	0,1l	17,90 €
	0,75l	130,00 €
Champagner Ruinart rosé als halbe Flasche	0,75l	139,00 €
	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	3,20 €
Kännchen Kaffee	5,80 €
Milchkaffee	3,60 €
Cappuccino mit Milch	3,60 €
Latte Macchiato	3,90 €
Espresso	3,10 €
Doppelter Espresso	5,00 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Heiße Schokolade	4,00 €
Glas Tee	2,80 €
Kännchen Tee	5,00 €

(Schwarztee, Pfefferminztee, Grüner Tee, Früchtetee, Kräutertee, Kamillentee ...)



Follow us: ZURALTENMUEHLE

Hotel und Restaurant „Zur alten Mühle“ · Im Gänzbrunnen · 75305 Neuenbürg · Tel. 0 70 82 / 92 40 - 0 · info@zordel.de

Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf einer separaten Karte.