

Zur alten Mühle

Vorspeisen

Rahmsüppchen von der Lachsforelle mit frischen Dillspitzen	9,20 €
Hausgemachte Fischsuppe mit Rouille, Käse und Baguette	9,80 €
Schwäbische Grießklößlesuppe	6,20 €
Zwei Jakobsmuscheln Rote Beete-Schaum, Wasabi Kaviar	16,90 €
Vorspeisenteller „Alte Mühle“ Erlesenes Potpourri unserer Fisch-Vorspeisen (hausgebeizte- und kaltgeräucherte Lachsforelle mit Senfsöble, geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Mousse von der Lachsforelle und Saibling, Shrimpscocktail), Toast und Butter	18,20 €
Drei lustige Garnelen im Kartoffelmantel mit Chili-Dip	12,90 €
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Sahnemeerrettich, Butter und Toast	13,40 €

Das Besondere

Fischerplatte ab 2 Personen Filets von der Lachsforelle, Wels, Zander, Bachsaibling, Forelle und Garnele mit dreierlei Saucen, Reis, Kartoffeln und Salat	pro Person 35,50 €
--	--------------------

Fischspezialitäten

Fischfiletteller „Alte Mühle“ Filets von der Forelle, Zander und Lachsforelle mit Riesling- und Hummersauce, Kaviar, Kartoffeln und Salat	29,50 €
Filet vom Bachsaibling in Butter gebraten mit Kartoffeln und Salat	27,90 €
Bachsaiblingsfilet nach Franzosen Art mit Jakobsmuscheln, weißen Nudeln und Karotten	31,50 €
Filet vom Bachsaibling aus dem Eyachtal an Champagnersauce mit Flußkrebseisen und Reis	29,50 €
Lachsforellenfilet in Butter gebraten mit feinem Knoblauchsöble (Dip), Nudeln und Salatteller	27,50 €
Lachsforellenfilet nach Art des Hauses überbacken mit Hummer-Garnelenschaum, dazu grüne Nudeln und gemischtem Salat	28,40 €
Forelle „Müllerin“ in Butter gebraten mit Dampfkartoffeln und Salatteller	24,90 €
Forelle „Feinschmecker“ in Butter gebraten mit Mandeln, Dampfkartoffeln und Salatteller	25,90 €
Forelle blau gekocht im Rieslingsud, mit zerlassener Butter, Dampfkartoffeln und mariniertem Blattsalat	24,90 €

Forellenfilet „Florentiner“ in Butter gebraten, auf Spinat überbacken mit Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln	26,90 €
Forelle „Elsässer“ im Bierteig paniert, Remoulade und Salat	25,90 €
Gebratenes Zanderfilet „Vincent“ in Orangensoße mit grünem Pfeffer, hausgemachte Nudeln und Salat	28,50 €
Spaghetti mit gegrillten Garnelen frischen Tomaten, Kräutern und einem Hauch Knoblauch, dazu Blattsalat	24,90 €

Für „Nicht-Fischesser“

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salatteller	32,00 €
Salatplatte Joschka Große, gemischte Salatplatte mit gegrillten Filets von unseren Edelfischen, Baguette	23,90 €
Geschnetzeltes von Rind und Kalb in Rahmsöble mit Spätzle und Salat	28,90 €
Quinoa Bowl mit Avocado, Spargel, Mango und Wakamesalat verfeinert mit Mango Vinaigrette	19,90 €

Als Dessert empfehlen wir

Tiramisu mit Himbeermark (mmmhm ... lecker)	8,90 €
Crème brûlée mit kleinem Fruchtsalat	9,90 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,90 €
Hausgemachtes Mohn- und Zimteis auf Ahornsirup	8,50 €
Eiskaffee mit Bourbon-Vanilleeis / Sahne	6,50 €

Unsere feinen Edelbrände

wie z.B. Kirsche, Himbeere, Williams Birne,
Alte Pflaume und Haselnuss...
(auch zum Mitnehmen)

Weinempfehlung

0,1 Miraval Rose Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Melone	8,00€
Alexander Laible Sauvignon blanc, 0,7l Flasche	49,00 €
Weißer Burgunder, 0,7l Flasche	49,00 €
Für Genießer Ruinart blanc de blanc Champagner, kleine Flasche (0,375 l)	95,00 €

Liebe Gäste,
gerne servieren wir Ihnen von
fast allen Gerichten auch kleinere
Portionen (bei ganzen Forellen
geht es leider nicht) und ziehen
dafür 3 € vom Preis ab.



Select your
country

Zur alten Mühle

Aperitif

Campari auf Eis	4cl	6,90 €
Campari Soda	4cl	7,90 €
Campari Orange	4cl	8,50 €
Sandeman Sherry dry / medium	5cl	6,00 €
Sandeman Portwein	5cl	6,00 €
Martini Bianco / Rosso	5cl	7,00 €
Pernod / Ricard	4cl	8,00 €
Prosecco	0,1l	6,90 €
Rieslingsekt	0,1l	6,90 €
Cremant d'Alsace weiß	0,1l	7,90 €
Ali-Cocktail Früchtecocktail mit Schwips	0,1l	7,50 €
Vitamincocktail		
Früchtecocktail ohne Alkohol	0,1l	7,50 €
San Bitter mit Orange	0,1l	7,00 €
Kir Royal	0,1l	17,90 €
Aperol Spritz	0,2l	8,90 €
Lillet Wild Berry	0,2l	8,50 €

Alkoholfreie Getränke

Pepsi, Mirinda, 7 Up, Cola Light, Bitter Lemon	0,3l	4,20 €
	0,4l	5,50 €
Tonic Water, Ginger Ale	0,2l	3,90 €
Mineralwasser Teinacher classic	0,7l	5,90 €
Mineralwasser Teinacher medium	0,25l	3,30 €
	0,7l	5,90 €
Mineralwasser Black Forest still	0,25l	3,30 €
	0,7l	5,90 €

Säfte

Kumpf Apfelsaft	0,3l	4,00 €
Kumpf Orangensaft	0,3l	4,00 €
Kumpf Traubensaft, rot	0,2l	4,00 €
Kumpf Johannisbeernektar, schwarz	0,2l	4,00 €
Kumpf Grapefruitsaft	0,3l	4,50 €
Kumpf Maracujanektar	0,3l	4,50 €
Kumpf Multivitaminsaft	0,3l	4,50 €
Kumpf Tomatensaft	0,2l	4,50 €
Saftschorlen	0,3l	4,50 €
	0,4l	5,20 €

Offene Weißweine

Baden

Bötzinger Grauer Burgunder	je 0,25l	7,50 €
trocken, markante Säure, ansprechende Eleganz		
Bötzinger Weißer Burgunder	je 0,25l	7,50 €
trocken, dezente Blume, kernige Säure		
Durbacher Klingelberger Riesling	je 0,25l	7,50 €
Weingut Andreas Männle, kernig, trocken, klare Fruchtaromen		
Auggener Schäf Gutedel	je 0,25l	7,50 €
zarter Duft und feines Mandelaroma		
Durbacher Müller-Thurgau	je 0,25l	7,50 €
lieblich, duftend, mild und süffig		
Baden-Badener Riesling	je 0,25l	7,50 €
trocken, im Bocksbeutel		
kräftig, gehaltvoll, strohgelbe Farbe		
Baden-Badener Riesling	je 0,25l	7,50 €
halbtrocken, im Bocksbeutel		
rassig, sortentypisches Bukett		

Offene Rotweine

Württemberg

Untertürkheimer Mönchberg Trollinger	je 0,25l	7,50 €
trocken, dezent, feinherb		
Lemberger	je 0,25l	7,50 €
trocken,herzhaft, gehaltvoll		
Fellbacher Lämmle, Trollinger	je 0,25l	7,50 €
fruchtig, halbtrocken		
Lauffener Katzenbeisser Schwarzriesling	je 0,25l	7,50 €
mild, bekömmlich		

Baden

Ortenauer Spätburgunder	je 0,25l	7,50 €
Weingut Siegbert Bimmele		
trocken, stark im Abgang		
Ellmendinger Keulebuckel, Schwarzriesling	je 0,25l	7,50 €
süffig, ausgewogen		

Frankreich

Fleuron Merlot	je 0,25l	7,90 €
Aromen dunkler reifer Beeren, gute Struktur mit angenehmer Länge		

Offener Weißherbst

Durbacher Spätburgunder Weißherbst	je 0,25l	7,50 €
halbtrocken, vollmundig		
Waldulmer Spätburgunder Weißherbst	je 0,25l	7,50 €
lieblich, betörende Fruchtaromen		
Königschaffhauser Vulkanfels, Spätburgunder Weißherbst trocken, kräftig, rassig	je 0,25l	7,50 €

Flaschenweine Weiß

Baden

Königschaffhausener Grauer Burgunder	je 0,75l	38,00 €
unser Hauswein, trocken		
Stich den Buben, Riesling	je 0,75l	38,00 €
trocken, im Bocksbeutel		
Durbacher Klingelberger Riesling, Kabinett	je 0,75l	43,00 €
trocken, Weingut A. Männle		
Durbacher Chardonnay, Spätlese	je 0,75l	47,00 €
trocken, Weingut A. Männle		
Winzer des Jahres 2022 Alexander Laible	je 0,75l	49,00 €
Sauvignon Blanc, trocken		
Winzer des Jahres 2022 Alexander Laible	je 0,75l	49,00 €
Weißer Burgunder, trocken		

Frankreich

Mâcon-Villages, Champ Brûlé Chardonnay	je 0,75l	39,00 €
J.J. Vincent & Fils, Château de Fuissé		
Grand Regnard Chablis	je 0,75l	64,00 €
Baron Patrick Ladoucette		
als halbe Flasche	0,375l	39,00 €

Italien

Vernaccia di San Gimignano	je 0,75l	42,00 €
Teruzzi & Puthod, halbtrocken		
Gavi di GaviVilla Sparina, Piemont	je 0,75l	43,00 €

Chile

Ochagavia Chardonnay Reservado, Rapel Valley	je 0,75l	48,00 €
--	----------	---------

Australien + Neuseeland

Oxford Landing Chardonnay	je 0,75l	51,00 €
Yalumba Winery		
Cloudy Bay Sauvignon Blanc	je 0,75l	69,00 €
fruchtig und aromatisch		

Flaschenweine Rot

Baden

Königschaffhauser Steingröble	je 0,75l	48,00 €
Spätburgunder Rotwein		
Alde Gott Spätburgunder Kabinett trocken	je 0,75l	34,00 €
Ortenauer, Spätburgunder Rotwein, Kabinett trocken, Weingut Siegbert Bimmerle	je 0,75l	38,00 €

Württemberg

Haberschlachter Dachsberg, Trollinger trocken	je 0,75l	36,00 €
---	----------	---------

Frankreich

Château La Cardonne, MédocCru Bourgeois	je 0,75l	67,00 €
---	----------	---------

Italien

Chianti Classico di Montornello, Tenute de Bibione	je 0,75l	41,00 €
Vino Nobile di Montepulciano, Riserva Terre di Paterne	je 0,75l	56,00 €

Chile

Ochagavio Merlot Reservado	je 0,75l	45,00 €
Ochagavia Cabernet Sauvignon Reservado	je 0,75l	46,00 €

Australien

Cabernet Sauvignon/Shiraz, Yalumba Winery, Südastralien	je 0,75l	45,00 €
---	----------	---------

Flaschenweine Weißherbst und Rosé

Baden

Durbacher Bienengarten	je 0,75l	43,00 €
Spätburgunder Weißherbst, Kabinett trocken, Weingut A. Männle		
Königschaffhauser Steingröble	je 0,75l	44,00 €
Spätburgunder Weißherbst, Kabinett trocken		

Frankreich

Miraval Rosé	je 0,75l	62,00 €
Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und Melone		
Domaine Montrose Rosé, Vin de Pays Côtes de Thongue, mild	je 0,75l	37,00 €

Italien

Bardolino Chiaretto Rosé, Azienda Agricola Cavalchina	je 0,75l	38,00 €
---	----------	---------

Sekt / Cremant

Cremant d'Alsace weiß	je 0,75l	39,00 €
Cremant d'Alsace rosé	je 0,75l	39,00 €
Rieslingsekt Cuvée Alte Mühle	je 0,75l	31,00 €
Sektkellerei Josef Drachen		

Champagner

Champagner Ruinart Brut	0,1l	17,90 €
	0,75l	130,00 €
Champagner Ruinart rosé als halbe Flasche	0,75l	139,00 €
	0,375l	80,00 €

Champagner Ruinart blanc de blanc 0,75l 180,00 €

Der Blanc de Blancs steht für einen Champagner, der zu 100% aus der Chardonnay-Traube hergestellt wurde

Biere

Alpirsbacher Pils vom Fass	0,3l	4,30 €
	0,4l	5,20 €
Radler vom Fass	0,3l	4,30 €
	0,4l	5,20 €
Weihenstephan Hell vom Fass	0,3l	4,30 €
	0,4l	5,20 €
Weihenstephan Hefeweizen vom Fass	0,3l	4,80 €
	0,5l	5,50 €
Weihenstephan Kristallweizen Flasche	0,5l	5,50 €
Alpirsbacher Hefeweizen, alkoholfrei vom Fass	0,3l	4,80 €
	0,5l	5,50 €
Weihenstephan, alkoholfrei, Flasche	0,33l	4,80 €

Heiße Getränke

Alle unsere Kaffeespezialitäten bereiten wir Ihnen gerne auch koffeinfrei zu.

Tasse Kaffee	3,20 €
Kännchen Kaffee	5,80 €
Milchkaffee	3,60 €
Cappuccino mit Milch	3,60 €
Latte Macchiato	3,90 €
Espresso	3,10 €
Doppelter Espresso	5,00 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Heiße Schokolade	4,00 €
Glas Tee	2,80 €
Kännchen Tee	5,00 €

(Schwarztee, Pfefferminztee, Grüner Tee, Früchtetee, Kräutertee, Kamillentee ...)

 Follow us: ZURALTENMUEHLE

Hotel und Restaurant „Zur alten Mühle“ · Im Gänzbrunnen · 75305 Neuenbürg · Tel. 0 70 82 / 92 40 - 0 · info@zordel.de

Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf einer separaten Karte.