MÜHLENGASTHOF
Landesbergen

Willkommen!

Gastfreundschaft mit Geschmack.

Chefkoch Attila trifft auf Kräuterexperten Jürgen.

Viele Jahre sammelte Jürgen in Schweden Kenntnisse über den Anbau von Gewürzkräutern, ihren Geschmack und ihre Wirksamkeit. Er kehrte zurück in die Heimat gemeinsam mit Attila, einem Perfektionisten am Herd und erfolgreichen Gastronom. Zusammen mit vielen fleißigen Mitarbeitern sind sie nun ein unschlagbares Team und die gute Seele des Mühlengasthofes.

Freuen Sie sich auf gelungene Gerichte der traditionellen deutschen Küche, aber auch auf köstlich aromatische Rezepte mit Kräutern, die den Zutaten das gewisse Etwas und Ihnen ein besonderes Geschmackserlebnis schenken. Und natürlich auf eine herzliche, familiäre Atmosphäre und nette Gespräche auf deutsch, englisch, schwedisch und ungarisch.

Unser Anspruch an erstklassige Lebensmittel ist hoch. Unsere Gerichte werden stets frisch für Sie zubereitet, bitte schenken Sie uns etwas Zeit dafür.

Lassen Sie uns wissen, wenn etwas fehlt, aber auch, wenn es Ihnen bei uns gefallen hat. Unser schönster Lohn ist, wenn wir Sie wieder einmal kulinarisch verwöhnen dürfen.

Jürgen & Attila

„Gastfreundschaft“
das ist wie Heimat.

Hausgemachte Suppen

Ungarische Gulaschsuppe alkoholhaltig [A1,14] — Tasse 5,90
hausgemacht und pikant, dazu wird Baguette gereicht

Tomatencremesuppe vegetarisch [A1,I,G] — Tasse 4,40

Vorspeisen und Salate

Bruschetta mit würziger Auflage vegetarisch [A1,D,G,2] — klein 3,90 / groß 7,80
geröstetes Weißbrot mit fruchtigen Tomatenwürfeln,
roten Zwiebeln und Knoblauch

Gemischter Salat vegetarisch [A1] — klein 6,60 / groß 10,90
eine Komposition aus Blattsalaten,
saisonalem Gemüse,
gerösteten Kernen und Weißbrot

Riesengarnelen mit Knoblauchbrot [A1,B,I,5,14] — 15,80
kurzgebratene Riesengarnelen mit Tomatenwürfeln,
roten Zwiebeln und Knoblauchbrot
auf frischem grünen Salatbett

Fruchtiger Hähnchensalat — 17,80
eine Komposition aus Blattsalaten,
Hähnchenbruststreifen, Curry-Ananas
und rotem Pfeffer

Liebe Gäste, gerne können Sie nicht verzehrte Speisen problemlos mit nach Hause nehmen.
Für die Umverpackung müssen wir Ihnen nur 0,50 Cent berechnen. Bitte haben Sie dafür Verständnis.

Für den schnellen Hunger

Riesencurrywurst [2,3,7] 12,80
mit Pommes frites

Süßkartoffel-Pommes vegetarisch [G,3]
mit hausgemachtem Kräuter-Dip und frischer Salatbeilage 12,80

Räucherlachs-Tatar mit Wakame [D,G,K] 15,20
mit einer Wasabi Frischkäsecreme, mariniertem Seealgen-Salat
und Röstinchen

Für den großen Hunger

Bandnudeln mit Rucola-Walnuss-Pesto [A1,G,H2,L] 17,20
verfeinert mit Walnüssen, getrockneten Aprikosen
und italienischem Parmesan

Hausgemachte Lasagne [A1,G,I,C] 18,80
nach Art des Hauses, mit würziger Fleischsauce,
im Ofen mit Käse überbacken

Gewokte Hähnchenbruststreifen nach „Asia-Art“ pikant [3,4,D,F,I,K,L] 19,90
mit Reisnudeln, Paprika, Möhren, Frühlingszwiebeln,
Pak-Choi, Ingwer und Zitronengras

Chili sin Carne vegan [I,F] 16,80
mit einer herzhaften Tomatensauce, Kidneybohnen,
grünen Bio-Linsen, Mais und Reis

Für den besonderen Hunger

Sellerieschnitzel in knuspriger Parmesanpanade A1,C,G,I — 18,90
mit mediterran angerichteter Spaghetti-Beilage
und saisonalem Gemüsemix

Gegrilltes Rumpsteak G,I — 29,90
mit feiner hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites
und buntem saisonalen Gemüse

Spareribs I,14 — 25,50
mit würziger Mango-Ananas-Barbecue-Sauce,
Pommes frites und Krautsalat

Mezzelune Ricotta e Spinaci A1,G,I,J — 18,50
gefüllte Halbmondnudeln mit Ricotta und Spinat,
serviert in einer sahnigen Paprika-Sauce mit Basilikum

Rosa gebratene Lammlachse mit Rotwein-Sauce A1,14,I — 26,50
mariniert mit Rosmarin-Knoblauch-Öl,
dazu grünes Tomatenchutney und saisonales Gemüse
mit Bratkartoffeln

Bandnudeln à la Mühlengasthof A1,L,G,3,14 — groß 19,90
mit Schweinefiletspitzen, Champignons
und feiner Sahne-Trüffel-Sauce

Schweinefilet A1,G,I — 24,50
in der Pfanne gebraten Zwiebel-Rahmsauce,
buntem Gemüse und Kroketten

Zanderfilet A1,D,I,G,14 — 26,50
in Butter gebraten, mit einer verfeinerten Dijon-Senf Sahnesauce,
Salzkartoffeln und frischer Salatbeilage

Pfefferschnitzel A1,C,I,G,14 — 22,80
mit pikanter grüner Pfeffersauce, Pommes frites,
Bacon-Chips und frischem Saisongemüse

Für den kleinen Hunger

Bandnudeln à la Mühlengasthof A1,L,G,3,14 mit Schweinefiletspitzen, Champignons und feiner Sahne-Trüffel-Sauce	klein	16,90
Zartes Schweineschnitzel A1,C nach „Wiener Art“, mit Pommes frites und knackfrischem Salat		16,40
Hähnchennuggets A1 und Pommes frites, wahlweise mit Ketchup oder Mayonnaise		13,90
Pommes frites		4,90
Bratkartoffeln	zzgl.	3,80
Süßkartoffel-Pommes	zzgl.	3,00
Ketchup oder Mayonnaise	zzgl.	0,70
Trüffel-Mayonnaise	zzgl.	1,00

Süßes zum Finale

Mousse au Chocolat C,G, nach Art des Hauses		3,80
Semifreddo alkoholhaltig 1,14,A1,C,G,E hausgemachte Panettone-Schichttorte mit Eis, beträufelt mit Disaronno-Amaretto-Likör		6,20
Eis mit heißen Früchten G,H2 mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne		6,90
1 Kugel Eis A,C,E,F,G,H (Sorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss, Stracciatella, Zitrone)		1,80
- heiße Früchte	zzgl.	2,40
- Sahne	zzgl.	0,95