



*Speisen  
und  
Getränke*

*Herzlich Willkommen  
in der  
"Alten Mühle am See"*



Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt in unserem Hause.

*Ihr Team der Alten Mühle am See*

# Brotzeit

## **Schwäbischer Wurstsalat** i; j; 2; 3

mit knackigen Essiggurken und Zwiebelringen

7.90



## **Schweizer Wurstsalat** g; i; j; 2; 3

mit würzigem Bergkäse, knackigen Essiggurken und Zwiebelringen

8.90



## **Saurer Käs** g; i; j; 2; 3

sauer eingelegter Limburger

8.90



## **Saures Dreierlei** g; i; j; 2; 3

Wurstsalat, saurer Käs, weißer Presssack

9.90

Zu jeder Brotzeit reichen wir frisches Schwarzbrot <sup>a</sup>

# Salate

## Großer Blattsalat

mit frischen Kirschtomaten, Salatgurke,  
Sprossen und gerösteten Kernen

8.50



### mit rosa gebratenen Rinderstreifen

+ 4.90



### mit sautierten Waldpilzen und Bauernspeck <sup>2; 3</sup>

+ 3.40



### mit in Kräuteröl gegrillten Garnelen <sup>b</sup>

+ 4.90



### mit gebratener Maishähnchenbrust

+ 3.70



### mit gebackenem Ziegenkäse mit Thymian Honig <sup>g</sup>

+ 3.70



## Beilagensalat

4.50

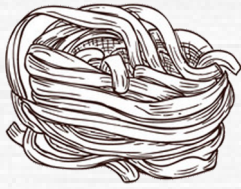
Wahlweise mit hausgemachtem Balsamico-Senf Dressing oder Joghurt-Kräuter Dressing  
Zu jedem Salat reichen wir offenfrisches Brot !

# Pasta

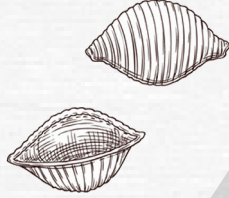
wählen Sie Ihre Lieblingspasta:



Linguine <sup>a</sup>



Pappardelle <sup>a</sup>



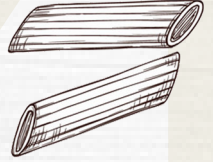
Chonchigliette <sup>a</sup>



Farfalle <sup>a</sup>



Fusilli  
(glutenfrei)



Penne <sup>a</sup>  
(Vollkorn)



## mit gegrilltem Lachs

grünem Spargel und Dill-Sahnesoße <sup>d; g; i; l; 3; 5; 7; 12</sup>

14.90



## mit frischen Meeresfrüchten

Tomaten, Kerbelpesto & Weißweinschaum <sup>b; d; g; i; l; n; 3; 4; 5; 7; 12</sup>

16.70



## mit tomatisiertem Ratatouillegemüse <sup>1; 2; 3; 7; 12</sup>

10.70

*mit saftigen Maishähnchenbruststreifen + 3.70*



## Zitronen-Ricotta Ravioli <sup>a; c; f; g; 3; 5; 7; 12</sup>

mit frischem Babyspinat, gerösteten Pinienkernen, Ricotta & Zitronenschaum

13.80



## Trüffellinguine <sup>g</sup>

mit geriebenem Parmesan und frischem Trüffel

19.70



# Pizza

## **Pizzabrot** <sup>a</sup>



natur  
6.80

## **Margherita** <sup>a; g;</sup>



Tomatensoße, Edamer, Mozzarella  
7.90

## *Pimp your Pizza*

Knoblauch, Zwiebel, Käse, Pepperoni, Champignons, Ananas, Oliven, Artischocken, Paprika  
jeweils + 1.00

Salami <sup>1; 3</sup>, Hinterschinken <sup>1; 3</sup>, scharfe Salami  
jeweils + 2.00

## **Picante** <sup>a; g; 1; 3</sup>

Tomatensoße, Edamer, Mozzarella, scharfe Salami, Zwiebel  
9.90

## **Vegetaria** <sup>a; g;</sup>



Tomatensoße, Edamer, Mozzarella, Champignons, Artischocken, Paprika  
10.70

## **Speziale** <sup>a; g; 1; 3;</sup>

Tomatensoße, Edamer, Mozzarella,  
Salami, Schinken, Champignons, Pepperoni  
10.90

## **Caprese** <sup>a; g;</sup>



Tomatensoße, Edamer, Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum  
10.90

## **Ruccola & Parma** <sup>a; c; g; 1</sup>

Tomatensoße, Edamer, Mozzarella, Ruccola, Parmaschinken, Parmesan  
11.90

## **Mare** <sup>a; b; d; g; m; 2</sup>

Tomatensoße, Edamer, Mozzarella, Meeresfrüchte, Gamba, Lachs  
12.90

# Klassiker

## **Italienische Burrata** g; i; l; 2; 3; 5; 7; 12



mit bunten Kirschtomaten, Rucola, Basilikumschaum

8.50



## **Paniertes Schnitzel vom deutschen Landschwein** a; c; 2; 3; 7; 12

mit Kartoffeldipper, Butterspätzle  
oder Kässpätzle <sup>g</sup> + 2.00

13.90



## **Cordon Bleu vom deutschen Landschwein** a; c; g; 2; 3; 7; 12

mit Kartoffeldipper, Butterspätzle  
oder Kässpätzle <sup>g</sup> + 2.00

14.90



## **Allgäuer Kässpätzle** a; c; g



mit würzigem Bergkäse und Emmentaler, frischen Röstzwiebeln und Schnittlauch

9.90



## **Ofenkartoffel** g



mit Sourcream und mariniertem Wildkräutersalat

8.90

*mit hausgebeiztem Lachs* <sup>d</sup> + 4.50

Unsere zusätzliche

# *Abendkarte*

ab 17.00 Uhr

sehen Sie auf den folgenden Seiten



# Vorspeisen

## **Italienische Burrata** g; i; l; 2; 3; 5; 7; 12



mit bunten Kirschtomaten, Rucola, Basilikumschaum

8.50



## **Antipastiteller** b; g; 2; 3

mit Melone, Parmaschinken, mariniertem Antipastigemüse, frischen Kirschtomaten, Mini-Mozzarella und Garnelen

9.90



## **Vitello Tonnato** c; d; i; 2; 3

mit Anchovicreme, knackigen Wildkräutern und Kapernmayonnaise

10.70



## **Hausgebeizter Lachs** a; d; g; 2; 5

mit Pumpernickelcrunch, Apfelchutney und Meerrettichespuma

11.90

# Suppe

## **Tomatencremesuppe** a; g; 2; 3; 12



mit Weißbrotcroutons, Creme Fraiche und Basilikumöl

6.30

# Hauptspeisen

## **Saftige Maishähnchenbrust** <sup>g</sup>

mit Süßkartoffelpüree, gegrilltem, grünem Spargel und confierten Kirschtomaten

18.70



## **Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind** <sup>a; c; g; i; 2; 3; 7; 12</sup>

mit Butterspätzle, frischen Röstzwiebeln und Rosmarinsauce

23.90



## **Surf and Turf** <sup>b; g; i; l; 2; 3; 7; 12</sup>

Rinderfilet und Garnelen mit Weißweinrisotto und grünem Spargel

34.80

## **Geflammtes Lachsfilet** <sup>d</sup>

mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

16.90



## **Gebratenes Zanderfilet** <sup>d; g; i; 2; 3; 7; 12</sup>

mit Tomatenrisotto, Staudensellerie, getrockneten Tomaten und Weißweinschaum

19.70



## **Gegrillte Calamari** <sup>g; i; n; 2; 3; 7; 12</sup>

mit Linguine aglio e olio und Kräuterschaum

20.40



## **Waldpilzrisotto** <sup>g; 7; 12</sup>

mit gegrillten Waldpilzen, Kerbelgremolata und Parmesanchips

12.90



# Dessert

## **Tonka-Bohnen-Mousse im Himbeerleder** c; e; f; g

mit Kalamansissorbet und Nusscrunch

7.90



## **Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern** c; e; f; g

an marinierten Beeren und Waldfruchteis

7.20



## **Omas Apfelstrudel** a; c; g

mit Vanilleeis und Sahne

5.70



## **Hausgemachtes Tiramisu** a; c; f; g; h; 2; 11

5.50



Unser Kuchen und Eisangebot erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal oder entnehmen Sie aus der Eiskarte.

# Heiße Getränke

Espresso <sup>11</sup>			2.10
Doppelter Espresso <sup>11</sup>			3.20
Kaffee Crema <sup>11</sup>	normal	2.50	groß 3.20
Cappuccino <sup>11</sup>	normal	2.90	groß 3.80
Milchkaffee <sup>11</sup>			3.80
Latte Macchiato <sup>11</sup>			3.80
Heiße Schokolade			2.90
Heiße Schokolade mit Sahne			3.40
Mastermint			2.90
Bio-Pfefferminztee			
Maybe Baby			2.90
Bio-Früchtetee			
Orange Safari			2.90
Bio-Rooibos Vanille Orange			
English Breakfast			2.90
Bio-Schwarztee			

# Getränke

	0,3l	0,5l
Gold Ochsen vom Fass		
Original	2,90	3,60
Kellerweizen	2,90	3,60
Radler süß/sauer <sup>1</sup>	2,90	3,60
Russ süß/sauer <sup>1</sup>	2,90	3,60
Bier alkoholfrei		3,60
Weizen alkoholfrei		3,60
Leichtes Weizen		3,60
Gold Ochsen Pils	0,33l	3,00
Colaweizen <sup>1, 2, 11</sup>		3,60
Goiß <sup>1, 2, 11</sup>		4,60
Desperados <sup>3</sup>	0,33l	4,50

## Aus der Region

Biberacher Zwickl	0,33l	3,00
Biberacher Ur-Dunkel	0,5l	3,60
Biberacher Weizen	0,5l	3,60



		0,4l
Afri Cola <sup>1, 2, 11</sup>		3,30
Afri Cola ohne Zucker <sup>2, 6, 11</sup>		3,30
Bluna		3,30
Orange <sup>2</sup> / Mix <sup>1, 2, 11</sup> / Zitrone <sup>1</sup>		
Bitter Lemon <sup>10</sup>		4,00
Tafelwasser		3,00
Karaffe Wasser	1l	5,50
Elephant Bay Eistee	0,33l	3,10
Pfirsich / Zitrone / Granatapfel / Melone / Mango / Rose		
Red Bull <sup>11, 17</sup>	0,25l	3,60
		0,4l
Säfte		4,10
Orange / Apfel / Kirschfruchtsaftnektar / Maracujanektar / Johannisbeernektar als Schorle		3,40

# Weine

Weinschorle süß/sauer <sup>19</sup>

0,2l

3,80

## Weiß

0,1l

0,2l

Bree Riesling <sup>19</sup>  
10,5%, feinherb, Deutschland

2,90

4,70

Le Anfore Pinot Grigio <sup>19</sup>  
12%, trocken, Italien

3,20

5,20

Pfaffl Gemischter Satz Harmony <sup>19</sup>  
12,5%, trocken/fruchtig, Österreich

4,30

6,90

## Rosé

0,1l

0,2l

Bree Rosé Spätburgunder <sup>19</sup>  
11,0%, feinherb, Deutschland

3,10

4,90

## Rot

0,1l

0,2l

Le Anfore Montepulciano <sup>19</sup>  
13,0%, trocken, Italien

3,10

4,90

Lance Nero d'Avola <sup>19</sup>  
13,5%, trocken, Italien

3,40

5,40

Le Anfore Primitivo Salento <sup>19</sup>  
13,0%, trocken, Italien

3,90

5,90

# Aperitifs

Glas Prosecco <sup>19</sup>	0,10l	3.60
Aperol Spritz <sup>2, 10, 19</sup>	0,25l	5.80
Hugo <sup>19,</sup>	0,25l	5.80
Lillet Wild Berry <sup>19</sup>	0,25l	5.80
Rosato Tonic <sup>10</sup>	0,25l	5.80
Rosato Lemon <sup>10</sup>	0,25l	5.80
Rosato Secco <sup>19</sup>	0,25l	5.80

# Schnäpse

	2cl	4cl
Alpenschnaps Williamsbirne	2.80	4.50
Alpenschnaps Honig-Williamsbirne	2.80	4.50
Alpenschnaps Himbeere	2.80	4.50
Alpenschnaps Marille	2.80	4.50
Alpenschnaps r	2.80	4.50
Alpenschnaps Haselnuss	2.80	4.50
Ramazotti	2.50	4.20
Sambuca	2.50	4.20
Apfelstrudl	2.50	4.20
Jägermeister	2.50	4.20
Tequila silver	2.50	4.20
Tequila Zapata	2.50	4.20

# Longdrinks

	4cl
Absolut Vodka	7.00
Jack Daniel's	7.00
Havana Club 3 Jahre	7.00
Bacardi	7.00
Bombay Gin	7.00

Wahlweise mit:

Cola <sup>1,2,11</sup>, Red-Bull <sup>11,17</sup>, Bitter Lemon <sup>10</sup>, Tonic Water <sup>10</sup>, Orangensaft

# Cocktails

	NORMAL	JUMBO
Cuba Libre Rum, Cola <sup>1,2,11</sup> , Limette	8.00	14.50
Mojito Rum, Lime Juice <sup>2</sup> , Limette, Rohrzucker, Minze	8.00	14.50
Himbeer-Mojito Rum, Lime Juice <sup>2</sup> , Limette, Rohrzucker, Minze, Himbeerpüree	8.00	14.50
Caipirinha Pitu, Lime Juice <sup>2</sup> , Limette, Rohrzucker	8.00	14.50
Caipirovska Vodka, Lime Juice, Limette, Rohrzucker,	8.00	14.50
Moscow Mule/London Mule Vodka/Gin, Spicy Ginger, Limette	8.00	14.50
Tequila Sunrise Tequila silver, Orangensaft, Grenadine <sup>1,2</sup>	8.00	14.50
Sex on the Beach Vodka, Peach Tree, Orangensaft, Cranberrynektar	8.00	14.50
Pina Colada Rum, Ananassaft, Cocos, Sahne	8.00	14.50
Erdbeer Colada Rum, Ananassaft, Cocos, Sahne, Erdbeerpüree	8.00	14.50





= vegetarisch

Erläuterung:

1 = mit Farbstoff; 2 = mit Konservierungsstoff; 3 = mit Antioxidationsmittel; 4 = mit Geschmacksverstärker; 5 = geschwefelt; 6 = geschwärzt;  
7 = mit Phosphat; 8 = mit Milcheiweiß; 9 = koffeinhaltig; 10 = chininhaltig; 11 = mit Süßungsmittel; 12 = mit Sulfite; 13 = gewachst

a = Glutenhaltiges Getreide; b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse; d = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse;  
e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse; f = Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse; g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse; h = Schalenfrüchte;

i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse; j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse; k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse; l = Schwefeldioxid und Sulfite m = Lupinen  
und daraus gewonnene Erzeugnisse; n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Änderungen und Irrtümer vorbehalten | Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Sofern gewünscht, händigt Ihnen unser Service-Team gerne unsere separate Allergenkarte aus.  
Diese enthält detaillierte Informationen zu Inhaltsstoffen in unseren Speisen und Getränken,  
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.