

# Mühlenhelle - Gala - Menü mit Weinempfehlung

2022 Grauburgunder tradition - Bio  
Weingut Helde, Baden  
0,15 9 €

\*\*\*

2019 Sauvignon Blanc Fossilni Breg  
Domaine Ciringa, Slowenien  
0,15 10 €

\*\*\*

2015 Treana Blanc  
Mer Soleil Vineyards, Californien  
0,15 l 13 €

\*\*\*

2017 Zweigelt Königsegg Reserve  
Schloss Halbthurn, Neusiedlersee  
0,15 l 11 €

\*\*\*

2016 St. Joseph AOC  
Château de St. Cosme, Rhone  
0,15 l 16 €

\*\*\*

2017 Late Bottled Vintage Port  
Taylor's, Portugal  
0,1 l 15 €

\*\*\*

2018 Grinzinger Beerenauslese  
Weingut Wieninger, Wien  
0,1 l 18 €

Weinempfehlung komplett 89 €  
Weinempfehlung zu 5 Gängen 65 €  
Weinempfehlung zu 3 Gängen 41 €

Küchengröße zum Auftakt  
\*\*\*

Amuse Bouche

\*\*\*

Rote Garnele / Curry  
Pastinake / Orange  
als à la Carte - Vorspeise 28 €

\*\*\*

Heilbutt

Artischocke / Zitrone / Pinienkerne

Miso / Petersilie

als à la Carte - Zwischengericht 28 €

als à la Carte - Hauptgericht 45 €

\*\*\*

Jakobsmuschel / Escabeche

Karotte / Fenchel / Safran

als à la Carte - Zwischengericht 28 €

als à la Carte - Hauptgericht 45 €

\*\*\*

Konfierte Lammschulter / Pasta  
Parmigiano Reggiano / Paprika

als à la Carte - Zwischengericht 28 €

als à la Carte - Hauptgericht 45 €

\*\*\*

Salzwiesenlamm

Aubergine / Edamame / Erbse

als à la Carte - Hauptgericht 48 €

\*\*\*

Rohmilchkäseauswahl  
mit korrespondierenden Spezialitäten  
à la Carte 16 €

\*\*\*

Erdbeere / Vanille / Minze  
Original Beans 55% Virunga  
Schokolade

als à la Carte - Dessert 16 €

\*\*\*

Hausgemachte Naschereien

Menü komplett 176 €  
Menü ohne 1 Zwischengang & Käse 126 €  
Menü in 3 Gängen 74 €  
(Vorspeise / Hauptgericht / Dessert oder Käse)

# Mühlhelle - Gemüse - Menü mit Weinempfehlung

2022 Grüner Veltliner Austrian Eagle  
Weingut Schloss Halbthurn, Burgenland

0,15 9 €

\*\*\*

2017 Sulzfelder Cyriakusberg Scheurebe  
Weingut Stahl, Franken

0,151 9 €

\*\*\*

2019 Hermes Diactoros Bianco  
Omina Romana, Lazio

0,151 9 €

\*\*\*

2020 Chenin Blanc Terroir Selection  
Springfontein, Südafrika

0,151 10 €

\*\*\*

2018 Late Bottled Vintage Port  
Taylor's, Portugal

0,11 15 €

Weinempfehlung komplett 51 €  
Weinempfehlung z. 3-Gang- Menü 34 €

Küchengröße zum Auftakt

\*\*\*

Amuse Bouche

\*\*\*

Spargel / Tomate / Estragon

als à la Carte - Vorspeise 20 €

\*\*\*

Quinoa / Bärlauch / Porree

Karotte / Staudensellerie

als à la Carte - Zwischengericht 20 €

als à la Carte - Hauptgericht 29 €

\*\*\*

Sellerieknolle / Pasta

Haselnuss / Apfel

als à la Carte - Zwischengericht 20 €

als à la Carte - Hauptgericht 29 €

\*\*\*

Weißer Spargel / Grüner Spargel

Morcheln / Brunnenkresse

als à la Carte - Zwischengericht 20 €

als à la Carte - Hauptgericht 29 €

\*\*\*

Portwein / Beeren

Original Beans 70 % Cru Virunga

Schokolade

als à la Carte - Dessert 17 €

\*\*\*

Hausgemachte Pralinen & Naschereien

Veganes Menü komplett 99 €

Veganes Menü in 3 Gängen 64 €

Die Qualität, Frische und Herkunft unserer Lebensmittel liegt uns sehr am Herzen. Darauf achten wir beim Einkauf und der Wahl der Produkte. Obst, Gemüse & Kräuter beziehen wir, wenn möglich, von Bio - Höfen in der Region oder aus eigenem Anbau, Bio - Eier und Milch verwenden wir ausschließlich vom Hof Alpermühle in Nümbrecht, Schokolade von Original Beans, Kaffee von Slow, einer unserer weiteren Bio -Lieferanten ist Byodo.