



## VORSPEISEN

	€
<b>Carpaccio vom Yellow Fin Thunfisch</b> mit Wasabidressing (D, O)	13,90
<b>Carpaccio vom Striploin</b> mit Parmesan und Rucola (G, C, A)	12,90
<b>Rucolasalat</b> mit Cherrytomaten und Parmesan (G, A, F, C, O)	7,50
<b>Cesarsalat</b> mit Kräutercroutons und Parmesan (C, G, M, D, A, F, O)	8,50
<b>Bruschetta</b> Weißbrotsciben mit Tomaten, Olivenpaste und Thunfisch-Creme (A, D, F, G, C)	6,80
<b>Shrimpscocktail</b> mit Toast (B, C, L, M, F, O, A)	10,90
<b>Knoblauchbrot</b> (A, C, G, F)	4,70
<b>Pizzabrot</b> mit Tomaten (A, F)	5,20
<b>Gemischter Salat</b> (C, G, M, L, O)	5,70

## SALATE

	€
<b>Salatvariation „auf da Mühle“</b> (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

	€
<b>Zwiebelsuppe</b> mit Käsecrouton (G, A, O, F, C)	5,20
<b>Tomatensuppe</b> (L)	5,20
<b>Mediterrane Fischsuppe</b> mit Knoblauchbrot (A, C, D, O, L, G, B, F)	8,50
<b>Rindssuppe</b> mit Frittaten (A, C, G, L, F)	4,20

## NUDELGERICHTE

	€
<b>Risotto</b> mit Meeresfrüchten und Tomaten (B, D, L, G, O)	14,90
<b>Risotto</b> mit Tomaten und Parmesan (G)	9,90
<b>Risotto</b> mit Speck, Champignons und Parmesan (G, L, F)	10,90
<b>Tagliatelle mit Sahnesauce</b> Blattspinat und Tomaten (G, C, A, F)	11,50
<b>Tagliatelle mit Lachsstreifen</b> in Kräutersauce (G, D, L, C, O, A, F)	14,50
<b>Spaghetti mit Tomatensauce</b> und Parmesan (G, A, C)	9,20
<b>Spaghetti Bolognese</b> (A, C, L, O, G, F)	9,20
<b>Spaghetti Carbonara</b> mit Speck, Ei in Rahmsauce (A, C, G, F, L)	10,90

## AUSTRALIAN OUTBACK-STEAKS | STRIPLOIN

	€
<b>Steak und Salat</b> Outback-Steak mit Salat, Kräuterbutter und Knoblauchbrot (A, C, L, G, M, O, F)	250 g 28,80 400 g 41,80
<b>Long Horn</b> Outback-Steak mit gebratenen Pilzen und Potato Wedges (A, L, M, O)	250 g 28,90 400 g 41,90
<b>The Cattleman</b> Outback-Steak mit gebratenen Zwiebeln und Potato Wedges (A, L, M, O)	250 g 28,90 400 g 41,90
<b>The Iron Ranger</b> Outback-Steak, gratiniert mit Gorgonzola, dazu Potato Wedges (A, L, M, G, O)	250 g 28,90 400 g 41,90
<b>Desperados</b> Outback-Steak mit Nachos, Tex-Mex-Gemüse und Potato Wedges (A, L, M, O)	250 g 28,90 400 g 41,80
<b>The King Crab</b> Outback-Steak mit gebratenen Scampi, Knoblauchbrot und Salat (A, L, B, C, G, M, O, F, D)	250 g 31,90 400 g 45,90

## AUSTRALIAN OUTBACK-STEAKS | TENDERLOIN

	€
<b>Pfeffersteak</b> mit Pfeffersauce, Gemüse & Pommes Frites (A, O, L, M)	250 g 35,90 400 g 45,90
<b>Tenderloin-Steak</b> mit Gemüse, Kräuterbutter und Babykartoffeln (A, L, O, G, L)	250 g 35,90 400 g 45,90
<b>Mixed Grill</b> , verschiedene Medaillons auf Gemüse mit Kräuterbutter und Babykartoffeln (A, L, M, G, O)	20,90
<b>Filet „auf da Mühle“</b> Rinderfiletscheiben mit Balsamicosauce, Kartoffelpüree, Rucola und Parmesan (A, G, L, O)	26,90

## MARBLING-SCORE & GARSTUFEN SIEHE RÜCKSEITE

## SPEZIALITÄTEN AUS DEM WOK

	€
<b>Asiatisches Wokgemüse</b> mit Eiernudeln und süß-saurer Sauce (A, C, N, O, F, E)	13,50
<b>Potato „con pollo“</b> Hühnerfleisch, Babykartoffeln, Broccoli in Korianderrahmsauce mit Cheddar (G, A)	15,90
<b>Enchiladas „con pollo“</b> Tortilla, gefüllt mit Hühnerfleisch, Paprika, Mais, Tomaten und Chili (N, A, G)	15,90
<b>„Chicken Curry“</b> (scharf) mit Reis (N, L, G, F)	18,90

## FISCHGERICHTE

	€
<b>Fischteller „auf da Mühle“</b> Variation von gegrillten Edelfischen mit Gemüse und Babykartoffeln (D, G, A)	26,50
<b>Lachsfilet vom Grill</b> (medium) mit Salat und Knoblauchbrot (C, G, M, N, L, A, F, D)	26,50
<b>Schottischer Wildlachs</b> (medium) in der Kartoffelkruste mit Blattsalat (C, G, M, L, F, D, A)	26,50

## PIZZEN

	€
<b>Margherita</b> Tomaten, Mozzarella (A, G)	9,90
<b>Prosciutto</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken (A, G)	10,90
<b>Salami</b> Tomaten, Mozzarella, Salami (A, G)	11,90
<b>Funghi</b> Tomaten, Mozzarella, Champignons (A, G)	10,90
<b>Al Tonno</b> Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven (A, G, D)	13,00
<b>Capricciosa</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Sardellen (A, G, D)	13,00
<b>Diavolo</b> Tomaten, Mozzarella, Salami, Zwiebeln, Pfefferoni, Knoblauch, „scharf“ (A, G)	12,50
<b>Picante</b> Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Paprikastreifen (A, G)	12,00
<b>Quattro Stagioni</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons, Artischocken (A, G)	12,90
<b>Quattro Formaggi</b> Tomaten, 4 Käsesorten (A, G)	12,90
<b>El Greco</b> Tomaten, Mozzarella, Paprika, Oliven, Zwiebeln, frische Tomaten, Schafkäse (A, G)	12,00
<b>Parma</b> Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan (A, G)	11,90
<b>Rucola</b> Tomaten, Mozzarella, Rucola, Tomatenwürfeln, Parmesan (A, G)	11,00
<b>Frutti di Mare</b> Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch (A, G, D, B)	11,90
<b>Dello Chef</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Pfefferoni, Champignons (A, G)	11,90
<b>Calzone</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, „geschlossen“ (A, G)	11,50
<b>Con pollo</b> Tomaten, Mozzarella, Hühnerfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika (A, G)	12,50
<b>Regina</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons (A, G)	10,10
<b>Hawaii</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas (A, G)	11,50
<b>Auf da Mühle</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Speck, Mais, Zwiebel (A, G)	12,90

## SÖLLER HIGHLIGHTS

	€
<b>Wiener Schnitzel</b> (vom Schwein) mit Pommes Frites (A, C, G, F)	14,90
<b>Cordon-Bleu</b> (vom Schwein) mit Preiselbeeren & Salat (A, C, G, M, L, F, O)	15,50
<b>Käsespätzle</b> mit Salat (A, G, C, M, L, O)	11,90
<b>Gröstl mit Filetspitzen</b> und Salat (C, G, M, L, O)	17,90

## DESSERTS

	€
<b>Schokolade-Palatschinken</b> mit Vanilleeis (A, C, G, F, H)	7,50
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Preiselbeeren (A, C, G)	9,80
<b>Tiramisu</b> mit marinierten Früchten (A, G, O, C)	7,80
<b>Schokolademousse</b> mit Rumpflaumen (C, E, G, A, F, H)	7,90
<b>Apfelstrudel</b> 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**



## APERITIF €

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

## HOCHPROZENTIGES €

<b>Schnaps</b> Obstler, Williams, Marille, Nuss	2 cl	3,30
<b>Grappa</b>	2 cl	6,80

## BIERE OFFEN €

<b>Trumer Pils, Radler (A)</b>	0,20 lt	2,90	0,30 lt	3,70	0,50 lt	4,40
<b>Zillertaler Helles (A)</b>	0,20 lt	2,90	0,30 lt	3,70	0,50 lt	4,40
<b>Zillertaler Hefe-Weizen hell (A)</b>	0,30 lt	3,70	0,50 lt	4,60		

## BIERE IN FLASCHEN €

<b>Maxlrainer (A)</b>	0,50 lt	4,60
<b>Paulaner Weizen alkoholfrei (A)</b>	0,50 lt	4,60
<b>Corona (A)</b>	0,33 lt	4,80

## OHNE ALKOHOL €

<b>Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi</b>	0,30 lt	3,20	0,50 lt	4,00
<b>Apfelsaft, Johannisbeere</b>	0,30 lt	3,40	0,50 lt	3,90
<b>Apfelsaft g'spritzt</b>	0,30 lt	3,30		
<b>Johannisbeere g'spritzt</b>	0,50 lt	4,00		
<b>Mineral prickelnd oder ohne</b>	0,33 lt	3,00	0,75 lt	5,20
<b>Cola light, Eistee</b>	0,33 lt	3,60		
<b>Almdudler</b>	0,35 lt	4,00		
<b>Säfte</b> Multivitamin, Orange, Mango	0,20 lt	3,30		
<b>Säfte mit Soda gespritzt</b>	0,30 lt	3,40	0,50 lt	4,00
<b>Schweppes</b> Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic	0,20 lt	3,30		
<b>Red Bull</b>	0,20 lt	3,90		

## KAFFEE & TEE €

<b>Tasse Verlängerter</b>	2,90
<b>Espresso</b>	2,40
<b>Doppelter Espresso</b>	4,10
<b>Espresso Macchiato (G)</b>	2,70
<b>Cappuccino (G)</b>	3,00
<b>Latte Macchiato (G)</b>	3,30
<b>Irish Coffee</b>	7,90
<b>Heiße Schokolade (G)</b> mit Sahne	3,20 3,70
<b>Tasse Tee</b> Kräuter, Schwarz, Früchte, Minze, Kamille, Grüner-Tee, Rotbusch	3,10

## LONGDRINKS €

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

<b>Johnny Walker, Jack Daniels</b> mit Cola	4 cl	6,50	4 cl	7,90
--	------	------	------	------

<b>Gin</b> mit Tonic	4 cl	6,20	4 cl	7,90
-------------------------	------	------	------	------

<b>Malibu</b> mit Orangensaft	4 cl	6,20	4 cl	7,90
----------------------------------	------	------	------	------

<b>Martini-Sprite</b>	4 cl	7,90		
-----------------------	------	------	--	--

## FLASCHEN INKL. 1 l BEIGETRÄNK €

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

## SHOTS €

<b>Jägermeister</b>	2 cl	3,80
<b>Limoncello</b>	2 cl	3,30
<b>Averna, Ramazzotti</b>	2 cl	3,30
<b>Fernet Branca</b>	2 cl	3,30
<b>Sambuca</b>	2 cl	3,30
<b>Tequila weiß oder gold</b>	2 cl	3,30
<b>Baileys (G)</b>	2 cl	3,30
<b>Amaretto</b>	2 cl	3,30
<b>Grand Marnier</b>	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

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

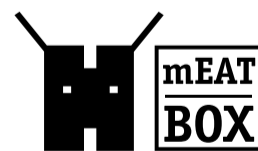
A = GLUTEN, B = KREBSTIERE, C = EI, D = FISCH, E = ERDNUSS, F = SOJA, G = MILCH, H = NÜSSE, L = SELLERIE, M = SENF, N = SESAM, O = SULPHITE, P = LUPINEN, R = WEICHTIERE  
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die 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](http://www.meat-box.at), anrufen & abholen. **Selber grillen & mit Freunden genießen!**



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

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



### PRÄZISION IN PERFEKTION: MAKOME!

Ab sofort sind bei uns auch handgefertigte Einzelstücke extrascharfer und hochwertiger Messer aus der Manufaktur „**MAYR KOLLER MESSER**“ erhältlich. Ausführung, Verfügbarkeit und Preis lt. Auslage Auf da Mühle.

## OFFENE WEINE €

<b>Grüner Veltliner (O)</b> Weingut Bannert	1/8 lt	3,60
<b>Blauer Zweigelt (O)</b> Weingut Bannert	1/8 lt	3,60
<b>Spritzer weiß oder rot sauer (O)</b>	1/4 lt	3,40
<b>Spritzer weiß oder rot süß (O)</b>	1/4 lt	3,50

## WEISSER BURGUNDER BLAUFRÄNKISCH RIESLING ZWEIGELT RIOJA CHIANTI EISWEIN MERLOT BARDOLINO GRÜNER VELTLINER CHARDONNAY VALPOLICELLA



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!

HIER ERHÄLTlich · JETZT KAUFEN · JETZT RESERVIEREN