



# MÜLLER

Restaurant

## Speisen- und Getränkearte *Menu*



## Bayrische Klassiker und Brozeit | *Bavarian classics and snacks*



Bayrischer Bierradi mit Schnittlauch, Fassbutter und Bauernbrot <sup>(A, G)</sup> <i>Bavarian radish with chives, butter and farmer's bread</i>		€ 7,00
Kalter Krustenbraten mit Kren, Essiggurken und Bauernbrot <sup>(A, 1, 4)</sup> <i>Cold cuts from roast of pork with horseradish, pickles and farmhouse bread</i>		€ 8,00
Bayrischer Wurstsalat mit Musik <sup>(A, C, G, I, J, L, 1, 9)</sup> <i>Bavarian sausage salad</i>		€ 11,50
1 Paar Münchner Weißwürste mit Brezel <sup>(A, I, J, 1, 8)</sup> <i>1 pair of Munich white sausages with pretzel</i>		€ 8,00
1 Paar Regensburger mit Brezel <sup>(A, I, J, 1, 8)</sup> <i>1 pair of Regensburg sausages with pretzel</i>		€ 8,00
Müllers Lieblings-Schweinsbratwurst <sup>(A, G, I, J, L, 1, 9)</sup> auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree <i>Müller's favorite pork sausage with sauerkraut and mashed potatoes</i>		€ 14,00
Allgäuer Käs'Spatzen mit Bergkäse und Romadur, <sup>(A, C, G, L, 1)</sup> Schmelzzwiebeln und kleinem gemischten Salat <i>Allgäu cheese spaetzle with mountain cheese and Romadur, melted onions and small mixed salad</i>		€ 12,50
Gegrilltes Stubenküken auf Kartoffel-Gurken-Salat <sup>(I, J, 3, 4)</sup> <i>Grilled chicken with potato-cucumber-salad</i>		€ 17,00
Ofenfrischer Leberkäse mit Kartoffelsalat <sup>(I, J, 1, 8)</sup> <i>Oven-fresh bavarian meat loaf with potato salad</i>		€ 11,50
Hohenschwangauer Kesselplatte <sup>(A, C, G, H, I, J, 1, 8)</sup> (Schweinebauch, Leberknödel & Saumagen) mit Sauerkraut und Bauernbrot <i>Pig's belly, liver dumplings and stuffed pig's stomach with sauerkraut and farmer's bread</i>		€ 14,50
Ofenfrischer Krustenbraten mit König Ludwig Dunkelbiersauce, <sup>(A, C, G, I, J)</sup> Bayrischkraut und flaumiger Brezelterrine <i>Oven-fresh roast of pork, König Ludwig dark beer sauce, Bavarian cabbage and fluffy pretzel terrine</i>		€ 15,50
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Eis <sup>(A, C, G, H, L, 1, 7, 9)</sup> <i>Warm apple strudel with vanilla ice cream and -sauce</i>		€ 7,00
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Rosinen <sup>(A, C, E, H, L, G, M, 1, 9)</sup> <i>Minced and sugared pancake with raisins and apple sauce</i>		€ 9,00




## Müllers' Spezialitäten | Müller's specialities

Alpensee-Bouillabaisse mit Safran und Aioli <sup>(A, B, C, D, G, I, J)</sup> Zander, Saibling, Forelle, Hecht und Flusskrebse <i>Alpine lake bouillabaisse with saffron and aioli</i> <i>Pikeperch, char, trout, pike and crayfish</i>	€ 20,50
König Ludwigs Hechtklößchen auf sautiertem Spitzkohl, <sup>(A, C, D, G, 1, 3)</sup> Kartoffelcrème und Rieslingschaum <i>King Ludwig's pike dumplings on sautéed pointed cabbage,</i> <i>potato cream and Riesling foam</i>	€ 14,50
Bei 85 Grad 16 Stunden lang gegarter, glasierter Schweinebauch <sup>(A, C, G, I, J)</sup> vom heimischen Landschwein mit Wurzelgemüse und Kartoffelbaumkuchen <i>Glazed pork belly from local country pigs cooked at 85 degrees for 16 hours</i> <i>with root vegetables and potato tree cake</i>	€ 23,00

## Vorspeisen | Starters

Salat Königin Marie mit eingelegten Kirschtomaten <sup>(J)</sup> "Queen Marie" with pickled cherry tomatoes	 € 8,00
Burrata mit Tomatenvariation, Basilikum und Pinienkernen <sup>(G, J)</sup> <i>Burrata with a variety of tomatoes, basil and pine nuts</i>	 € 12,50
Carpaccio von der Lachsforelle und Zander <sup>(D, G)</sup> mit Vanilletomate, Erbsen und Zitronensalz <i>Trout and pikeperch carpaccio, vanilla tomato, peas and lemon salt</i>	€ 12,00
½ Dutzend Weinbergschnecken mit Kräuterbutter gratiniert <sup>(A, G, N)</sup> und Baguette <i>½ dozen escargots, au gratin with herb butter and baguette</i>	€ 10,50
Rindertatar mit Wachtelei und geröstetem Weißbrot <sup>(A, C, D, J, 1, 4)</sup> <i>Beef tartare with quail egg and roasted bread</i>	€ 17,50

## Hausgemachte Suppe | Homemade soups

Schaumsuppe von der Gartenkresse mit geschmolzener Tomate <sup>(A, G, I, 1)</sup> <i>Foamed soup from garden cress with melted tomato</i>	 € 6,00
Consommé vom Landhuhn mit Ei, schwarze Nuss und Erbsen <sup>(C, I, G, 1, 4)</sup> <i>Consommé royale of country chicken, black nuts and peas</i>	€ 8,00
Hausgemachte Gulaschsuppe <sup>(A, C, G, I)</sup> <i>Homemade gulash soup</i>	€ 6,00



## Hauptgänge | *Main courses*

Gebackener Blumenkohl mit Karottenpüree, <sup>(A, C, G, I)</sup> Salzitrone, Wachtelei und Schnittlauchöl <i>Baked cauliflower with carrot puree, salted lemon, quail egg and chive oil</i>		€ 16,50
Gebratenes Saiblingsfilet auf Pastinakenpüree, <sup>(A, C, G, J)</sup> glasierte Karotten und Schnittlauch-Buerre-blanc <i>Roasted char fillet on parsnip puree with glazed carrots and chive seasoned beurre blanc</i>		€ 22,50
Gebratene Maishähnchenbrust auf Waldpilzrisotto <sup>(G, I, 9)</sup> mit Parmesanchip und Tomatenchutney <i>Pan fried breast of corn chicken on wild mushroom risotto with parmesan crisp and tomato chutney</i>		€ 19,00
Lendentopf vom Schwein mit Rahmschwammerl <sup>(A, C, G, I, J, L, 1)</sup> und Käs'Spatzen <i>"Lendentopf" (medallions of pork) with creamed mushrooms and cheese spaetzle</i>		€ 18,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kartoffel-Gurken-Salat <sup>(A, C, G, I, J, 3, 4)</sup> und Preiselbeeren <i>„Wiener Schnitzel“ from saddle of veal with potato-cucumber-salad and mountain cranberries</i>		€ 20,50
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und kleinem Salat <sup>(A, C, G, I, J, L, 1)</sup> <i>Sliced veal Zurich style with hash browns and a small salad</i>		€ 21,50
Geschmorte Ochsenbacke auf Pastinaken- Kartoffelpüree, <sup>(G, I, J)</sup> sautiertem Spinat und Safranschmand <i>Braised ox cheek on parsnip mashed potatoes, sautéed spinach and saffron sour cream</i>		€ 22,50
Filet vom heimischen Rind mit Kartoffelgratin <sup>(B, G, I, J)</sup> und glasiertem Babygemüse und Sauce Béarnaise <i>Fillet of local beef with potato gratin and root vegetables on a sauce Béarnaise</i>		€ 33,50



## Desserts & Sorbets | *Desserts & Sorbets*

Mousse von der Zartbitterschokolade <sup>(C, G)</sup> mit Himbeeren an Ananasbasilikumragout <i>Dark chocolate mousse with raspberries and pineapple basil ragout</i>	€ 9,00
Sorbet-Variation von Mango, Himbeere und Zitrone <sup>(A, C)</sup> mit hausgemachtem Obstsalat und Baiser <i>Sorbet variation of mango, raspberry and lemon with homemade fruit salad and meringue</i>	€ 9,50
Sgroppino, ein Zitronensorbet mit Vodka und Prosecco <i>Sgroppino, a lemon sorbet with vodka and prosecco</i>	€ 8,00
Geeister Aprikosenstrudel mit eingelegten Früchten, <sup>(A, G)</sup> Vanille-Crumble und Sahne <i>Iced apricot strudel with pickled fruits, vanilla crumble and cream</i>	€ 10,00
Kirsche trifft Vanille mit eingelegten Kirschen, <sup>(A, C, E, G, H)</sup> Brownie und Sahne <i>Cherry meets vanilla with pickled cherries, brownie and cream</i>	€ 9,00
Duett von Pistazie und Himbeere mit heißen Himbeeren und Sahne <sup>(A, C, H)</sup> <i>Pistachio and raspberry duets with hot raspberries and cream</i>	€ 9,00

## Kuchen und Torten | *Cakes*

Apfelkuchen <sup>(A, C, G, 1, 2, 3, 4, 12, 14)</sup> <i>Apple cake</i>	€ 3,90
Käsekuchen <sup>(A, C, G, 1, 2, 3, 4, 12, 14)</sup> <i>Cheese cake</i>	€ 3,90
Himbeerkuchen <sup>(A, C, G, 4, 14)</sup> <i>Raspberry cake</i>	€ 4,20
Sachertorte <sup>(A, C, G, 1, 2, 3, 4, 12, 14)</sup> <i>Sacher (chocolate) cake</i>	€ 4,20
Schwarzwälder Sahnetorte <sup>(A, C, G, 2, 4, 14)</sup> <i>Black forest cake</i>	€ 4,20



## **Eis | Ice cream**

Eiskaffee – Vanilleeis, Kaffee, Sahne <sup>(G, 2, 4, 11)</sup> € 6,50  
*Iced coffee – Vanilla ice cream, coffee, whipped cream*

Eisschokolade – Vanilleeis, Schokolade, Sahne <sup>(G, F, 1, 2, 4)</sup> € 6,50  
*Iced chocolate – Vanilla ice cream, chocolate, whipped cream*

Eisbecher – Vanille, Erdbeere, Walnuss, Zitrone, Schokolade – je Kugel <sup>(G, 4, 14)</sup> € 1,90  
*Cup of ice cream – vanilla, strawberry, walnut, lemon, chocolate – each scoop*

Nuss-Krokantbecher – Vanille- und Walnusseis, € 7,50  
Schokoladensauce, Krokant, Sahne <sup>(E, F, G, H, 1, 2, 4)</sup>  
*Nut-brittle cup – ice cream vanilla and walnut, chocolate sauce,  
brittle, whipped cream*

Früchtebecher – Vanille-, Erdbeer- und Zitroneneis, Früchte, Sahne <sup>(G, F, 1, 2, 4)</sup> € 8,50  
*Fruit cup – ice cream vanilla, strawberry and lemon, fruits, whipped cream*

Schwarzwaldbecher – Vanille- und Schokoladeneis, Kirschen, € 8,50  
Kirschwasser, Sahne <sup>(G, F, 1, 2, 4)</sup>  
*Black forest cup – ice cream vanilla and chocolate,  
cherries, kirsch and whipped cream*

Portion Sahne € 0,90  
*Portion whipped cream*

## **Milchshakes | Milk shakes** 0,40 l

Vanille | *Vanilla* € 4,50

Himbeere | *Raspberry* € 5,00

Zitrone | *Lemon* € 4,50

Aprikose | *Apricot* € 5,00

Banane | *Banana* € 5,00

Mango | *Mango* € 5,50





## Getränke | *Drinks*

### Aperitifs

Martini weiß	5 cl	€ 4,70
Martini rot	5 cl	€ 4,70
Martini dry	5 cl	€ 4,70
Campari <sup>(1)</sup> 4 cl mit Orangensaft		€ 6,20
Campari <sup>(1)</sup> 4 cl mit Soda		€ 6,20
Prosecco Aperol <sup>(1)</sup>		€ 4,70
Aperol Spritz <sup>(1)</sup>		€ 6,00
Ramazotti Rosato Tonic <sup>(1,16)</sup>		€ 5,80
Lillet Berry <sup>(L)</sup>		€ 6,00
Hugo <sup>(1)</sup>		€ 6,50

### Kalte Getränke | *Cold drinks*

Coca Cola, - Light, Fanta, Sprite, Spezi <sup>(1, 2, 7, 9, 11, 12)</sup>	0,20 l	€ 3,90
Coca Cola, - Light, Fanta, Sprite, Spezi <sup>(1, 2, 7, 9, 11, 12)</sup>	0,40 l	€ 4,50
Eistee Zitrone   <i>Ice tea lemon</i> <sup>(1)</sup>	0,40 l	€ 4,20
Eistee Pfirsich   <i>Ice tea peach</i> <sup>(1)</sup>	0,40 l	€ 4,20
Allgäuer Alpenwasser medium / (542) still	0,25 l	€ 3,90
Allgäuer Alpenwasser medium / (543) still	0,75 l	€ 6,50
Orangensaft   <i>Orange juice</i>	0,20 l	€ 3,80
Apfelsaft   <i>Apple juice</i>	0,20 l	€ 3,80
Johannisbeernektar   <i>Currant nectar</i>	0,20 l	€ 3,80
Ananassaft   <i>Pineapple juice</i>	0,20 l	€ 3,20
Multivitaminsaft   <i>Multivitamine juice</i>	0,20 l	€ 3,70
Bananensaft   <i>Banana juice</i>	0,20 l	€ 3,50
Traubensaft   <i>Grape juice</i>	0,20 l	€ 3,50
Maracujasaft   <i>Passion fruit juice</i>	0,20 l	€ 3,40
Apfelsaftschorle   <i>Apple juice with sparkling mineral water</i>	0,40 l	€ 3,50
Johannisbeerschorle   <i>Currant nectar with sparkling mineral water</i>	0,40 l	€ 3,50
Holunderblütenschorle   <i>Elderflower spritzer</i>	0,40 l	€ 4,20



## **Biere | Beer**

König Ludwig Hell vom Fass   <i>draft beer</i>	0,50 l	€ 4,90
König Ludwig Hell vom Fass   <i>draft beer</i>	1,00 l	€ 8,50
König Ludwig Dunkel vom Fass   <i>draft dark beer</i>	0,50 l	€ 4,90
König Ludwig Weizen Hell vom Fass   <i>wheat beer</i>	0,50 l	€ 4,90
König Ludwig Weizen Dunkel   <i>dark wheat beer</i>	0,50 l	€ 4,90
König Ludwig Weizen alkoholfrei   <i>non-alcoholic wheat beer</i>	0,50 l	€ 4,90
Warsteiner Pils	0,33 l	€ 4,50
Warsteiner alkoholfrei   <i>non-alcoholic beer</i>	0,50 l	€ 4,90
Neuschwansteiner Export	0,33 l	€ 5,00

## **Offene Weine weiß | White wine by the glas** **0,20 l**

Hauswein Unser Liter	€ 5,50
Deutschland, Nahe, Weingut Gerd Lange, Rebsorte (variety): Weißburgunder (Pinot blanc)	
Württemberg Riesling	€ 6,50
Deutschland, Württemberg, Weingut Amalienhof, Rebsorte (variety): Riesling	
Grauburgunder	€ 7,50
Deutschland, Baden, Weingut Heilinger, Rebsorte (variety): Grauburgunder (Pinot gris)	
Sauvignon Blanc	€ 7,50
Italien, Veneto, Cataldo de Campagnola, Rebsorte (variety): Sauvignon Blanc	

## **Offene Weine rosé | Rosé wine by the glas** **0,20 l**

Spätburgunder Weißherbst	€ 7,50
Deutschland, Baden, Weingut Winzerhof Erbingen, Rebsorte (variety): Spätburgunder (Pinot noir)	
Rosé Saigner	€ 8,50
Deutschland, Pfalz, Weingut Markus Schneider, , Rebsorte (variety): Gamay, Merlot ,Cabernet Franc, Shiraz/ Syrah	

## **Offene Weine rot | Red wine by the glas** **0,20 l**

Hauswein Unser Liter rot	€ 5,50
Deutschland, Nahe, Weingut Gerd Lange, Rebsorte (variety): Spätburgunder & St. Laurent	
Württemberg Trollinger	€ 6,50
Deutschland, Württemberg, Weingut Amalienhof , Rebsorte (variety): Trollinger	
Blaufränkisch	€ 7,80
Deutschland, Baden, VDP Weingut Burg Ravenburg, Rebsorte (variety): Blaufränkisch (Lemberger)	
Nero d'Avola	€ 7,60
Italien, Cataldo di Campagnola, Rebsorte (variety): Nero d'Avola	





**Warme Getränke | Hot drinks**

Tasse Kaffee   <i>Cup of coffee</i> <sup>(9, 11)</sup>	€ 3,20
Espresso <sup>(9, 11)</sup>	€ 3,20
Cappuccino <sup>(G, 9, 11)</sup>	€ 3,90
Latte Macchiato <sup>(G, 9, 11)</sup>	€ 4,50
Glas Tee, verschiedene Sorten   <i>Glas of tea, different varieties</i>	€ 3,80
Heiße Schokolade mit Sahne   <i>Hot chocolate with whipped cream</i> <sup>(G, 9, 11)</sup>	€ 4,30
Chococchino <sup>(G, 9, 11)</sup>	€ 4,30
Irish Coffee <sup>(G, 11)</sup>	€ 7,60
Glühwein   <i>Mulled wine</i>	€ 4,20
Grog mit 4 cl Rum	€ 7,20
Glas Tee mit 4 cl Rum   <i>Glas of tea with 4 cl rum</i>	€ 6,00

**Liköre | Liqueurs****2 cl**

Baileys	€ 3,00
Jägermeister	€ 3,50

**Liköre – Bergwelt | Liqueurs from local producers****2 cl**

Haselnusslikör   <i>Hazelnut</i>	€ 3,00
Holunderblütenlikör   <i>Edelflower</i>	€ 3,00

**Liköre - Bodensee | Liqueurs from lake Constance region****2 cl**

Wild-Kirschlikör   <i>Cherry</i>	€ 2,50
Wild-Brombeerlikör   <i>Blackberry</i>	€ 2,50
Wild-Heidelbeerlikör   <i>Blueberry</i>	€ 2,50
Wild-Waldbeerenlikör   <i>Fruits of the forest</i>	€ 2,50
Wild-Haselnusslikör   <i>Hazelnut</i>	€ 2,50

**Gin aus der Region | Gin from local producers****2 cl**

Schlehen Gin   <i>Blackthorn gin</i>	€ 3,50
Bergwelt Gin	€ 3,50
Schwangau Dry Gin	€ 5,00
Schwangau Royal Gin	€ 6,00



<b>Schnäpse – Bergwelt   Schnapps from local producers</b>	<b>2 cl</b>
Haselnussschnaps   <i>Hazelnut</i>	€ 3,00
Williams Christ Birne   <i>Pear</i>	€ 3,50
Mirabellen Edelbrand   <i>Mirabelle</i>	€ 4,00
<b>Schnäpse – Prinz   Schnapps from lake Constance region</b>	<b>2 cl</b>
Alte Hauszwetschge   <i>Plum</i>	€ 3,50
Alter Bodenseeapfel   <i>Apple</i>	€ 3,50
Alte Marille   <i>Apricot</i>	€ 3,50
Alte Waldhimbeere   <i>Raspberry</i>	€ 3,50
Alte Kirsche   <i>Cherry</i>	€ 3,50
<b>Schnäpse – Eugen Schmidt &amp; Söhne</b>	<b>2 cl</b>
Vollkorn   <i>Whole-grain</i>	€ 5,00
Obstbrand   <i>Fruit brand</i>	€ 3,50
Kirschwasser   <i>Kirsch</i>	€ 4,00
<b>Whisky</b>	<b>4 cl</b>
Jack Daniels	€ 5,80
Johnnie Walker Black Label 12 Jahre	€ 8,20
Bergwelt White Mountain Single Malt	€ 9,60
Bushmills 10 Jahre	€ 9,50
Talisker Skye Single Malt	€ 10,80

**Die Preise schließen Service und Mehrwertsteuer ein.  
Service charge and tax included.**



## **Allergene | *Allergens***

- A) glutenhaltig | *Gluten*
- B) enthält Krebstiere | *Crustaceans*
- C) enthält Eier | *Egg*
- D) enthält Fisch | *Fish*
- E) enthält Erdnüsse | *Peanuts*
- F) enthält Soja | *Soyabeans*
- G) enthält Milch | *Milk*
- H) enthält Schalenfrüchte | *Tree Nuts*
- I) enthält Sellerie | *Celery*
- J) enthält Senf | *Mustard*
- K) enthält Sesamsamen | *Sesam*
- L) enthält Schwefeldioxid | *Sulphur Dioxide*
- M) enthält Lupinen | *Lupin*
- N) enthält Weichtiere | *Molluscs*



## **Zusatzstoffe | Additives**

- 1) mit Konservierungsstoff | *with preservative*
- 2) mit Farbstoff | *with dye*
- 3) mit Antioxidationsmittel | *with antioxidant*
- 4) mit Süßungsmittel Saccharin | *with sweetener saccharin*
- 5) mit Süßungsmittel Cyclamat | *with sweetener cyclamat*
- 6) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | *with sweetener Aspartame, phenylalanine source*
- 7) mit Süßungsmittel Acesulfam | *with sweetener acesulfam*
- 8) mit Phosphat | *with phosphate*
- 9) geschwefelt | *sulphuretted*
- 10) chininhaltig | *quinine*
- 11) koffeinhaltig | *caffeinated*
- 12) mit Geschmacksverstärker | *with flavour enhancers*
- 13) geschwärzt | *blackened*
- 14) gewachst | *waxed*
- 15) gentechnisch verändert | *genetically modified*

