

Vorspeise

„Würzfleisch“

Rahmiges Geflügelragout mit Champignons und
Worcestershire Sauce, gratiniert mit Emmentaler Käse und
Toast

7,50 €

„Gemischter Salat“

Variation von marinierten Rohkostsalaten und Blattsalat
mit Hausdressing und Croûtons

6,90 €

„Bauernfrühstück“

Pfannenomelette von 3 Eiern mit Speck, Zwiebel, sauren
Gurken, Kartoffeln und Knackwurst

15,90 €

Hauptgerichte

„Sumpfmühlen Schnitzel“ ^{1/2}

Zartes Schweinerückenschnitzel in Weißbrotpanade
gebacken mit Speckbratkartoffeln und rahmigen
Champignons

19,80 €

„Schnitzel au four“ ^{1/2}

Zartes Schweinerückenschnitzel in Weißbrotpanade
gebacken mit Würzfleisch und Emmentaler Käse gratiniert
an Steakhouse Pommes und Mühlengemüse

21,50 €

„Gefülltes Schnitzel - Cordon bleu“

Zartes Schweinerückenschnitzel in Weißbrotpanade
gebacken mit Kochschinken und Emmentaler Käse gefüllt,
dazu Steakhouse Pommes und Mühlengemüse

21,90 €

„DDR - Jägerschnitzel“ ^{1/2}

Zwei Jagdwurstschnitzel in Weißbrotpanade gebacken auf
frischen Tomatenspagetti und kleinem Beilagensalat

18,90€

„Mailänder Schnitzel“ ^{1/2}

Zartes Schweinerückenschnitzel in Weißbrot-Parmesan-
Panade gebacken auf frischen Tomatenspagetti und
kleinem Beilagensalat

19,80 €

„Schnitzel Ungarische Art“ ^{1/2}

Zartes Schweinerückenschnitzel in Weißbrotpanade
gebacken an pikanter Letschosoße mit Kartoffelecken und
hausgemachtem Knoblauchdip

19,80 €

„Knusperschnitzel“ ^{1/2}

Putenschnitzel in Kornflakespanade gebacken, dazu
Steakhouse Pommes und kleinem Beilagensalat

19,80 €

„Schnitzel Hawaii“

Zartes Schweinerückenschnitzel in Weißbrotpanade
gebacken mit Ananas und Emmentaler Käse gratiniert,
dazu Samba-Sauce, Steakhouse Pommes und kleinem
Beilagensalat

21,50 €

„Hirten Schnitzel“ vegetarisch

Hirtenkäse in Weißbrotpanade gebacken auf mediterranem
Grillgemüse mit Kartoffelecken und hausgemachtem
Knoblauchdip

18,50 €

„Piraten Schnitzel Hook“

Paniertes Seelachsfilet mit erzgebirgischem Kartoffelsalat,
Remoulade und kleinem Beilagensalat

18,20€

„½,, Gern bieten wir Ihnen eine Seniorenportionen mit ca
30% Preisnachlass an. Für Dips wie Ketschup, Majo, oder
Knoblauchcreme und Beilagenänderungen berechnen wir je
0,50€.

Bulls Burger

„Crazy Crispy“ 16,50 €

Putenschnitzel im Knuspermantel mit Sweet Chili Sauce
und Emmentaler Käse

„Schnitzelburger“ 18,50 €

Zweimal Schweinerückenschnitzelchen in Weißbrotpanade
gebacken mit gebratenem Speck, Spiegeleitaler, geröstete
Zwiebeln und Emmentaler Käse

Als Beilage wählen Sie **Steakhouse Pommes mit Ketchup
und Mayonnaise, hausgemachte Kartoffelecken mit
Knoblauchdip oder Beilagensalat mit Hausdressing**

je 3,90 €

Alle Burger werden im selbstgebackenem Burgerbrötchen
mit Burgersauce, frischem Blattsalat, Tomatenscheiben und
saurer Gurke serviert

Und einmal kein Schnitzel 😊

„Mühlenmedaillons“_{1/2}

Gegrillte Putenbrustmedaillons auf mediterranem
Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

19,80 €

Kleine Gäste

„Quarkkeulchen“

Drei Hausgemachte Quarkkeulchen mit Rosinen an
Apfelmus und Zimt-Zucker

6,90 €

„Nudelteller„

Nudeln mit hausgemachter Tomatensoße und frisch
geriebenen Emmentaler Käse

6,90 €

„Schnitzelchen“

Kleines Schweineschnitzel in Weißbrotpanade mit
Butterkartoffeln und Mühlengemüse

7,90 €

„Räuberteller“

Ein Teller für dich, damit du bei Mama und Papa räubern
kannst

0,00 €

Dessert

„Panna Cotta“

Cremiges Sahnedessert mit echter Vanille und
Himbeersoße, serviert an einer Kugel Vanilleeis und
Sahnetürmchen

7,50 €

„Rote Grütze“

Hausgemachte Waldbeerengrütze mit Vanilleeis und
Sahnehäupchen

7,50 €

Oder einen leckeren Eisbecher aus unserer Eiskarte

Erfrischende hausgemachte Mühlen-Limonaden

Lavendel-Kirsch ⁴

Pink-Grapefruit ⁴

Maracuja ⁴

Waldmeister-Apfel ⁴

Holunder – Limette ^{1,7}

Pfirsich – Limette ^{1,7}

0,5l 4,90€

1 enthält Farbstoffe, 3 Koffeinhaltig, 4 chininhaltig, 7 mit Antioxidationsmittel

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich an Ihren Koch oder Kellner. Wir halten eine separate Karte für Sie bereit...

Gültig vom 23.07.2026 – 09.08.2026