

# Bur alten Mühle

## Vorspeisen

<b>Rahmsüpple von frischen Steinpilzen</b>	
mit Baguette	9,20 €
<b>Hausgemachte Fischsuppe</b>	
mit Rouille, Käse und Baguette	9,80 €
<b>Schwäbische Grießklößlesuppe</b>	6,20 €
<b>Vorspeisenteller „Alte Mühle“</b>	
Erlesenes Potpourri unserer Fisch-Vorspeisen (hausgebeizte- und kaltgeräucherte Lachsforelle mit Senfsößle, geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Mousse von der Lachsforelle und Saibling, Shrimpscocktail), Toast und Butter	18,20 €
<b>Drei lustige Garnelen</b>	
im KartoffelmanTEL mit Chili-Dip	13,90 €
<b>Geräuchertes Forellenfilet</b>	
mit Preiselbeer-Sahnemeerrettich, Butter und Toast	13,40 €
<b>3 vegane, japanische Maultäschle (Gyoza)</b>	
mit Gemüsefüllung	12,90 €

## Das Besondere

<b>Fischerplatte ab 2 Personen</b>	
Filets von der Lachsforelle, Wels, Zander, Bachsabing, Forelle und Garnele mit dreierlei Saucen, Kaviar, Reis, Kartoffeln und Salat	pro Person 36,50 €
<b>Frisches Filet vom Stör (exklusiv bei uns)</b>	
aus dem Eyachtal, Steinpilzsößle, Spaghetti, Trüffel	44,00 €

## Fischspezialitäten

<b>Fischfiletteller „Alte Mühle“</b>	
Filets von der Forelle, Zander und Lachsforelle mit Riesling- und Hummersauce, Kaviar, Kartoffeln und Salat	30,90 €
<b>Filet vom Bachsaibling in Butter gebraten</b>	
mit Kartoffeln und Salat	29,90 €
<b>Bachsablingsfilet nach Franzosen Art</b>	
mit Jakobsmuscheln, weißen Nudeln und Karotten	32,90 €
<b>Filet vom Bachsaibling</b>	
aus dem Eyachtal an Champagnersauce mit Flußkrebsen und Reis	30,50 €
<b>Lachsforellenfilet in Butter gebraten</b>	
mit feinem Knoblauchsößle (Dip), Nudeln und Salatteller	28,90 €
<b>Lachsforellenfilet nach Art des Hauses</b>	
überbacken mit Hummer-Garnelensaum, dazu grüne Nudeln und gemischtem Salat	29,90 €
<b>Forelle „Müllerin“</b>	
in Butter gebraten mit Dampfkartoffeln und Salatteller	25,90 €
<b>Forelle „Feinschmecker“</b>	
in Butter gebraten mit Mandeln, Dampfkartoffeln und Salatteller	26,90 €
<b>Forelle blau</b>	
gekocht im Rieslingsud, mit zerlassener Butter, Dampfkartoffeln und mariniertem Blattsalat	25,90 €

## Forellenfilet „Florentiner“

in Butter gebraten, auf Spinat überbacken  
mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln 27,90 €

## Forelle „Elsässer“

im Bierteig paniert,  
Remoulade und Salat 26,90 €

## Gebratenes Zanderfilet „Vincent“

in Orangensoße mit grünem Pfeffer,  
hausgemachte Nudeln und Salat 29,50 €

## Zanderfilet paniert

mit Trüffelpommes  
und Salat 32,90 €

## Salatplatte Joschka

Große, gemischte Salatplatte  
mit gegrillten Filets von unseren  
Edelfischen, Baguette 24,90 €

## Für „Nicht-Fischesser“

### Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit Spätzle und Salatteller 33,00 €

### Leckere Kalbsmedaillons an Portweinsößle

mit Kroketten 26,90 €

### Quinoa Bowl

mit Avocado, Spargel, Mango  
und Wakamesalat verfeinert  
mit Mango Vinaigrette 19,90 €

## Als Dessert empfehlen wir

<b>Tiramisu mit Himbeermark</b>	8,90 €
(mmmm ... lecker)	
<b>Crème brûlée mit kleinem Fruchtsalat</b>	9,90 €
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b>	8,50 €
<b>Hausgemachtes Mohn- und Zimteis auf Ahornsirup</b>	8,50 €

## Unsere feinen Edelbrände

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

## Weinempfehlung

<b>0,1 Miraval Rose</b>	
Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Melone	8,00 €
<b>Alexander Laible</b>	
Sauvignon blanc, 0,7l Flasche	49,00 €
Weißer Burgunder, 0,7l Flasche	49,00 €
<b>Für Genießer</b>	
Ruinart blanc de blanc Champagner, kleine Flasche (0,375 l)	95,00 €

Liebe Gäste,  
gerne servieren wir Ihnen von  
fast allen Gerichten auch kleinere  
Portionen (bei ganzen Forellen  
geht es leider nicht) und ziehen  
dafür 4 € vom Preis ab.



Select your country

# 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

### Baden

Bötzinger Grauer Burgunder trocken, markante Säure, ansprechende Eleganz	je 0,25 l	7,50 €
Bötzinger Weißer Burgunder trocken, dezente Blume, kernige Säure	7,50 €	7,50 €
Durbacher Klingelberger Riesling Weingut Andreas Männle, kernig, trocken, klare Fruchtaromen	7,50 €	7,50 €
Auggener Schäf Gutedel zarter Duft und feines Mandelaroma	7,50 €	7,50 €
Durbacher Müller-Thurgau lieblich, duftend, mild und süffig	7,50 €	7,50 €
Baden-Badener Riesling trocken, im Bocksbeutel	7,50 €	7,50 €
Baden-Badener Riesling halbtrocken, im Bocksbeutel	7,50 €	7,50 €
Baden-Badener Riesling halbtrocken, im Bocksbeutel rassisig, sortentypisches Bukett	7,50 €	7,50 €

## Offene Rotweine

### Württemberg

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

### Baden

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

### Frankreich

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

### Italien

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

## Offener Weißherbst

Durbacher Spätburgunder Weißherbst halbtrocken, vollmundig	je 0,25 l	7,50 €
Waldulmer Spätburgunder Weißherbst lieblich, betörende Fruchtaromen	7,50 €	7,50 €
Königschaffhauser Vulkanfels, Spätburgunder Weißherbst trocken, kräftig, rassig	7,50 €	7,50 €

## Flaschenweine Weiß

<b>Baden</b>		
Königschaffhauser Grauer Burgunder unser Hauswein, trocken	je 0,75 l	38,00 €
Stich den Buben, Riesling trocken, im Bocksbeutel	38,00 €	
Durbacher Klingelberger Riesling trocken, Weingut A. Männle	43,00 €	
Durbacher Chardonnay, Spätlese trocken, Weingut A. Männle	47,00 €	
Winzer des Jahres 2022 Alexander Laible Sauvignon Blanc, trocken	49,00 €	
Winzer des Jahres 2022 Alexander Laible Weißer Burgunder, trocken	49,00 €	

### Frankreich

Mâcon-Villages, Champ Brûlé Chardonnay J.J. Vincent & Fils, Château de Fuissé	39,00 €	
Grand Regnard Chablis Baron Patrick Ladoucette als halbe Flasche	64,00 €	0,375 l
	39,00 €	

### Italien

Lugana, Cà dei Frati, veneto	37,00 €	
Vernaccia di San Gimignano Teruzzi & Puthod, halbtrocken	42,00 €	

### Chile

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

## Australien + Neuseeland

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

## Flaschenweine Weißherbst und Rosé

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

## Flaschenweine Rot

<b>Baden</b>		
Königschaffhauser Steingrüble Spätburgunder Rotwein	48,00 €	
Alde Gott Spätburgunder Kabinett trocken	34,00 €	
Ortenauer, Spätburgunder Rotwein, Kabinett trocken, Weingut Siegbert Bimmerle	38,00 €	

### 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, Südaustralien	45,00 €</