

Schwarze Kuchl MTH



+ Holzofen

Gerollter Frühlingsalat	9,-
Sprossen, Gartenkresse, Buttermilch, Limetten-Liebstockdressing, Kohlrabi, Erbsen	
Gnocchi mit Sellerie	15,-
schwarze Oliven, geschmolzener Lauch	
Bärlauchravioli	15,-
mit erstem Grün	
Backhendl	17,-
Erdäpfel-Vogerlsalat, Kernöl, Radieschen	
Saiblingsfilet im Flusskrebssaft'l	17,-
Fenchel, Karotten, Paradeiser, Zwiebel-Knoblauchcroutons	
Geschmorte Kalbstelze im Ganzen	47,-
vom Brenner Hermann, mit Morchelrahmsauce	
Mühl1/4 Rinds-Schulterscherz'l vom Grill	10,-
über Nacht geschmort mit Natursaft'l	
Erdfrüchte-Gratin für 2 Personen	14,-
Erdäpfel, Petersilwurzten, Tobinambur, Süßkartoffel, Cheddar, Rosmarin	
Karamellierte Zwiebel-Schalotten „Tarte Tartin“	14,-
mit Thymian	
Zitronentarte mit geflammter Meringue	9,-
Topfenknödel mit Rhabarberragout	9,-
Pannacotta mit Blutorange und Tonkabohne	8,-
Schokomousse mit Beeren und weißer Schokocrumble	9,-
Klassiker Beef Tatar mit Senfmayo und Kerbel	9,-
Saftgulasch mit Serviettenknödel	14,-
Kardinalschnitte „CardiB“	4,-

Und vom Fernruf 7 aus da Söch

Fernruf 7 Fish´nick	24,-
Weißfisch Smörrebröd, kalt geräucherte Lachsforelle, Saibling in pikanter Vinaigrette, Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl, Bärlauchtopfen, Kresse-Kohlrabi-Radischensalat, Sauerteigbrot	



Wir kochen
im März:
19. + 20. + 21.
26. + 27. + 28.

Und im April:
1. + 2. + 3. +
4. + 5.
Bei Schönwetter
Gastgartenbetrieb

Selbstabholung am
jeweiligen Tag von
11.30—14 Uhr.
Bestellung am
Vortag tele-
fonisch unter
06642146498
oder per E-Mail an
reception@
muehltalhof.at

Support
your Locals:
Fische vom Haas
Georg, Mehl von
Dirneder, Gemüse
der Fam. Haiß,
Fleisch von Flei-
scherei Zalto
Kirchberg, Erdäpfel
der Fam. Lackner,
Leinöl von den
Farmgoodies,
gekocht vom
#TEAMTH

Fahren Sie doch
in unser Gai und
verbinden Sie
unser Take-Away
Angebot
mit einem
Spaziergang
entlang der großen
Mühl.