

Etwas Kleines vorweg

Leberknödelsuppe	4,00 €
Brotsupp'n	3,80 €
Wasserschnalz'n (Rinderkraftsuppe)	3,20 €
Ziegenkäse im Schinkenmantel an bunten Blattsalaten mit Quark und Olivenöl, dazu Baguette	8,00 €
Stieglmühlner Anti-Pasti mit Holzofenbrot (unsere hausgemachten Wurstspezialitäten)	5,00 €
Geröstetes Knoblauchbrot	2,80 €

Vegetarisch

Käsespätzle mit Bergkäse überbacken und Salat	12,00 €
Salatteller mit gebackenem Ziegenkäse, dazu Baguette	12,00 €

Fangfrisch aus unseren Weihern

Karpfen

Karpfen blau mit Petersilienkartoffeln, brauner Butter, Meerrettichsahne und Salat (September -April)	15,00 €
Gebackenes Karpfenfilet mit Petersilienkartoffeln, Meerrettichsahne und Salat	16,00 €

Forelle / Saibling

Blau mit Petersilienkartoffeln, brauner Butter, Meerrettichsahne und Salat	16,00 €
In Folie mit Petersilienkartoffeln und Salat	16,00 €
Müllerin mit Petersilienkartoffeln und Salat	16,00 €

Seehecht

Hechtfilet in grüner Rieslingsoße mit Petersilienkartoffeln und Salat	16,00 €
---	---------

Unsere Schmankerl

Heimischer Rehrücken „rosa gebraten“ in Wildrahmsoße mit hausgemachten Spätzle und Salat	23,00 €
Wildererpfannl (Hirsch, Wildschwein) mit hausgemachten Spätzle und Salat	15,50 €
Mühlenpfannl (Schwein, Rind, Lamm) mit Schwammerlsoße, hausgemachten Erdäpfelball'n und Salat	15,50 €
Lammhüfte rosa gebraten mit frischem Knoblauch, Kräuterquark, Bauernpommes und Salat	21,00 €
Kalbsmedaillons und Gemüse mit Parmesan gratiniert auf frischen Bandnudeln in Kalbs-Cognac-Sahne	18,00 €
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes und Salat (ausschließlich frisches, deutsches Jungbullenfleisch, ca. 300g, Vakuumreifung)	24,00 €
Sauer's mit Dotsch (Oberpfälzer Spezialität vom Rind)	11,50 €
Schweinefilet in Gorgonzolasoße mit Kroketten und Salat	15,00 €
Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit hausgemachten Schinken, mit Pommes und Salat / vom Kalb	14,00 / 19,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Salat / vom Kalb	11,50 / 17,50 €
Holzfüllersteak vom Schweinenacken mit Schinken und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat	13,00 €
Salatteller mit Hähnchenbruststreifen, dazu Baguette	11,00 €

Tagesempfehlung: Braten und saisonale Gerichte entnehmen Sie bitte der Speisekarte im Lokal.

Hausgemachte Brotzeit vom Metzgermeister Uwe

jeweils mit Holzofenbrot serviert

G`schmackige Schinken (gekocht, geräuchert) und Käse Platte	10,00 €
Sülze in Essig-Öl-Zwiebel-Marinade mit Bratkartoffeln	8,50 €
Leberkäse mit Ei oder Sauerkraut	7,50 €
Bayrischer Wurstsalat	8,00 €
Bauernbrettel (hausgemachte Wurstspezialitäten)	8,00 €
Presssack weiß oder rot	6,00 €
Presssack mit Musik	6,50 €

Die Wurst wird nach alten Rezepturen in der Hofmetzgerei der Stieglmühle von Metzgermeister und Koch Uwe selbst hergestellt.



NEU: Brotzeit in Dosen auch bei Ihnen zu Hause.
Schauen Sie doch mal in unserem Online-Shop vorbei!
Dort können Sie sich Ihre Lieblingsbrotzeit von Uwe direkt vor Ihre Haustüre
liefern lassen.

Hausgemachte Dosen zum Mitnehmen

Aus der Mühlenmetzgerei (400g)

Fleischkäse	4,00 €
Presssack weiß oder rot	4,00 €
Sülze	4,00 €
Göttinger	4,50 €
Brotzeitfleisch	4,50 €
Leberwurst (200g)	2,40 €

Aus der Mühlenküche (400g)

Sauere Lunge	4,00 €
Gulaschsuppe	4,00 €
Hackfleischsoße (Bolognese)	4,50 €
Hühnerfrikasee	4,50 €
Sauer's (Oberpfälzer Spezialität)	5,50 €
Wildschweingulasch	5,50 €
Rehragout	5,50 €