
Auszugskarte

Gepökelte & mild geräucherte Schweinsbäckle
auf Salat von Berglinsen mit Meerrettichspäne
€ 8,90

Hausgemachte Grombieresuppe (Kartoffelsuppe) mit Steinpilzen,
Speck, Majoran & frischem Landbrot
€ 5,40

Kürbisravioli in Zitronen-Nussbutter
mit Walnüssen, Salbei & gehobeltem Parmesan
€ 12,00

Vegane Kartoffel-Kräutermaultaschen an
herbstlichen Blattsalaten mit Nüssen & steirischem Kernöl
€ 12,00

Filet von der Lohmühler Regenbogenforelle
in Mandelbutter dazu Kartoffelchen
klein € 14,30 / groß € 16,50

Geschmorter Hirschbraten aus der Schulter mit Pilzen,
Preiselbeeren, kleinem Gemüse & Serviettenknödel
klein € 14,90 groß / € 17,50

Rostbraten vom Weiderind (Rohgew. 190-200g) mit Bratensoße,
gebratenen Zwiebeln & hausgemachten Spätzle
€ 19,80

Unser Brezelschnitzel mit süßem Senf,
deftigen Bratkartoffeln & kleinem Salat
€ 12,00

Schweinebauch 24 Std. Sous-Vide gegart
mit Sauerkraut, Kümmel, Rauch & Kartoffel-Senf-Stampf
(**Zubereitungszeit min. 20Min.**)
€ 17,90

Topfenknödel
mit Zwetschgen & Zimteis
(**Zubereitungszeit ca. 15Min.**)
€ 7,00

Mühlbach Stube



Uferweg 2 • 72270 Baiersbrunn

07442 – 18 09 100 • info@muehlbachstube.de

Montag Ruhetag • Dienstag ab 17.00 Uhr geöffnet

Küche von 11.30 Uhr – 22.00 Uhr

An Sonn- und Feiertagen Küche von 11.30 Uhr – 21.00 Uhr