

Schwarze Kuchl MTH aus Feuer und Holzofen:



Wir kochen
im Februar:
5. + 6. + 7.
12. + 13. + 14.
19. + 20. + 21.
26. + 27. + 28.

Selbstabholung am
jeweiligen Tag von
11.30–14 Uhr
Bestellung am
Vortag tele-
fonisch unter
06642146498
reception@
muehltalhof.at

| | |
|--|------|
| Radicchio mit Ofenrauna | 9,- |
| Krentopfen, Kressesalat, Himbeer-Nussöldressing, Granatapfel | |
| Gnocchi mit Sellerie | 15,- |
| schwarze Oliven geschmolzener Lauch | |
| Sepia Pasta | 15,- |
| mit gegrillten Kürbis & geschmortes Wurzelwerk | |
| Rosa Entenbrust vom Grill | 17,- |
| Blaukraut, Grießknödel & Orangen-Mohnsauce | |
| Grünes Curry mit Kabeljau | 17,- |
| Erdäpfel, Kohlrabi, Spinatsalat | |
| Mühl1/4 Rinds Schulterscherz vom Grill | 10,- |
| über Nacht geschmort mit Natursaft'l | |
| Erdfrüchte Gratin für 2 Personen | 14,- |
| Erdäpfel, Petersilwurzten, Topinambur, Süßkartoffel, Cheddar, Rosmarin | |
| Karamellierte Zwiebel-Schalotten „Tarte Tartin“ | 14,- |
| mit Thymian | |
| Zitronentarte mit geflammter Meringue | 9,- |
| „Paris-Brest“ Brandteig, Nougat, Haselnüsse | |
| Schokomousse mit Beeren und weißer Schokocrumble | 9,- |
| Beef Tatar mit Senfmayo & Kerbl | 9,- |
| Saftgulasch mit Serviettenknödel | 14,- |
| Kardinalschnitte „CardiB“ | 4,- |

Support
your Locals
Fische vom Haas
Georg, Mehl von
Dirneder, Gemüse
der Familie Haiß,
Fleischerei Zalto
Kirchberg, Erdäpfel
der Fam. Lackner,
Leinöl von die
Farmgoodies,
gekocht vom
#TEAMTH

Fahren Sie doch
in unser Gai und
verbinden Sie
unser Take Away
Angebot
mit einem
Spaziergang
entlang der großen
Mühl oder gehen
Sie Langlaufen —
zB. in Schöneben.

Und vom Fernruf 7 aus da Söch

| | |
|--|------|
| Hering7schmausjaus 2 Personen, kalt in der Box | 90,- |
| Sardellenbutter, Holzofen-Sauerteigbrot, Weißfisch pur aus der großen Mühl, Saure Forellenrahmsuppe mit Zitrone, Ingwer und Chili, Schweinelachs mit Hering, knusprige Kapern & Äpfel, Bachsaibling in Mühl1/4 Vinaigrette Kräuter und Samen, Kalt geräuchte Lachsforelle 120 g | |