

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



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, *Lysegron (Zitrus, Bergamotte, grüner Apfel)* | 7

Jörg Geiger, *Champagner Bratbirne* | 12

Jörg Geiger, *Blanc de blancs Chardonnay* | 12

Müller`s Wirtshausmenü

Roh marinierter Spargelsalat

Rhabarber | Bio-Schafmilchjoghurt | Erbsenkresse

Tenuta Lageder, *Misto Mare 2024*

Cremesuppe von Aztekengoldkartoffeln

Bärlauch | Radieschen

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

Goldselektion Kaviar

Kartoffelcreme | Reblochon | Nussbutter

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

Langsam geschmorte Zwerchrippe vom Salon Beef

Jerusalem-Artischocke | Schrobenshausener Spargel
Kren-Beurre Blanc

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

Erdbeeren Romanoff

Grand Manier | Creme Chantilly
Eiscreme mit Vanille aus Mexico

Kracher, *Beerenauslese Cuvee 2016*

Menü Preis pro Person

3 Gänge ohne Terrine und Kaviar | 65

4 Gänge ohne Kaviar | 75

5 Gänge | 90

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 können 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

Roh marinierter Spargelsalat (V)

Rhabarber | Bio- Schafmilchjoghurt | Erbsenkresse | 19

Acquerellisotto mit grünem Spargel (V)

Belper Knolle | Bärlauch | 19

Goldselektion Kaviar

Kartoffelcreme | Reblochon | Nussbutter | 34

Sonnenhofs Carne Cruda

Black Angus Rinderfilet fein geschnitten | JRE Olivenöl | Trüffelmajo
Parmigiano Reggiano | Sommertrüffel | 34

Gratinierte Weinbergschnecken im Haus

Chablis-Kräuterbutter | Toast | 24

Jahrgangssardinen in der Dose Millesimees 2023

Eingelegte rote Zwiebeln | Sauerteigbaguette | 19

Suppen

Kräftige Tafelspitzbouillon mit dreierlei Einlagen

Kaspressknödel | Speckknödel | Fleischstrudel | Gemüse | 14

Cremesuppe von Aztekengoldkartoffeln (V)

Bärlauch | Radieschen | 12

Müller's Schrobenhausener Spargelküche

Geflämmtes Saiblingsfilet

Bärlauch-Kartoffelpüree | Glacierter Spargel
Zitronenhollandaise | 34

Langsam geschmorte Zwerchrippe vom Salon Rind

Jerusalem-Artischocke | Schrobenhausener Spargel
Kren-Beurre Blanc | 34

Gebratener grüner Spargel (V)

Hummus mit Kurkuma | Geröstete Kichererbsen
Radieschen | 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

Entrecote vom Argentinischen Black Angusrind

Entrecote 220g | 35

Frischer Fisch aus Wildfang

Nordsee-Seezunge im Ganzen gebraten | 49

Bretonisches Wolfsbarschfilet 180g | 30

Beilagen

Beilagen | pro Beilage 6,5

Steak- Pommes | 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 | Burgunderjus
Smokey Mountainsauce (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 mexikanischer Vanille | 16

Pralinen

nach Tagesangebot | per Stück 2