

Herzlich Willkommen im Genießer Wirtshaus „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.

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

Cremant von der Loire

Langlois Château, Crémant Brut oder Rosé | 9

Alkoholfreie Apero

Sparkling Tea, Lysegron | 8,5

Jörg Geiger, Champagner-Bratbirne | 12

Jörg Geiger, Blanc de blancs Chardonnay | 12

Alps & Ocean Gold Selection - Kaviar

Gold Selektion Kate & Kon

30g | 80

50g | 130

125g | 280

Dazu servieren wir Buchweizenblinis, gehacktes Ei,
Schnittlauch & französische Crème fraîche

Zum Start

Gillardeau Austern (wahrscheinlich die Besten die man bekommen kann)

No. 1 per Stück 8

No. 2 per Stück 7

Limette | Müllers Vinaigrette | Pumpernickel

Ziegenfrischkäse mit Honig geflämmt (V)

Wildkräutersalat | schwarze Nüsse | Feigen | 19

Müllers Shrimps Cocktail Marie rose

Kaltwassershrimps | Avocado | Ananas | 24

Müllers herbstlicher Salat (V)

Romanaherzen | Wachteleier | Bunte Kirschtomaten
gebratene Shiitakepilze | Miso Dressing | 19

Jahrgangssardine Millesimee 2023

eingelegte rote Zwiebeln | Sauerteigbaguette | 19

Pulpo vom Binchotangrill

Romesco-Sauce | Junglauch | Koriander | 26

Kräftige Tafelspitzbouillon mit dreierlei Einlagen

Kaspressknödel | Speckknödel | Fleischstrudel | Gemüse | 14

Müllers Klassiker

Faschiertes Butterschnitzel vom Milchkalb

Kartoffelpüree | Wirsinggemüse | 24

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken

Wiener Garnitur | Preiselbeeren | Pommes Frites oder Kartoffelsalat | 34

Müllers Wild- und Herbstküche

Medaillon vom Lechtaler Hirschrücken

Spätzle vom Brett | Wilder Broccoli | Portweinjus | Preiselbeer Gel | 45

Cerf de Bourgogne

Ragout vom Hirsch | Spätzle vom Brett | Wildpreiselbeeren | 29

Rückenfilet vom Lechtaler Reh

Cremiges Polenta | Wilder Rosenkohl | Wacholderjus | 45

Bretonische Seezunge im Ganzen gebraten

Kartoffelpüree | Zitronen-Kapernbutter | 55

Wiener Salonbeuschel

Semmelknödel | Schnittlauch | 22

Saure Kalbsnieren

Schalotten | Nussbutterpüree | Crème Fraîche | 24

Feines Vegetarisches

Handgemachte Tagliolini (V)

Herbsttrüffel | Parmigiano Reggiano | Crème Fraîche | 28

Müllers Käsespätzle (V)

Räbkäse, Bergkäse, Rheintaler | Röstzwiebeln | Schnittlauch | 19

Kinderkarte



Portion Pommes mit Ketchup | 6,50

Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce | 6,50

Spaghetti Carbonara | 9,50

Gegrillte Maishähnchenbrust mit Rahmsauce dazu Gemüse und Reis | 14

Wiener Schnitzel mit Pommes | 14

Fischstäbchen mit Pommes und Gemüse | 14

Knusprige Streifen vom Maishähnchenfilet mit Kartoffelpüree und Gemüse | 14

Dessert

Affogato

1 Kugel Bourbon-Vanilleeis | Heißer Espresso | 7

Espresso

mit kleiner süßer Überraschung | 9

3 Kugeln erfrischendes Sorbet

Tagesangebot | 9

Dunkles und helles Schokoladenmousse

Himbeersorbet | 16

Französische Apfeltarte

Crème Chantilly | Eiscreme mit mexikanischer Vanille | 16