

# 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“ mit 3  
Hauben** (16 Punkte) 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  
Rainer Müller & Patrick Müller

**JRE**  
JAMES RESTAURANTS

  
**Gault:Millau**

  
**GENIESSER**  
HOTELS & RESTAURANTS

Montag & Dienstag  
warme Küche von 12.00 bis 17.00 Uhr, am Abend geschlossen

Mittwoch bis Sonntag  
warme Küche von 12.00 Uhr bis 16.30 Uhr und 18.30 Uhr bis 21.00 Uhr  
Reservierung für den Abend wird erbeten.



CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**

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

### Champagne Bollinger By the Glass 0,1l

Bollinger, *Special Cuvée* | 16

Bollinger, *Rosé* | 18



### Champagne Krug by the Glass 0,1l

Krug, *Grande Cuvée* | 55

Krug, *Rosé* | 80

### Cremant und Winzersekt by the Glass 0,1l

Langlois Château, *Crémant Brut oder Rosé* | 9

Christmann & Kaufmann, *Cuvee 204 (CH, WB, PN)* | 12

### Sprudeliges (alkoholfrei) by the Glass 0,1l

Sparkling Tea, *Lysegren* | 8,5

Jörg Geiger, *Champagner Bratbirne* | 12

Jörg Geiger, *Blanc de blancs Chardonnay* | 12

# Müller`s Wirtshausmenü

## Romanasalatherz (V)

Miso Marinade | eingelegte Maipilze  
Radieschen | Amaranth | Daikonkresse

Tenuta Lageder, *Misto Mare 2024*

\*\*\*\*

## Cremesuppe aus Marzanotomaten (V)

Basilikum | Crème Fraîche

Weingut Wieninger, *Gem. Satz Falkenberg JRE Edition 2023*

\*\*\*\*

## Gegrillter Pulpo

Romesco-Dipp | Frühlingszwiebeln | Koriander

Weingut Tement, *Morillon Lumachelle 2020*

\*\*\*\*

## Medaillon vom Tiroler Kalbsfilet

Kartoffelpüree | Wilder Blumenkohl  
Morchel- Calvadosjus

Wachter Wiesler, *Euphoria (ME, BF) Private Edition 2021*

\*\*\*\*

## Erdbeeren Romanoff

Grand Manier | Creme Chantilly  
Eiscreme mit Vanille aus Mexico

Kracher, *Auslese Cuvee 2023*

## Menü Preis pro Person

3 Gänge ohne Salat und Pulpo | 65

4 Gänge ohne Pulpo | 75

5 Gänge | 85

Weinbegleitung 3 Gläser 0,1 L | 22

Weinbegleitung 4 Gläser 0,1 L | 29

Weinbegleitung 5 Gläser 0,1 L | 37

Gerne bieten wir auch eine alkoholfreie Begleitung an.

Wir bitten um Verständnis das einzelne Gänge nicht ausgetauscht werden können.

## EIN BISSCHEN LUXUS?

### **Gold Selection Kaviar**

30g Dose 98

50g Dose 148

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

### **Gillardeau Austern No.2 | per Stück 7**

Patricks Vinaigrette | Limette | Pumpernickel

## **Vorspeisen**

### **Romanasalatherz (V)**

Miso Marinade | eingelegte Maipilze

Radieschen | Amaranth | Daikonkresse | 19

### **Hummus mit orientalischen Aromen (V)**

Kichererbsen | Avocado | Avocadoöl | Naan | 18

### **Sonnenhofs Carne Cruda**

Black Angus Rinderfilet fein geschnitten | JRE Olivenöl | Trüffelmajo

Parmigiana Reggiano | Sommertrüffel | 34

### **Geräuchertes Rückenfilet vom Ikarimilachs**

Lachskaviar | Buttermilch | Dillöl | 28

### **Gegrillter Pulpo**

Romesco-Dipp | Frühlingszwiebeln | Koriander | 24

### **Jahrgangssardinen in der Dose Millesimees 2023**

Eingelegte rote Zwiebeln | Sauerteigbaguette | 19

# Suppen

## **Kräftige Tafelspitzbouillon mit dreierlei Einlagen**

Kaspressknödel | Speckknödel | Fleischstrudel | Gemüse | 14

## **Cremsuppe aus Marzanotomaten (V)**

Basilikum | Crème Fraîche | 12

# Müller`s Sommerküche

## **Geflämmtes Saiblingsfilet**

Pfifferlinge | Risotto

Schnittlauch-Beurre blanc | 34

## **Medaillon vom Tiroler Kalbsfilet**

Kartoffelpüree | Wilder Blumenkohl

Morchel-Calvadosjus | 39

## **Tagliata di Manzo**

Rucola | Parmigiano Reggiano

Pesto von halbdgetrockneten Tomaten | 36

## **Pfifferlingsgulasch (V)**

Frische Kräuter | Crème Fraîche

Semmelknödel | 24

# Müller`s Klassiker

## **Südtiroler Schlutzkrapfen (V)**

Parmigiano Reggiano | Braune Butter | Schnittlauch | 24

## **Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken**

Wiener Garnitur | Preiselbeeren | Pommes frites oder Kartoffelsalat | 34

## Steaks & Special Cuts vom Grill

### Rinderfilet vom Argentinischen Black Angusrind

Gentlemencut 220g | 42

Ladycut 150g | 32

Chateaubriand 500g | 100

Für 2 Personen inklusive 2 Beilagen nach Wahl

### Rinderrücken Argentinischen Black Angusrind

Rib Eye 220g (schön durchwachsen mit Biss) | 39

Strip-Loin 220g | 39

## Frischer Fisch aus Wildfang

Nordsee-Seezunge im Ganzen gebraten | 49

Bretonisches Wolfsbarschfilet | 30

## Beilagen

### Beilagen | pro Beilage 6,5

Pommes frites | Rosmarinkartoffeln | Rahmpolenta

Sommergemüse | Speckbohnen | Blattspinat | Wilder Brokkoli

Bunter Tomatensalat | Kartoffel-Nussbutterpüree

### Beilagen Spezial | pro Beilage 12

Trüffelpommes mit Parmesan | Trüffel- Nussbutterpüree

### Saucen *Ohne Aufpreis*

Pfeffersauce | Kräuterbutter | Sauce Bernaise

Smokey Mountainsauce (kalt) | Chimichurry (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 | Himbeersorbet | 16

## Erdbeeren Romanoff

Grand Manier | Creme Chantilly  
Eiscreme mit Vanille aus Mexico | 16

## Tarte Tatin

Creme Chantilly | Eiscreme mit Vanille aus Mexico | 16

## Pralinen

nach Tagesangebot | per Stück 2