

# Herzlich Willkommen im Mühlenstüberl

## **Regional ist Genial!**

Gesunde Produkte und Heimisches aus der bäuerlichen Welt des Lesachtals. Ihnen frisch und in höchster Qualität zu servieren, ist uns ein Herzensanliegen.

## **Slow Food ist bei uns Morenden!**

Die gesunde regionale Gegenbewegung zu Fast-Food ist Slow Food. Zurück, zu den Wurzeln des guten Geschmacks. Morenden ist ein alter Dialektausdruck und bedeutet Jausenszeit.

## **Kontrolliert und ausgezeichnet!**

Als **einzig** kontrollierter Genussland- und Slow Food Convenience Wirt des Lesachtals sind wir als Vertreter des kulinarischen Erbes Österreichs von der AMA ausgezeichnet.

Alle Gerichte werden frisch zubereitet und gekocht, deshalb bitten wir um etwas Geduld, wenn es etwas länger dauert. Wir laden ein zu einer Reise zu den Schlipfkrapfen, Speckknödeln bis hin zu den legendären Stockplattlan.

## **Genießen Sie ein Stück Lesachtaler Kultur und Natur!**

Einen guten Appetit wünscht

Familie Windbichler



# Morenden

- des Bauern Kost -

## **Lesachtaler Brettljaus`n**

Mit Bio Produkten von heimischen Bauern AGMN

## **Lesachtaler Speckbrot**

Belegtes Bio - Bauernbrot mit hofeigenem Speck ANM

## **Lesachtaler Käsebrot**

Belegtes Bio- Bauernbrot mit Käse vom Jörerhof AGMN

## **Lesachtaler Speckplatte**

Dazu servieren wir hausgebackenes Bio Bauernbrot ANM

## **Saures Rindfleisch**

Mariniertes Rindfleisch vom hofeigenen Jungrind mit Zwiebelringen und Kürbiskernöl und Brot AN

## **Bauerntoast**

Hausgemachtes Bio- Bauernbrot mit Speck, Tomatenscheiben, Käse, geröstete Zwiebelringe und Spiegelei ACGN

## **Frigga**

Polentascheiben mit Speck und Käse überbacken ACG

## **Lesachtaler Speckknödel**

3 Knödel in der Suppe dazu gemischter Salat ACGMN

## **Hausgemachte Schlipfkrapfen**

mit Kartoffelfülle, serviert mit Parmesan, Butterschmalz und Blattsalat ACGM

**Kennen Sie schon unser** *Mühlenbier?*

# Vorspeisen

## **Lesachtaler Vorspeisenteller**

Kleiner Vorspeisenteller mit Speck- und Käsespezialitäten von Lesachtaler Bauern  
serviert mit Lesachtaler Brot AGHNM

## **Gailtaler Räucherforelle**

Räucherforellenfilet mit Sahnekren auf Salatbouquet, serviert mit hausgebackenem Brot ADHN

# Suppen

**Lesachtaler Brotsuppe** AGL

**Klare Rindsuppe mit Frittaten** ACGL

**Leberknödelsuppe** ACGL

**Speckknödelsuppe** ACGL

**Knoblauchrahmsuppe** AGL

## **Vegetarier?**

**Gerne servieren wir Ihnen statt einer Rinderkraftbrühe eine Gemüsebrühe.**

# Hauptspeisen

## **Mühlenpfand`l**

3 Stück Schweinemedallions mit hausgemachten  
Kräuterspätzle in feiner Pfefferrahmsauce AGM

## **Grillteller nach Mühlen Art**

4 Stück diverse Fleischsorten mit Pommes frites,  
Gemüsespieß, Grillsauce und Kräuterbutter GM

## **Rumpsteak \***

Vom Bio-Jungrind mit gegrilltem Sommergemüse  
und Folienkartoffeln mit Sauerrahmdip GM

## **Wiener Schnitzel vom Schwein**

Mit Pommes frites oder Petersilienkartoffeln ACG

## **Tiroler Gröst`l**

Röstkartoffel mit Speck, Rindfleisch,  
Spiegelei und Krautsalat AC

## **Gekochtes Rindfleisch**

Vom hofeigenem Bio-Jungrind mit Apfelkren und  
Röstkartoffeln ACFGL

**Wir bitten Sie um Verständnis, wenn bei  
Umbestellungen bzw. Änderungen € 1,50  
verrechnet wird.**

\* Die Zubereitung des Rumpsteaks benötigt etwas mehr Zeit, aber gut  
Ding braucht Weile! Daher bitten wir um Verständnis.

# Lesachtaler Lamm

## **Gegrilltes Lammschnitzerl**

Vom Lesachtaler Bio-Lamm an Thymiansauce mit Creme-Polenta und Speckbohnen ACGMN

## **„Happlan“ Burger**

Faschiertes Lamm-Laibchen vom Lesachtaler Bio-Lamm im hausgemachtem Vollkornbrot mit Pommes frites und Curry-Sauerrahmdip ACGMN

# Salate

## **Gemischter Salat** CGM

## **Gemischter Salat klein** CGM

## **Blattsalatschüssel** CGM

## **Fitness Salatteller**

Bunter Salatteller mit gegrillten Putenstreifen CGM

## **Bunter Salatteller**

mit gebackenen Putenstreifen im Mandelkleid ACGM

## **Gebackenes Lammschnitzerl**

Im Kräutermantel auf Blattsalat mit Kürbis-Sauerrahmdressing ACG

# Vegetarische Gerichte

## **Hausgemachte Schlipfkrapfen**

handgekrendelt, serviert mit Parmesan,  
Butterschmalz und Blattsalat ACGM

## **Hausgemachte Käsespätzle**

Mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat ACGM

## **Spinatknödel**

3 Knödel mit Parmesan, Butterschmalz und  
gemischtem Salat ACGM

## **Linsenburger auf Blattsalat**

Im hausgemachtem Vollkornbrot mit Pommes frites  
und Curry-Sauerrahmdip ACGMN

## **„Plente“ Schnitten**

Polenta mit Tomaten und Gorgonzola überbacken AG

# Gaittaler Forelle

## **Forelle „Müllerin Art“ \* aus Fischzucht Zankl**

Mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat DG

\* Da die Forelle frisch gekocht wird, dauert die Zubereitung etwas länger. Wir bitten um Verständnis.

# Für unsere Zukunft

## **Lacherbsensuppe**

Klare Rindsuppe mit Backerbsen ACFGL

## **Da olte Holzmichl**

Kinder Wiener Schnitzel mit Pommes frites ACG

## **Obergailer Geist**

Gegrilltes Wiener-Würstel mit Pommes frites

## **Böses Weibele**

Spätzle mit Rahmsauce ACGL

## **Hexenfinger**

Portion Pommes frites mit Ketchup

# Luscht auf Gluscht?

Süße Köstlichkeiten die schmecken

## **Lesachtaler Stockplattl`n**

Germteigblätter mit Kletzen-Mohnfülle, serviert auf Honigrahmsauce ACGE

## **Süßer Krapfenteller**

Dreierlei Krapfenvariation mit Kletzen, Mohn und Heidelbeerfülle (6 Stk.), Zimt, Zucker und brauner Butter (Auch nur 3 Stk. erhältlich) ACG

## **Kaiserschmarren\***

Mit Heidelbeermarmelade oder Apfelmus HGCA

## **Eispalatschinke**

Mit 2 Kugeln Vanilleeis gefüllt, Schoko-Sauce, Schlagobers und Mandelblättchen ACFGH

## **Palatschinken**

2 Stück mit Heidelbeer- oder Preiselbeermarmelade ACG

## **Hausgemachter Topfenstrudel**

Mit Schlagobers ACG

## **Hausgemachter Apfelstrudel**

Mit Schlagobers ACG

## **Hausgemachter Schokoladenstrudel**

Mit Schlagobers und Schokosauce ACFGH

## **Stück Torte** ACE

Siehe Kuchenvitrine

## **Strudel mit einer Kugel Bauerneis** A

\* Da der Kaiserschmarren bei uns frisch gekocht wird, dauert die Zubereitung etwas länger. Wir bitten um Verständnis.