




MÜLLER

Restaurant


Speisen- und Getränkekarte
Menu



Vorspeisen | Starters

- (14) Gratinierter Ziegenkäse mit Portweifeigen und Feldsalat ^(A, G, I, J) € 13,-
Goat cheese au gratin with figs seasoned in port and lamb's lettuce 
- (16) Geräuchertes Welsfilet auf lauwarmem Bohnensalat ^(A, D, G, I, J) € 14,-
und Selleriestroh
Smoked catfish fillet on lukewarm bean-salad with celery straw
- (28) Gebackene Kalbszunge mit hausgemachter Remoulade ^(A, C, D; G, I, J), 1, 4) € 15,-
und roter Zwiebelmarmelade
Baked veal tongue with homemade tartar sauce and red onion jam

Suppes | Soups

- (23) Cremesuppe vom Kürbis mit Kernöl ^(A, G, H, i, J) € 8,-
Creamed soup of pumpkin with seed oil 
- (22) Hausgemachte Gulaschsuppe ^(A, C, G, I) € 7,-
Homemade goulash soup
- (24) Essenz vom Ochsenschwanz mit Chesterstange ^(A, C, G, I, J) € 9,-
Essence of oxtail with a chest pole

**Das echte Wiener Schnitzel ist nur vom Kalb
und unser Herzstück der Speisekarte**
***The original Wiener Schnitzel is made from veal only
and is our heart of the menu***

- (45) Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Zitrone, Kapern und Sardelle ^(A, C, D, G, 1, 9) € 24,-
Wiener Schnitzel with cranberries, lemon, capers and anchovy

wahlweise ausgebacken in | *optionally baked in*


Pflanzenöl, Butterschmalz oder Schweineschmalz
Vegetable oil, clarified butter or lard

Beilangen zur Wahl | *Side dishes to choose from*

- Petersilienkartoffeln | *Parsley potatoes* € 4,-
oder | *or*
Kartoffel-Gurkensalat | *Potato-cucumber salad* € 4,-
Potato cucumber salad
oder | *or*
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln € 6,-
Pan fried potatoes with bacon and onions






Hauptgänge | *Main courses*

- (40) Allgäuer Käs'Spatzen mit Schmelzzwiebeln ^(A, C, G, L, 1)  € 17,-
Allgäu cheese spaetzle with melted onions
- (74) Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel- Pastinakenpüree, ^(A, D, G, I, J, 1, 4) € 26,-
sautierter Blattspinat, Blutwurst und Apfel
*Roasted fillet of pikeperch on potato parsnip puree,
sautéed leaf spinach, black pudding and apple*
- (25) Rosa gebratener Hirschrücken mit Wallnuss-Spätzle, ^(A, G, I, J, 1, 4) € 38,-
glasiertem Rosenkohl und Preiselbeersahne
*Roasted saddle of deer with walnut spaetzle,
glazed Brussels sprouts and cranberry cream*
- (27) Konfierte Entenbrust auf Kürbispüree, glasierter Brokkoli, ^(A, G, I, J, 1, 4) € 32,-
und Holunderbeeren
Duck breast on pumpkin puree, glazed broccoli and elderberries
- (26) Gänsekeule auf Blaukraut, glasierte Maronen, ^(A, C, G, I, J, L, 1, 4, 9) € 37,-
Kartoffelknödel und Bratapfel
*Goose leg on red cabbage, glazed chestnuts,
potato dumplings and baked apples*
- (46) Geschmorte Ochsenbacke auf Rahmwirsing, ^(A, C, G, I, J, 1) € 27,-
und Kartoffelbaumkuchen
Braised ox cheek on creamed savoy and potato cake
- (48) Filet vom Rind mit Herzoginkartoffeln, ^(B, G, I, J) € 39,-
glasierten Karotten und Sauce Béarnaise
*Fillet of local beef with potato pyramid cake
and carrots on a sauce Béarnaise*



Desserts | *Desserts*

- (78) Bratapfel mit Marzipan, Rosinen und Mandeln gefüllt ^(C, G, L, 1, 4, 9) € 11,-
dazu warme Vanillesauce 
Baked apple stuffed with marzipan, raisins and almonds and warm vanilla sauce
- (79) Warmer Schokoladen Macaron auf Tonkabohnencreme ^(A, C, , G, H, 1, 4) € 13,-
und Himbeersorbet 
Warm chocolate macaron on tonka bean cream and raspberry sorbet
- (76) Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster ^(A, C, E, H, L, G, M, 1, 9) € 14,-
Minced and sugared pancake with stewed plums 

Kuchen und Torten | *Cakes*

- (450) Apfelkuchen ^(A, C, G, E, H, 1, 2, 3, 4, 12, 14) € 4,-
Apple cake
- (452) Käsekuchen ^(A, C, G, E, H, 1, 2, 3, 4, 12, 14) € 4,-
Cheese cake
- (454) Himbeerkuchen ^(A, C, G, E, H, 4, 14) € 5,-
Raspberry cake
- (440) Sachertorte ^(A, C, G, E, H, 1, 2, 3, 4, 12, 14) € 5,-
Sacher (chocolate) cake
- (442) Schwarzwälder Sahnetorte ^(A, C, G, E, H 2, 4, 14) € 5,-
Black forest cake



Eis | *Ice cream*

- (444) Eiskaffee – Vanilleeis, Kaffee, Sahne ^(G, 2, 4, 11) € 7,-
Iced coffee – Vanilla ice cream, coffee, whipped cream
- (445) Eisschokolade – Vanilleeis, Schokolade, Sahne ^(G, F, 1, 2, 4) € 7,-
Iced chocolate – Vanilla ice cream, chocolate, whipped cream
- (410) Eisbecher – Vanille, Erdbeere, Walnuss, Zitrone, Schokolade – je Kugel ^(G, 4, 14) € 2,-
Cup of ice cream – vanilla, strawberry, walnut, lemon, chocolate – each scoop
- (411) Nuss-Krokantbecher – Vanille- und Walnusseis, Schokoladensauce, Krokant, Sahne ^(E, F, G, H, 1, 2, 4) € 8,-
Nut-brittle cup – ice cream vanilla and walnut, chocolate sauce, brittle, whipped cream
- (412) Früchtebecher – Vanille-, Erdbeer- und Zitroneneis, Früchte, Sahne ^(G, F, 1, 2, 4) € 9,-
Fruit cup – ice cream vanilla, strawberry and lemon, fruits, whipped cream
- (413) Schwarzwaldbecher – Vanille- und Schokoladeneis, Kirschen, Kirschwasser, Sahne ^(G, F, 1, 2, 4) € 9,-
Black forest cup – ice cream vanilla and chocolate, cherries, kirsch and whipped cream
- (400) Portion Sahne € 1,-
Portion whipped cream



Getränke | *Drinks*

Aperitifs

(550)	Martini weiß	5 cl	€ 5,-
(551)	Martini rot	5 cl	€ 5,-
(552)	Martini dry	5 cl	€ 5,-
(553)	Campari ⁽¹⁾ 4 cl mit Orangensaft		€ 7,-
(554)	Campari ⁽¹⁾ 4 cl mit Soda		€ 7,-
(555)	Prosecco Aperol ⁽¹⁾		€ 5,-
(556)	Aperol Spritz ⁽¹⁾		€ 7,-
(563)	Ramazzotti Rosato Tonic ^(1,16)		€ 6,-
(564)	Lillet Berry ^(L)		€ 7,-
(565)	Hugo ⁽¹⁾		€ 7,-

Kalte Getränke | *Cold drinks*

	Coca Cola, - Light, Fanta, Sprite, Spezi ^(1, 2, 7, 9, 11, 12)	0,20 l	€ 4,-
	Coca Cola, - Light, Fanta, Sprite, Spezi ^(1, 2, 7, 9, 11, 12)	0,40 l	€ 5,-
(516)	Eistee Zitrone <i>Ice tea lemon</i> ⁽¹⁾	0,40 l	€ 5,-
(518)	Eistee Pfirsich <i>Ice tea peach</i> ⁽¹⁾	0,40 l	€ 5,-
(537)	Allgäuer Alpenwasser medium / (542) still	0,25 l	€ 4,-
(538)	Allgäuer Alpenwasser medium / (543) still	0,75 l	€ 7,-
(539)	Orangensaft <i>Orange juice</i>	0,20 l	€ 4,-
(540)	Apfelsaft <i>Apple juice</i>	0,20 l	€ 4,-
(541)	Johannisbeernektar <i>Currant nectar</i>	0,20 l	€ 4,-
(570)	Ananassaft <i>Pineapple juice</i>	0,20 l	€ 4,-
(571)	Multivitaminsaft <i>Multivitamine juice</i>	0,20 l	€ 4,-
(572)	Bananensaft <i>Banana juice</i>	0,20 l	€ 4,-
(573)	Traubensaft <i>Grape juice</i>	0,20 l	€ 4,-
(574)	Maracujasaft <i>Passion fruit juice</i>	0,20 l	€ 4,-
(519)	Apfelsaftschorle <i>Apple juice with sparkling mineral water</i>	0,40 l	€ 4,-
(528)	Johannisbeerschorle <i>Currant nectar with sparkling mineral water</i>	0,40 l	€ 4,-
(566)	Holunderblütenschorle <i>Elderflower spritzer</i>	0,40 l	€ 5,-



Biere | Beer

(502)	König Ludwig Hell vom Fass <i>draft beer</i>	0,50 l	€ 5,-
(507)	König Ludwig Hell vom Fass <i>draft beer</i>	1,00 l	€ 9,-
(504)	König Ludwig Dunkel vom Fass <i>draft dark beer</i>	0,50 l	€ 5,-
(506)	König Ludwig Weizen Hell vom Fass <i>wheat beer</i>	0,50 l	€ 5,-
(509)	König Ludwig Weizen Dunkel <i>dark wheat beer</i>	0,50 l	€ 5,-
(510)	König Ludwig Weizen alkoholfrei <i>non-alcoholic wheat beer</i>	0,50 l	€ 5,-
(508)	Warsteiner Pils	0,33 l	€ 5,-
(511)	Warsteiner alkoholfrei <i>non-alcoholic beer</i>	0,50 l	€ 5,-
(500)	Bayern Stolz Edel Gold	0,33 l	€ 6,-

Offene Weine weiß | Glas of white wine **0,20 l**

(620)	Hauswein Unser Liter Deutschland, Nahe, Weingut Gerd Lange, Rebsorte (variety): Weißburgunder (Pinot blanc)		€ 7,-
(621)	Württemberg Riesling Deutschland, Württemberg, Weingut Amalienhof, Rebsorte (variety): Riesling		€ 8,-
(622)	Grauburgunder Deutschland, Baden, Weingut Heiling, Rebsorte (variety): Grauburgunder (Pinot gris)		€ 9,-
(624)	Sauvignon Blanc Italien, Veneto, Cataldo de Campagnola, Rebsorte (variety): Sauvignon Blanc		€ 9,-

Offene Weine rosé | Glas of rosé wine **0,20 l**

(625)	Spätburgunder Weißherbst Deutschland, Baden, Weingut Winzerhof Erbingen, Rebsorte (variety): Spätburgunder (Pinot noir)		€ 9,-
(626)	Rosé Saigner Deutschland, Pfalz, Weingut Markus Schneider, , Rebsorte (variety): Gamay, Merlot ,Cabernet Franc, Shiraz/ Syrah		€ 10,-

Offene Weine rot | Glas of red wine **0,20 l**

(630)	Hauswein Unser Liter rot Deutschland, Nahe, Weingut Gerd Lange, Rebsorte (variety): Spätburgunder & St. Laurent		€ 7,-
(631)	Württemberg Trollinger Deutschland, Württemberg, Weingut Amalienhof, Rebsorte (variety): Trollinger		€ 8,-
(633)	Nero d'Avola Italien, Cataldo di Campagnola, Rebsorte (variety): Nero d'Avola		€ 9,-



Warme Getränke | Hot drinks

(600)	Tasse Kaffee <i>Cup of coffee</i> ^(9, 11)	€ 4,-
(602)	Espresso ^(9, 11)	€ 4,-
(617)	Cappuccino ^(G, 9, 11)	€ 5,-
(605)	Latte Macchiato ^(G, 9, 11)	€ 6,-
	Glas Tee, verschiedene Sorten <i>Glas of tea, different varieties</i>	€ 4,-
	Darjeeling, Englisch Breakfast, Classic Green Pfefferminz <i>Peppermint</i> , Kamille <i>Camomile</i> , Rote Beeren <i>Red berries</i> Ingwer <i>Ginger</i>	
(604)	Heiße Schokolade mit Sahne <i>Hot chocolate with wipped cream</i> ^(G, 9, 11)	€ 5,-
(607)	Chococchino ^(G, 9, 11)	€ 5,-
(619)	Irish Coffee ^(G, 11)	€ 9,-
(549)	Glühwein <i>Mulled wine</i>	€ 5,-
(548)	Grog mit 4 cl Rum	€ 9,-
(612)	Glas Tee mit 4 cl Rum <i>Glas of tea with 4 cl rum</i>	€ 9,-

Liköre | Liqueurs**2 cl**

(575)	Baileys	€ 4,-
(576)	Jägermeister	€ 5,-

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

(679)	Haselnusslikör <i>Hazelnut</i>	€ 5,-
(680)	Holunderblütenlikör <i>Edelflower</i>	€ 5,-

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

(682)	Wild-Brombeerlikör <i>Blackberry</i>	€ 4,-
(683)	Wild-Heidelbeerlikör <i>Blueberry</i>	€ 4,-
(684)	Wild-Waldbeerenlikör <i>Fruits of the forrest</i>	€ 4,-
(685)	Wild-Haselnusslikör <i>Hazelnut</i>	€ 4,-



Gin aus der Region <i>Gin from local producers</i>	2 cl
(650) Schlehen Gin <i>Blackthorn gin</i>	€ 5,-
(651) Bergwelt Gin	€ 5,-
(652) Schwangau Dry Gin	€ 6,-
Schnäpse <i>Schnapps</i>	2 cl
(643) Williams Christ Birne <i>Pear</i>	€ 4,-
(644) Mirabellen Edelbrand <i>Mirabelle</i>	€ 5,-
Schnäpse – Prinz <i>Schnapps from lake Constance region</i>	2 cl
(670) Alte Hauszwetschge <i>Plum</i>	€ 5,-
(671) Alter Bodenseeapfel <i>Apple</i>	€ 5,-
(672) Alte Marille <i>Apricot</i>	€ 5,-
(673) Alte Waldhimbeere <i>Raspberry</i>	€ 5,-
(674) Alte Kirsche <i>Cherry</i>	€ 5,-
Schnäpse – Eugen Schmidt & Söhne	2 cl
(675) Vollkorn <i>Whole-grain</i>	€ 6,-
(677) Obstbrand <i>Fruit brand</i>	€ 5,-
(678) Kirschwasser <i>Kirsch</i>	€ 6,-
Whisky	4 cl
(690) Jack Daniels	€ 7,-
(686) Johnnie Walker Black Label 12 Jahre	€ 9,-
(687) Bergwelt White Mountain Single Malt	€ 10,-
(688) Bushmills 10 Jahre	€ 11,-
(693) Talisker Skye Single Malt	€ 12,-

**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*

