



VORSPEISEN €

Carpaccio vom Yellow Fin Thunfisch mit Wasabidressing (D, O)	12,90
Carpaccio vom Striploin mit Parmesan und Rucola (G, C, A)	12,90
Rucolasalat mit Cherrytomaten und Parmesan (G, A, F, C, O)	6,90
Cesarsalat mit Kräutercroutons und Parmesan (C, G, M, D, A, F, O)	7,50
Bruschetta Weißbrotscheiben mit Tomaten, Olivenpaste und Thunfisch-Creme (A, D, F, G, C)	5,50
Shrimpscocktail mit Toast (B, C, L, M, F, O, A)	9,80
Knoblauchbrot (A, C, G, F)	3,80
Pizzabrot mit Tomaten (A, F)	4,20
Gemischter Salat (C, G, M, L, O)	5,70

SALATE €

Salatvariation „auf da Mühle“ (gemischter Salat) (C, G, M, L, O)	5,70
+ Hühnerbrust (G, L, A, O, C) (zus.) +	6,60
+ Scampi in Olivenöl pro Stück (B, G, A) (zus.) +	3,00
+ gegrilltes Rinderfilet (G, L, A, O, C) (zus.) +	9,20
+ gebratene Champignons und Zwiebeln (zus.) +	5,50
+ gebratene Kartoffeln mit Speck und Sauerrahm (G, A) (zus.) +	5,50

SUPPEN €

Zwiebelsuppe mit Käsecrouton (G, A, O, F, C)	4,90
Tomatensuppe (L)	4,80
Mediterrane Fischsuppe mit Knoblauchbrot (A, C, D, O, L, G, B, F)	7,90
Rindssuppe mit Frittaten (A, C, G, L, F)	3,90

NUDELGERICHTE €

Risotto mit Meeresfrüchten und Tomaten (B, D, L, G, O)	12,90
Risotto mit Tomaten und Parmesan (G)	8,90
Risotto mit Speck, Champignons und Parmesan (G, L, F)	9,90
Tagliatelle mit Sahnesauce Blattspinat und Tomaten (G, C, A, F)	10,50
Tagliatelle mit Lachstreifen in Kräutersauce (G, D, L, C, O, A, F)	12,90
Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan (G, A, C)	8,90
Spaghetti Bolognese (A, C, L, O, G, F)	9,20
Spaghetti Carbonara mit Speck, Ei in Rahmsauce (A, C, G, F, L)	9,20
Tortelloni mit Fleischfüllung & Gorgonzolarahmsauce (A, L, G, C, F)	9,90
Tortelloni Rustica mit Fleischfüllung (A, G, C, L, F) mit Champignons, Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Speck	9,90

AUSTRALIAN OUTBACK-STEAKS | STRIPLOIN €

Steak und Salat Outback-Steak mit Salat, Kräuterbutter und Knoblauchbrot	200 g	24,30
	250 g	27,80
	400 g	40,80
Long Horn Outback-Steak mit gebratenen Pilzen und Potato Wedges	250 g	27,80
	400 g	40,80
The Cattleman Outback-Steak mit gebratenen Zwiebeln und Potato Wedges	250 g	27,80
	400 g	40,80
The Iron Ranger Outback-Steak, gratiniert mit Gorgonzola, dazu Potato Wedges	250 g	27,80
	400 g	40,80
Desperados Outback-Steak mit Nachos, Tex-Mex-Gemüse und Potato Wedges	250 g	27,80
	400 g	40,80
The King Crab Outback-Steak mit gebratenen Scampi, Knoblauchbrot und Salat	200 g	27,80
	250 g	29,80
	400 g	43,80

AUSTRALIAN OUTBACK-STEAKS | TENDERLOIN €

Pfeffersteak mit Pfeffersauce, Gemüse & Pommes Frites	200 g	26,90
	250 g	31,90
	400 g	43,90
Tenderloin-Steak mit Gemüse, Kräuterbutter und Babykartoffeln	200 g	26,90
	250 g	31,90
	400 g	43,90
Mixed Grill , verschiedene Medaillons auf Gemüse mit Kräuterbutter und Babykartoffeln (A, L, M, G, O)		18,90
Filet „auf da Mühle“ Rinderfiletscheiben mit Balsamicosauce, Kartoffelpüree, Rucola und Parmesan (A, G, L, O)		24,40

MARBLING-SCORE & GARSTUFEN SIEHE RÜCKSEITE

SPEZIALITÄTEN AUS DEM WOK €

Asiatisches Wokgemüse mit Eiernudeln und süß-saurer Sauce (A, C, N, O, F, E)	11,90
Potato „con pollo“ Hühnerfleisch, Babykartoffeln, Broccoli in Korianderrahmsauce mit Cheddar (G, A)	13,90
Enchiladas „con pollo“ Tortilla, gefüllt mit Hühnerfleisch, Paprika, Mais, Tomaten und Chili (N, A, G)	14,90
„Chicken Curry“ (scharf) mit Reis (N, L, G, F)	18,90

FISCHGERICHTE €

Fischteller „auf da Mühle“ Variation von gegrillten Edelfischen mit Gemüse und Babykartoffeln (D, G, A)	24,50
Lachsfilet vom Grill (medium) mit Salat und Knoblauchbrot (C, G, M, N, L, A, F, D)	24,50
Schottischer Wildlachs (medium) in der Kartoffelkruste mit Blattsalat (C, G, M, L, F, D, A)	24,50

PIZZEN €

Margherita Tomaten, Mozzarella (A, G)	8,30
Proscuitto Tomaten, Mozzarella, Schinken (A, G)	9,80
Salami Tomaten, Mozzarella, Salami (A, G)	9,80
Funghi Tomaten, Mozzarella, Champignons (A, G)	9,50
Al Tonno Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven (A, G, D)	10,20
Capricciosa Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Sardellen (A, G, D)	10,50
Diavolo Tomaten, Mozzarella, Salami, Zwiebeln, Pfefferoni, Knoblauch, „scharf“ (A, G)	10,20
Picante Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Paprikastreifen (A, G)	10,10
Quattro Stagioni Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons, Artischocken (A, G)	10,90
Quattro Formaggi Tomaten, 4 Käsesorten (A, G)	10,20
El Greco Tomaten, Mozzarella, Paprika, Oliven, Zwiebeln, frische Tomaten, Schafkäse (A, G)	10,20
Parma Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan (A, G)	11,90
Rucola Tomaten, Mozzarella, Rucola, Tomatenwürfeln, Parmesan (A, G)	10,10
Frutti di Mare Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch (A, G, D, B)	11,90
Dello Chef Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Pfefferoni, Champignons (A, G)	10,20
Calzone Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, „geschlossen“ (A, G)	10,10
Con pollo Tomaten, Mozzarella, Hühnerfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika (A, G)	10,90
Regina Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons (A, G)	10,10
Hawaii Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas (A, G)	10,10
Auf da Mühle Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Speck, Mais, Zwiebel (A, G)	10,50

SÖLLER HIGHLIGHTS €

Wiener Schnitzel (vom Schwein) mit Pommes Frites (A, C, G, F)	14,90
Cordon-Bleu (vom Schwein) mit Preiselbeeren & Salat (A, C, G, M, L, F, O)	15,50
Käsespätzle mit Salat (A, G, C, M, L, O)	9,90
Gröstl mit Filetspitzen und Salat (C, G, M, L, O)	15,90

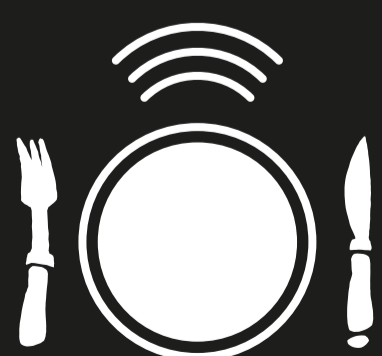
DESSERTS €

Schokolade-Palatschinken mit Vanilleeis (A, C, G, F, H)	7,50
Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren (A, C, G)	9,80
Tiramisu mit marinierten Früchten (A, G, O, C)	7,80
Schokolademousse mit Rumpflaumen (C, E, G, A, F, H)	7,90
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne (A, C, G, H)	5,80

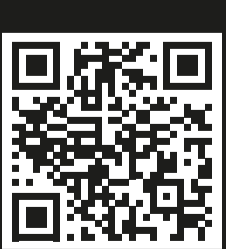
A = GLUTEN, B = KREBSTIERE, C = EI, D = FISCH, E = ERDNUSS, F = SOJA, G = MILCH, H = NÜSSE, L = SELLERIE, M = SENF, N = SESAM, O = SULPHITE, P = LUPINEN, R = WEICHTIERE

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. (EU Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011)

DIGITALE-KARTE UND WEITERE SPRACHEN



**SMARTPHONE
VORHALTEN
ODER
QR-CODE
SCANNEN**




ANDROID **iPhone**

AUF DA MÜHLE

APERITIF €

1 Glas Prosecco mit Aperol (O)	4,20 4,90
Hugo (O) Prosecco, Minze, Holler, Soda	4,90
Aperol Spritz (O)	4,90
Campari Soda	4 cl 4,40
Campari Orange	4 cl 4,90
Martini bianco oder extra dry	5 cl 4,50
Sandemann Sherry dry	5 cl 4,50
Sandemann Portwein rot	5 cl 4,50

HOCHPROZENTIGES €

Schnaps Obstler, Williams, Marille, Nuss	2 cl 3,30
Grappa Le Giare	2 cl 6,80

BIERE OFFEN €

Grieskirchner Pils, Radler (A)	0,20 lt 2,90 0,30 lt 3,40 0,50 lt 4,30
Paulaner Hefe-Weizen hell (A)	0,30 lt 3,40 0,50 lt 4,50

BIERE IN FLASCHEN €

Maxrainer (A)	0,50 lt 4,30
Paulaner Weizen alkoholfrei (A)	0,50 lt 4,30
Corona (A)	0,33 lt 4,50

OHNE ALKOHOL €

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,30 lt 3,10 0,50 lt 3,90
Apfelsaft, Johannisbeere	0,30 lt 3,30 0,50 lt 3,80
Apfelsaft g'spritzt Johannisbeere g'spritzt	0,30 lt 3,20 0,50 lt 3,90
Mineral prickelnd oder ohne	0,33 lt 2,90 0,75 lt 5,10
Cola light, Eistee	0,33 lt 3,50
Almdudler	0,35 lt 3,90
Säfte Multivitamin, Orange, Mango	0,20 lt 3,20
Säfte mit Soda gespritzt	0,30 lt 3,30 0,50 lt 3,90
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic	0,20 lt 3,20
Red Bull	0,20 lt 3,80

KAFFEE & TEE €

Tasse Verlängerter	2,80
Espresso Doppelter Espresso	2,30 4,00
Espresso Macchiato (G)	2,60
Cappuccino (G)	2,90
Latte Macchiato (G)	3,20
Irish Coffee	7,90
Heiße Schokolade (G) mit Sahne	3,10 3,60
Tasse Tee Kräuter, Schwarz, Früchte, Minze, Kamille, Grüner-Tee, Rotbusch	3,00

LONGDRINKS €

Bacardi/Captain mit Juice oder Cola	4 cl 6,20 4 cl 7,90
Vodka rot/weiß mit Orangensaft mit Red Bull mit Cola oder Sprite mit Bitter Lemon	4 cl 6,20 4 cl 7,90 4 cl 8,10 4 cl 7,90 4 cl 7,90

Johnny Walker, Jack Daniels mit Cola	4 cl 6,50 4 cl 7,90
--	------------------------

Gin mit Tonic	4 cl 6,20 4 cl 7,90
-------------------------	------------------------

Malibu mit Orangensaft	4 cl 6,20 4 cl 7,90
----------------------------------	------------------------

Martini-Sprite	4 cl 7,90
-----------------------	-----------

FLASCHEN INKL. 1 l BEIGETRÄNK €

Bacardi	0,70 lt 85,00
Johnny Walker Jack Daniels	0,70 lt 85,00 0,70 lt 95,00
Eristoff rot/weiß	0,70 lt 85,00

SHOTS €

Jägermeister	2 cl 3,80
Flying Hirsch	2 cl 5,10
Limoncello	2 cl 3,30
Averna, Ramazzotti	2 cl 3,30
Fernet Branca	2 cl 3,30
Sambuca	2 cl 3,30
Tequila weiß oder gold	2 cl 3,30
Baileys (G)	2 cl 3,30
Amaretto	2 cl 3,30
Cointreau	2 cl 3,30
Grand Marnier	2 cl 3,30

MARBLING-SCORE

Der **besondere Geschmack** unseres **Rindfleisches** entsteht vor allem durch die starke **Marmorierung**. Darunter versteht man das Verhältnis zwischen Fleisch, Muskelfaser und Fettzellen innerhalb der Muskelstruktur. Diese internationale Skala geht von Minimum 1 bis Maximum 12. Das von uns verarbeitete Fleisch hat 3-4 und bei Wagyu 5-6.

GARSTUFEN STEAKS

RARE	40-45 °C	kühl und rot im Kern
MEDIUM RARE	45-50 °C	etwas fester, roter Kern
MEDIUM	50-55 °C	fest, zartrosa
MEDIUM WELL	55-65 °C	fest, kleiner rosa Kern
WELL DONE	über 66 °C	durch, sehr fest, grauer Kern

A = GLUTEN, B = KREBSTIERE, C = EI, D = FISCH, E = ERDNUSS, F = SOJA, G = MILCH, H = NÜSSE, L = SELLERIE, M = SENF, N = SESAM, O = SULPHITE, P = LUPINEN, R = WEICHTIERE

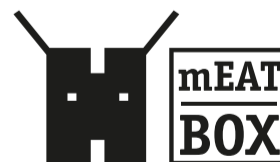
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. (EU Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011)

AUF DA MÜHLE ORIGINALS



„KONFIGURIEREN“
SIE ALLES SELBST:
am StoneGrill®

Mit dem StoneGrill® können Sie sich ihre Steaks, ihren Fisch, Ihr Gemüse, ... nach Belieben selbst am Tisch auf einer heißen Steinplatte „bruzzeln“... Die Garstufe ihres Fleisches bestimmen Sie nun selbst. Sie können „rare“ und „well done“ essen. **Gleichzeitig.**



meAT-BOX:
Jede Saison ist
Grill-Saison!

Sie wollen exklusive Fleischsorten grillen? Kein Problem: hier bestellen oder einfach auswählen auf www.meat-box.at, anrufen & abholen. **Selber grillen & mit Freunden genießen!**



„KU(H)LTIVIERT“
GRAIN-FED-
WAGYU-SEIFE!

Streng limitiert, verpackt in der aromadichten Metalldose und ebenso innovativ wie nachhaltig: das Fett des Wagyu-Rindes wird zum exklusiven Körperpflegemittel (in Tirol) weiterverarbeitet. **Ver-WERT-ung neu definiert!**

HIER ERHÄLTlich · JETZT KAUFEN · JETZT RESERVIEREN



In unserer Weinkarte finden Sie viele feine Weine aus dem In- und Ausland.

Außerdem haben wir immer einige Weine glasweise im Angebot!

Wir beraten Euch gerne!