DAMMÜHLE
HOTEL – RESTAURANT

VORWEG

Rindertatar Burger
im Brioche Bun, Senfmayonnaise,
Gewürzgurke, Röstzwiebel
und Trüffelkäse 18,90

Feldsalat (v)
Kartoffeldressing, Granatapfel, geröstete
Kürbiskerne und Graubrotcroûtons
auf Wunsch auch vegan möglich 12,50

Tataki vom Yellowfin Thunfisch
Wakame und Quitte 18,50

Crèmesuppe vom Hokkaido
steirisches Kürbiskernöl
und geröstete Kerne (vegan) 8,90

HAUPTSACHE

Mühlenmaultasche (v)
mit Karotte, Kürbis, Ricotta und Bergkäse
gefüllt auf sautiertem Babyspinat
mit geschmolzenen Zwiebeln
und Bröselbutter 23,50

Salat Falafel (v/auf Wunsch vegan)
Blattsalat in Apfeldressing, gebackene
Falafel mit grünen Bio-Linsen aus
Frankenberg, Avocado, Granatapfel und
Tahine Labneh 20,90

Gebratenes Lachsloin
Safran-Lauchsoße, confierter Lauch und
Kartoffelpüree 32,90

Herzhaftes Gulasch von Hirsch und Reh
Preiselbeer-Wacholdersoße, Kartoffelklöße
und Schmandsalat 28,90

Gebratene Maispoulardenbrust
Portweinjus, winterliches Gemüse und
Kartoffelpüree 25,50

200g Rumpsteak vom argentinischen Angus
mit Café de Paris Kruste gratiniert,
Portweinjus, Bratkartoffeln und
Schmandsalat 36,90

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
Pommes frites und Schmandsalat 22,50

DESSERT

Dunkle Schokoladen Crème Brûlée
double chocolate Crumble und
Himbeersorbet 11,50

Rote Grütze
Sauerrahmeis
(mit Rotwein zubereitet) 8,40