

# Liebe Gäste!



Wir freuen uns über Ihren Besuch in unserem Mühlen-Gasthaus -  
der Mühlsteinstube!

Wir, die Familie Kühn, betreiben unsere Mühlsteinstube als kleinen aber  
feinen Familienbetrieb.

Die Chefin Susanne Kühn ist stets beim Fischgriller anzutreffen.

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

Gerne kommen wir auch Ihren besonderen Essenswünschen nach (zB bei  
Allergien, div. Unverträglichkeiten, speziellen Diäten ...).

Wenden Sie sich einfach direkt an das Küchenteam!

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 Mühlsteinstube frei nach  
unserem Motto: Genießen. Erleben. Wohlfühlen.

Wir wünschen guten Appetit!

Herzlich Ihre

**Familie Kühn**



**TUT GUT-WIRT**

## Fische



Gemischter Fischsteller (Wels-, Lachsforellen-, Karpfenfilet)	€ 13,00
Forelle (ganzer Fisch)	per dag € 0,40
 Forelle blau (ganzer Fisch) mit Petersilerdäpfel und im Sud mitgegartem Gemüse	per dag € 0,50
Forelle Müllerin (ganzer Fisch)	per dag € 0,45
Karpfenfilet natur	€ 13,00
Karpfenfilet auf serbische Art	€ 14,00
Gebackenes Karpfenfilet	€ 15,50
Lachsforellenfilet natur	€ 15,00
Lachsforelle (ganzer Fisch, für 2 bis 3 Personen)	per dag € 0,50
Bachsaiblingsfilet	€ 15,00
Saibling (ganzer Fisch)	per dag € 0,50
 Saibling blau (ganzer Fisch) mit Petersilerdäpfel und im Sud mitgegartem Gemüse	per dag € 0,60
Welsfilet natur	€ 12,00
Welsfilet auf serbische Art	€ 13,00
Gebackenes Welsfilet	€ 14,50
Pikantes rotes Welscurry mit Reis und Gemüse	€ 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

Fischsuppe	€ 4,40
Fischsuppe im Brottopf	€ 4,90
Trio vom Fisch auf Blattsalat mit Vollkorn-Hausbrot (Wels-, Lachsforellen- und Karpfenfiletstreifen)	€ 9,00
Geräucherter Karpfenkaviar mit getoastetem Hausbrot und Sauerrahm	€ 12,00

## Salate

Gemischter Salat nach Saison	€ 3,00
Grüner Salat	€ 3,00
Erdäpfelsalat	€ 3,00
Erdäpfelmayonnaisesalat	€ 3,20
Bunter Müllerinnensalat	€ 3,20
(Grüner Salat mit knackiger Gemüseauswahl der Saison)	
Wahlweise mit Kürbis- oder Walnußöl	€ 0,70

## Beilagen

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

Sämtliche Speisen können Sie auch gerne als kleine Portion bestellen.



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

Susanne's Fischburger mit Erdäpfelspalten € 7,10  
(Gebackenes Welsfilet im Dornauer Burgerlaibchen mit Kräuterrahm)

Gebackene Welsstäbchen mit Petersilerdäpfel € 5,80

*Tut gut! - Kindergericht*



Gegrilltes Schwanzstück von der Lachsforelle € 8,00  
mit Petersilerdäpfel und Frischgemüse der Saison

## Für unsere "Nicht-Fischesser"



Rotes Gemüsecurry mit Kichererbsen und Reis € 12,00

Tafelspitz mit Apfelkren, Schnittlauchrahm € 15,00  
Gemüse und Erdäpfelschmarren

Müllermeisterinnen-Brot mit Salatgarnitur € 6,00  
(Vollkorn-Hausbrot mit Schinken, Zwiebel, Paprika  
und Käse überbacken)

Mühlmausbrot mit Salatgarnitur € 6,00  
(Vollkorn-Hausbrot mit Käse überbacken)

## Nachspeisen


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'soffene Müllerin (Grießflammerie mit hausgemachtem Rotweilikör)	€ 4,00
Dornauer Cremeschnitte mit Butterblätterteig	€ 3,50
Dornauer Cremeschnitte mit Eierlikör-Obers-Sauce	€ 4,80
Joghurnockerl auf Fruchtsauce	€ 4,00
 Warme Mühltarte mit fruchtiger Füllung (Saftiger Streuselkuchen mit Obst der Saison, ca. 20 Min. Wartezeit)	€ 4,20
Nüchterne Müllerin (Grießflammerie mit Frucht- oder Schokosauce)	€ 3,70
Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis (ca. 20 Min. Wartezeit)	€ 5,20
Dessert nach Tagesempfehlung (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



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

Wein lt. Weinkarte

# Alkoholfreie Getränke

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

Kaffee lt. Kaffeekarte

Tee lt. Teekarte

# Weisswein

1/8 l

Flasche

## Weingut Rotes Haus - Wien

Wiener gemischter Satz 2016 € 4,00 € 23,60

## Weinbau Konrad - Loiben

Grüner Veltliner Federspiel 2016 € 3,50 € 20,60

## Weingut Hecher - Sooß

Gelber Muskateller 2016 € 2,80 € 16,40

Weißburgunder 2016 € 2,80 € 16,40

Welschriesling 2016 € 2,60 € 15,20

## Weingut Rauscher - Leobersdorf

Landwein weiß 2016 € 2,00 € 15,60

## Weingut Kamper - Gumpoldskirchen

Rotgipfler Riede Steinfeld 2016 € 3,00 € 17,60

Zierfandler Sonnberg 2015 € 3,00 € 17,60

## Weingut Bründlmayer - Langenlois

Riesling 2015 € 4,00 € 23,60



## Rotwein

Weingut Hecher - Sooß	1/8 l	Flasche
Zweigelt "Alte Reben" 2015	€ 3,00	€ 17,60
St. Laurent 2015	€ 3,00	€ 17,60

## Weingut Rauscher - Leobersdorf

Blauer Portugieser 2015	€ 2,20	€ 12,80
Syrah-Gamay 2013 dezente Barrique-Note - nur flaschenweise		€ 24,00

## Süßwein

Weingut Weiszbart - Leobersdorf		
Cuveé aus Rotgipfler, Chardonnay und Gelber Muskateller 2015	€ 2,80	€ 16,40

## Sekt und Perlwein

Sektkellerei Szigeti - Gols	0,1 l	Flasche
Grüner Veltlinersekt	€ 4,00	€ 27,60

## Weingut Rauscher - Leobersdorf

Frizzante rosé 2015	€ 3,00	€ 20,60
---------------------	--------	---------

## Schnäpse

Destillerie Weidenauer - Kottes	2cl
Blutorangenbrand	€ 3,80
Obsthof Reiterer - Bad Vöslau	
Quittenbrand	€ 3,00
Pfirsichbrand	€ 3,00
Marillenbrand	€ 3,00
Williamsbirne	€ 3,00

## Nonino - Friaul

Grappa Monovitigno il Moscato	€ 3,80
-------------------------------	--------