



*Liebe Gäste!*

## **Wir freuen uns über Ihren Besuch in der Mühleinstube!**

Wir, die Familie Kühn, betreiben unser Restaurant als kleinen aber feinen Familienbetrieb.

Die Chefin Susanne Kühn ist stets beim Fischgriller anzutreffen.

Die Schwestern und die Nichten sind in der Küche, in der Schank und im Service mit Unterstützung unserer MitarbeiterInnen im Einsatz.

Unsere Mama kümmert sich liebevoll um die Dekoration im Lokal, auf den Tischen und um unsere vielen Blumen.

Gerne kommen wir auch Ihren besonderen Essenswünschen nach (z.B. bei Allergien, div. Unverträglichkeiten, speziellen Diäten ...). Wenden Sie sich einfach direkt an das Serviceteam!

Alle Fische beziehen wir vom nachbarlichen Gut Dornau, Gemüse aus Eigenanbau und aus der Region.

Als „Tut gut“-Wirt und zertifizierter AMA-Gastrosiegel-Betrieb ist es unsere Aufgabe folgende Kriterien zu erfüllen:

- Regionale & saisonale Lebensmittelauswahl
- Fischgerichte oder Gerichte ohne Fleisch zur Wahl
- Gerichte werden auch als kleinere Portionen serviert
- Fettarme Zubereitungsarten
- frische Speisenzubereitung, keine Fertigprodukte

Wir wünschen Ihnen genußvolle Stunden in der Mühleinstube frei nach unserem Motto: **Genießen. Erleben. Wohlfühlen.**

Wir wünschen guten Appetit!

Herzlich Ihre

**Familie Kühn**



**TUT GUT-WIRT**





## Fische

<b>Gemischter Fischsteller</b> natur (Karpfen-, Lachsforellen-, Welsfilet) <i>Unser „Klassiker“ - von überall ein bisschen etwas.</i>	13,00
<b>Forelle</b> (ganzer Fisch) natur per dag <i>festes, weißes Fleisch</i>	0,40
<b>Forelle blau</b> (ganzer Fisch) per dag <i>mit Petersilerdäpfel und im Sud mitgegartem Gemüse</i>	0,50
<b>Forelle Müllerin</b> (ganzer Fisch) per dag <i>knusprig in Maisstärke und Butter gebraten</i>	0,45
<b>Karpfenfilet</b> natur <i>weiches Fleisch, geschöpftes Filet</i>	13,00
<b>Karpfenfilet</b> auf serbische Art <i>Chiliflocken, Maisstärke und Butter</i>	14,00
<b>Gebackenes Karpfenfilet</b>	15,50
<b>Lachsforellenfilet</b> natur <i>feste Struktur, kräftiger Geschmack, feiner Schmelz</i>	15,00
<b>Lachsforelle</b> (ganzer Fisch, für 2 bis 3 Personen) per dag	0,50
<b>Bachsaiblingsfilet</b> natur <i>feines, schmackhaftes Fleisch mit leicht mineralischem Geschmack</i>	15,00
<b>Saibling</b> (ganzer Fisch) natur per dag <i>feines, zartes Fleisch</i>	0,50
<b>Saibling blau</b> (ganzer Fisch) per dag <i>mit Petersilerdäpfel und im Sud mitgegartem Gemüse</i>	0,60
<b>Saibling Müllerin Art</b> (ganzer Fisch) per dag <i>knusprig in Maisstärke und Butter gebraten</i>	0,55
<b>Welsfilet</b> natur <i>festes, eher neutrales Fleisch, grätenfrei</i>	12,00
<b>Welsfilet</b> auf serbische Art <i>Chiliflocken, Maisstärke und Butter</i>	13,00
<b>Gebackenes Welsfilet</b>	14,50
<b>Pikantes rotes Welscurry</b> <i>mit Reis und Frischgemüse</i>	15,00

Unsere Fischgerichte werden zum Schluß mit ein wenig frischem Knoblauch-Olivenöl verfeinert, dazu kommt noch unser Kräuterrahm und eine Zitronenspalte. Sonderwünsche geben Sie bitte unserem Servicepersonal bekannt.



## Vorspeisen

<b>Fischsuppe</b>	4,40
<i>Gebundene, paprizierte Suppe mit Rahm</i>	
<b>Fischsuppe</b> im Brottopf	5,40
<b>Trio vom Fisch auf Blattsalat</b> mit Vollkorn-Hausbrot	9,00
<i>Wels-, Lachsforellen- und Karpfenfiletstreifen</i>	
<b>Geräucherter Karpfenkaviar</b>	
mit getoastetem Hausbrot und Sauerrahm	12,00
<b>Räucherfischvariation</b> (Lachsforellen-, Saiblings- und Welsfilet)	12,00
mit Krenobers, Preiselbeeren und Wachauerlaberl	

## Salate

<b>Gemischter Salat nach Saison</b>	3,00
<b>Grüner Salat</b> mit Essig-Öl-Senf-Marinade	3,50
<b>Gurken-Rahm-Salat</b>	3,20
<b>Erdäpfelsalat</b>	3,00
<b>Erdäpfelmayonnaisesalat</b>	3,20
<b>Bunter Müllerinnensalat</b>	3,70
<i>Grüner Salat mit knackiger Gemüseauswahl der Saison</i>	
<b>Kürbisöl</b>	0,70
<b>Walnußöl</b>	1,00

## Beilagen

<b>Frischgemüse nach Saison aus dem Wok</b>	4,20
<b>Jasminreis</b>	3,50
<b>Knoblauchbrot</b>	2,50
<i>Vollkorn-Hausbrot mit Knoblauch-Olivenöl überbacken</i>	
<b>Kräuterbutter</b>	1,00
<b>Petersilerdäpfel</b>	3,00
<b>Vollkorn-Hausbrot</b> (1 Scheibe)	0,50

Sämtliche Speisen können Sie auch gerne als kleine Portion bestellen.



## *Für unsere kleinen Gäste oder großen Gäste mit kleinem Hunger*

<b>Susanne's Fischburger</b> mit Erdäpfelspalten <i>Faschiertes Fischlaibchen im Dornauer Burgergebäck mit Kräuterrahm</i>	7,10
<b>Gebackene Welsstäbchen</b> mit Petersilerdäpfel	6,00
<b>Gegrilltes Schwanzstück</b> von der Lachsforelle <i>mit Petersilerdäpfel und Frischgemüse der Saison</i>	8,00



## *Für unsere „Nicht-Fischesser“*

<b>Rotes Gemüsecurry</b> mit Kichererbsen und Reis (vegan)	12,00
<b>Kalbstafelspitz</b> mit Apfelkren, Schnittlauchrahm Gemüse und Erdäpfelschmarren	16,00
<b>Müllermeisterinnen-Brot</b> mit Salatgarnitur <i>Vollkorn-Hausbrot mit Schinken, Zwiebel, Paprika und Käse überbacken</i>	6,00
<b>Mühlmausbrot</b> mit Salatgarnitur <i>Vollkorn-Hausbrot mit Käse überbacken</i>	6,00

## *Käse*

<b>Käsevariation aus Österreich</b> mit hausgemachter Zwiebelmarmelade (ohne Gebäck)	9,00
-----------------------------------------------------------------------------------------	------

## *Nachspeisen*

lt. Nachspeisenkarte

Süßwasserfische, Erdäpfel, Gemüse, Eier, Milch und Milchprodukte, Rindfleisch, Schweinefleisch, Huhn beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs.  
Näheres dazu finden Sie auf der Infotafel im Eingangsbereich.



## Nachspeisen

<b>B'soffene Müllerin</b> <i>Grießflammerie mit hausgemachtem Rotweinlikör</i>	4,00
<b>Dornauer Cremeschnitte</b> <i>Unser Nachspeisenklassiker mit Oberscreme</i>	3,80
<b>Dornauer Cremeschnitte</b> mit Eierlikör-Obers-Sauce <i>... wenn's ein bisserl mehr sein darf!</i>	4,90
<b>Joghurtknockerl</b> auf Fruchtsauce	4,00
<b>Warme Mühlentarte</b> mit fruchtiger Füllung <i>Saftiger Streuselkuchen mit Obst der Saison, ca. 20 Min. Wartezeit</i>	5,20
<b>Nüchterne Müllerin</b> <i>Grießflammerie mit Frucht- oder Schokosauce</i>	3,70
<b>Warmer Schokokuchen</b> mit flüssigem Kern <i>und Vanilleeis, ca. 20 Min. Wartezeit</i>	5,20
<b>Dessert nach Tagesempfehlung</b> (Samstag und Sonntag)	



Gerne stellen wir Ihnen für Ihre mitgebrachten Torten oder Bäckereien, Teller & Besteck für einen Unkostenbeitrag von 1,50 pro Person zur Verfügung.

Süßwasserfische, Erdäpfel, Gemüse, Eier, Milch und Milchprodukte, Rindfleisch, Schweinefleisch, Huhn beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs.  
Näheres dazu finden Sie auf der Infotafel im Eingangsbereich.



## Getränke

<b>Pfiff Murauer Bier vom Fass</b>	2,90
<b>0,3 l Murauer Bier vom Fass</b>	3,30
<b>0,5 l Murauer Bier vom Fass</b>	3,90
<b>0,5 l Murauer Dunkles</b>	3,40
<b>0,5 l Murauer Weizenbier hefetrüb</b>	3,10
<b>0,5 l Gösser Naturgold alkoholfrei</b>	3,10
<b>1/4 l Spritzer weiß oder rot</b>	2,40
<b>Biocider Apfel 4%vol 0,33 l - Fam. Steiner / Pabneukirchen</b>	5,20
<b>Biocider Birne 4,5%vol 0,33 l - Fam. Steiner / Pabneukirchen</b>	5,20

Wein lt. Weinkarte

## Alkoholfreie Getränke

<b>1/4 l Saft</b> (Apfelsaft naturtrüb, Johannisbeere, Marille)	2,50
<b>1/4 l Saft gespritzt</b>	1,80
<b>0,3 l Frucade</b>	2,60
<b>1/4 l Hollersirup</b> mit Leitungswasser	1,50
<b>1/4 l Hollersirup</b> mit Sodawasser	2,00
<b>1/4 l Traubensaft</b> aus Leobersdorf	2,50
<b>1/4 l Traubensaft</b> aus Leobersdorf gespritzt	1,80
<b>0,5 l Hausgemachter Ingwerveistee</b>	4,50
<b>0,5 l Hausgemachter Kräuterveistee</b>	4,50
<b>1/4 l Soda, Mineral oder stilles Mineral</b>	1,10
<b>1 l Mineral</b>	3,50

Kaffee lt. Kaffeekarte

Tee lt. Teekarte



## Weisswein

	1/81	Flasche
<b>Weingut Rotes Haus - Wien</b>		
Wiener gemischter Satz 2016, trocken	4,00	23,60
<b>Weinbau Konrad - Loiben</b>		
Grüner Veltliner Federspiel 2016, trocken	3,50	20,60
<b>Weingut Hecher - Sooß</b>		
Gelber Muskateller 2016, trocken	3,00	17,60
Weißburgunder 2016, trocken	2,80	16,40
Welschriesling 2016, trocken	3,00	17,60
<b>Weingut Rauscher - Leobersdorf</b>		
Landwein weiß 2016, trocken	2,00	15,60
<b>Weingut Kamper - Gumpoldskirchen</b>		
Rotgipfler Riede Steinfeld 2016, halbtrocken	3,00	17,60
Zierfandler Sonnberg 2016, trocken	3,00	17,60
Spätrot-Rotgipfler „Königswein“ 2016, lieblich	3,50	20,60
<b>Weingut Bründlmayer - Langenlois</b>		
Riesling 2016, trocken	4,00	23,60
<b>Weingut Frühwirth - Teesdorf</b>		
Gelber Muskateller 2017 Jungwein, halbtrocken	3,00	17,60



## *Rotwein*

	1/81	Flasche
<b>Weingut Hecher - Sooß</b>		
Zweigelt "Alte Reben" 2015	3,00	17,60
St. Laurent 2015	3,00	17,60
<b>Weingut Rauscher - Leobersdorf</b>		
Blauer Portugieser 2015	2,80	16,40
<b>Weingut Markowitsch - Göttlesbrunn</b>		
Zweigelt Rubin Carnuntum 2016	3,90	23,00

## *Sekt und Perlwein*

	0,11	Flasche
<b>Sektkellerei Szigeti - Gols</b>		
Grüner Veltlinersekt	4,00	27,60
<b>Weingut Frühwirth - Teesdorf</b>		
Frizzante rosé 2017	3,00	20,60

## *Schnäpse*

	2cl	
<b>Destillerie Weidenauer - Kottes</b>		
Blutorangenbrand	4,00	
<b>Obsthof Reiterer - Bad Vöslau</b>		
Kriecherlbrand	3,00	
Quittenbrand	3,00	
Pfirsichbrand	3,00	
<b>Pircher - Lana Südtirol</b>		
Haselnussbrand	3,50	
Marillenbrand	4,00	
Williamsbirnenbrand	4,00	
<b>Nonino - Friaul</b>		
Grappa Monovitigno il Moscato	4,00	
<b>Horvath's-Spezeryen - Deutsch Wagram</b>		
Nußschnaps	3,50	