

# Herzlich Willkommen im Genießerwirtshaus „Das Müllers“

Wie schön, dass Sie bei uns sind !  
Unser Küchenteam legt großen Wert auf  
die Herkunft und die beste Qualität der Lebensmittel. Deshalb wählen wir  
unsere Produzenten sorgfältig aus und servieren Ihnen österreichische  
Klassiker kombiniert mit dem Besten aus aller Welt.

Wir dürfen uns über zahlreiche Auszeichnungen freuen. Unter anderem wurde  
unsere Weinauswahl als „**beste Weinkarte Österreichs 2022**“ und  
das **Wirtshaus „Das Müllers“ mit 2 Hauben** (14,5 Punkte) von Gault Millau bewertet.

Neben dem Wirtshaus gibt es auch noch das **fine dining Restaurant „Alps&Ocean“** in dem Sie  
ein 6-Gangmenü auf höchstem Niveau erwartet. Mehrmals im Jahr feiern wir hier besondere  
Highlights mit den „**Wine&Dines**“ bei denen das Menü von einem Winzer mit den dazu  
passenden Weinen serviert wird. Wir nehmen Sie gerne in unseren Newsletter auf, wenn Sie  
hierzu informiert werden möchten.



Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns im Wirtshaus  
Patrick Müller & sein Team

**JRE**  
JUNIO RESTAURANTEURS

  
**Gault & Millau**

  
**GENIESSER**  
HOTELS & RESTAURANTS

# Apero

Wir Müllers lieben Champagner und sind stolz darauf, seit 2020 Ambassadeur bzw. Flagshiphotel des Champagnerhauses Bollinger sein zu dürfen.



## Champagne Bollinger

Bollinger, Special Cuvée | 16

Bollinger, Rosé | 18

## Champagne Dom Perignon

Dom Perignon, 2009 | 45

## Cremant von der Loire

Langlois Château, Crémant Brut oder Rosé | 9

## Winzersekt aus Österreich

Weingut Tement, Brut Nature Große Reserve | 12

## Klassiker

Negroni, Gin | Campari | Martini rosso | 12

## Alkoholfreie Apero

Sparkling Tea, Lysegron | 8

Jörg Geiger, Champagner – Bratbirne | 8

Jörg Geiger, Blanc de blancs Chardonnay | 11

# Müllers Wirtshausmenü

## Gebratene Gänseleber

Calvados Apfel | Kartoffelcreme | Portweinjus

*Aldinger, Muskateller Non Fermentum 2010*

\*\*\*

## Spargelcremesüppchen

Flusskrebse | Knusprige Croutons | Schnittlauch

*Weingut Wieninger, Gem. Satz Falkenberg JRE Edition 2021*

\*\*\*

## Schwammerlgulasch(V)

Semmelknödel | Creme fraiche

*Weingut Tement, Chardonnay Lumachelle 2019*

\*\*\*

## Rosa gebratener Rücken vom Tiroler Kalbli

Schrobenhausener Spargel | Petersilienkartoffel | Sauce Hollandaise

*Wachter Wiesler, Sonnenhof Private Edition Euphoria (ME, BF) 2018 Bio*

\*\*\*

## Erdbeeren Romanoff

Frische Erdbeeren | Grand Manier | Bourbon- Vanilleeis

*Domaine Ciringa / Tement, Fossilni Breg (SB) 2017*

## Menü Preis pro Person

3 Gänge | 70

4 Gänge | 80

5 Gänge | 90

Weinbegleitung 0,1 L | 24

Weinbegleitung 0,1 L | 32

Weinbegleitung 0,1 L | 40

Gerne bieten wir auch eine **alkoholfreie** Begleitung an.

# Vorspeisen & Zwischengerichte

## EIN BISSCHEN LUXUS ZUM START ?

### **Gold Selection Kaviar**

30g Dose 98

Dazu servieren wir Buchweizenblinis, gehacktes Ei,  
Schnittlauch & franz. Crème fraîche

### **Gillardeau Austern**

Patricks Vinaigrette | Limette | Pumpernickl | Butter | per Stk. 7

### **Müllers Beef Tatar**

feines, von Hand gehacktes Rinderfilet und zubereitet wie früher  
eine Nocke Gold Selektion Kaviar | Toast | 48

### **Risotto Aquarello (V)**

Schrobenhausener Spargel | Schafkäse | Pinienkerne | 24

### **Roh mariniertes Spargelsalat (V)**

Eier- Schnittlauchvinaigrette | Radieschen | Burrata di Andria | 19

### **Gebatene Gänseleber**

Calvados Apfel | Kartoffelcreme | Portweinjus | 29

## **Suppen**

### **Spargelcremesüppchen**

Flusskrebse | Knusprige Croutons | Schnittlauch 16  
Vegetarisch ohne Flusskrebse | 12

### **Kräftige Tafelspitzbouillion mit dreierlei Einlagen**

Leberknödel | Speckknödel | Fleischstrudel | Gemüse | 14

## Müllers Frühlingsküche

### Schwammerlgulasch (V)

Semmelknödel | Creme fraiche | 24

### Rosa gebratener Rücken vom Tiroler Kalbli

Schrobenhausener Spargel | Petersilienkartoffel | Sauce Hollandaise | 42

### Geschmortes Backerl vom Iberico Schwein

Barolojus | Schmorkarotten | Parmesanpolenta | 34

## Frischer Fisch

### Ganze Seezunge a la Meuniere (am Tisch filetiert)

Kirschtomaten | Kapern | Taggiasca Oliven | Kartoffelstampf | 49

### Bretonisches Steinbuttfilet

Spargelrisotto | Trüffel Beurre blanc | Schnittlauchöl | 42

## Sonnenhof's Klassiker

### Boeuf Stroganoff

Buttermilchspätzle | Creme fraiche | 42

### Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken

Wiener Garnitur | Preiselbeeren | Pommes oder Kartoffelsalat | 34

# Steaks vom Grill

## Rinderfilet von der Biometzgerei Juffinger

Gentlemencut 250g | 49

Ladycut 150g | 39

Chateaubriand 500g | 120

Für 2 Personen inklusive 2 Beilagen nach Wahl

## Tiroler Grauvieh (27 Tage gereift)

Entrecote 300g | 39

Rib-Eye 300g | 39

## Kalbskotelett am langen Knochen

per 100g | 15

## Sonnenhofs Trüffel- Kotelett vom Duroc Schwein

per 100g | 13

## Beilagen | pro Beilage 6

Pommes | Rosmarinkartoffeln | Rahmpolenta

Grillgemüse | Speckbohnen | Blattspinat | Wilder Brokkoli

## Beilagen Spezial | pro Beilage 12

Trüffelpommes | Trüffelpüree

## Saucen

Zu den Steaks können Sie ohne Aufpreis wählen:

Pfeffersauce | Kräuterbutter | Sauce Bernaise | Burgunderjus

Smokey Mountainsauce (kalt) | Chimichurri (kalt)

# Dessert

## Affogato

1 Kugel Bourbon-Vanilleeis | Heißer Espresso | 7

## Espresso

Mit kleiner süßer Überraschung | 9

## 3 Kugeln erfrischendes Sorbet

Tagesangebot | 9

## Gratinierte Himbeeren

Zabaione | Bourbon-Vanilleeis | 16

## Schokoladen- Soufflé

Tainori-Schokolade von Valrhona | Hausgemachtes Himbeereis | 16

## Erdbeeren Romanoff

Frische Erdbeeren | Grand Manier | Bourbon – Vanilleeis | 14

## Baba au Rhum

Crème Chantilly | Rumselektion zum selber wählen | 16

## Pralinen

nach Tagesangebot | per Stück 2