



# ***Speisekarte***

*Das ganze Jahr über kulinarische und musikalische Highlights.  
(Die Termine entnehmen Sie bitte aus unserem Programm)*

*Jeden Montag Live-Musik ab 19:00 Uhr. Eintritt frei!*

***Feiertagsbrunch** von 10:00 bis 13:00 Uhr  
18,90 € pro Erwachsener und für Kinder bis 12 Jahre 9,90 €  
**Die aktuellen Brunch-Termine,  
erfragen Sie bitte bei unserem Personal.***

***Hochzeit, Geburtstag, Familien- oder Weihnachtsfeier**  
Stolz können wir auf einer langjährigen Erfahrung in der Planung  
und Ausrichtung von verschiedenen Feierlichkeiten  
zurückblicken. Das Zusammenspiel aus Atmosphäre,  
einem guten Buffet und kühlen Getränken wird auch  
bei Ihren Gästen für Begeisterung sorgen.*

## ***Britzer – Mühlen – Catering***

*Was wäre ein Fest ohne gutes Essen?  
Zunehmend übernimmt dabei das Catering eine tragende Rolle.  
Es ist Teil der Inszenierung, ein eigener Programmpunkt.  
Mit dem Britzer-Mühlen-Catering sind Sie ein perfekter Gastgeber.  
Wir sorgen zum Thema Ihrer Feier für das passende Catering.*

*Absprachen oder Anfragen unter: 030 - 604 18 19  
info@britzermuehle.de / www.britzermuehle.de*

## ***Frische Pfifferlinge***

### ***Pfifferlingsrahmsüppchen***

*mit frischen Kräutern*

*Tasse 4,60 €*

*Teller 5,90 €*

### ***Gebratene Pfifferlinge***

*an frischen Blattsalaten, Cherrytomaten, Gurken und Paprika*

*14,90 €*

### ***Flammkuchen mit Pfifferlingen,***

*Schmand, Zwiebeln und Speck*

*14,90 €*

### ***Pfifferlinge in Rahm***

*mit Petersilienkartoffeln*

*16,90 €*

### ***Schweineschnitzel mit gebratenen Pfifferlingen***

*und Bratkartoffeln*

*23,90 €*

### ***Pfifferlinge in Rahm mit Schweinemedallions***

*an Kroketten*

*24,90 €*

### ***Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen***

*und Bratkartoffeln*

*30,90 €*

## ***Dessert***

### ***Frische Erdbeeren***

*mit Vanilleeis und Sahne 6,90 €*

*Portion frische Erdbeeren mit Sahne 6,90 €*

### ***Warmer Schoko - Brownie***

*mit Vanilleeis und frischen Erdbeeren 7,40 €*

***Hausgemachte Erdbeerbowle 0,2l 6,90 €***

## **Frühstück** (von 9 – 14 Uhr)

<b>Französisches Frühstück</b> (vegetarisch) <i>zwei ofenfrische Croissants mit Konfitüre, Frischkäsebällchen, Butter und frischem Obst</i>	<b>7,40 €</b>
<b>Schnell und Traditionell</b> <i>Salami, gekochter Schinken, Emmentaler und frisches Obst, dazu Brotkorb und Butter</i>	<b>7,90 €</b>
<b>Süßes Frühstück</b> (vegetarisch) <i>ein ofenfrisches Croissant, griechischer Sahnejoghurt mit frischem Obstsalat und einem Crêpe gefüllt mit Mangoquark</i>	<b>10,90 €</b>
<b>Vitalfrühstück</b> <i>geräucherte Putenbrust, dazu Kräuterquark, Tomaten und Gurken, griechischer Sahnejoghurt mit frischem Obst, Nüssen, Rosinen und Honig, dazu Brotkorb und Butter</i>	<b>12,90 €</b>
<b>Käsefrühstück</b> (vegetarisch) <i>Brie, Emmentaler, Chaumes, Frischkäsebällchen, ein gekochtes Ei, Konfitüre und frisches Obst, dazu Brotkorb und Butter</i>	<b>12,90 €</b>
<b>Mühlen Frühstück</b> <i>mediterrane Salami, geräucherte Putenbrust, Emmentaler, Frischkäsebällchen, Konfitüre, ein gekochtes Ei und frisches Obst, dazu Brotkorb und Butter</i>	<b>12,90 €</b>
<b>Englisches Frühstück</b> <i>drei gegrillte Nürnberger Würstchen mit heißen gebackenen Bohnen in Tomatensoße, Spiegeleier mit Bacon, und Orangenkonfitüre, dazu Brotkorb und Butter</i>	<b>13,90 €</b>
<b>Lachsfrühstück</b> <i>Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Honig-Senf-Soße, halbe Eier mit deutschem Kaviar, Toast und Butter</i>	<b>18,90 €</b>
<b>Amerikanisches Frühstück</b> <i>Sandwich mit gekochtem Schinken und Käse, Eierkuchen mit Ahornsirup, kleines Rumpsteak mit Chili-Marshmallows überbacken, Rührei mit krossen Speckscheiben, Coleslaw, zweierlei Dip und gebackene Kartoffelecken</i>	<b>21,90 €</b>

**Gourmet Frühstück** 22,90 €

*Rührei mit Shrimps und frischen Kräutern, geräucherter Lachs mit Sahneemerrrettich, Parmaschinken, Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikumpesto, Hähnchen-Ananas-Spieß mit Sweet-Chili-Soße, vegetarische Mini-Frühlingsrollen, Crêpe gefüllt mit Mangoquark, frisches Obst, dazu Brotkorb und Butter*

**Gourmet Duo** *Gourmet Frühstück für 2 Personen* 41,90 €

### **Eiergerichte** *(bestehend aus drei Eiern)*

*von 9 – 14 Uhr*

**Rührei natur** *(vegetarisch)* 6,90 €

**Rührei mit Champignons** *(vegetarisch)* 7,90 €

**Rührei mit Bacon** 8,40 €

**Rührei mit Shrimps** 8,90 €

**Spiegeleier mit Bacon** 8,40 €

**Spiegeleier mit geräucherter Putenbrust** 8,40 €

**Bauernfrühstück** 13,90 €

*Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Ei, Speckwürfeln, Kräuter und Gewürzgurke*

*Zu jedem Eiergericht  
servieren wir einen Brotkorb und Butter.*

**Griechischer Sahnejoghurt** *(vegetarisch)* 7,40 €

*mit frischem Obst, Nüssen, Rosinen und Honig*

**Frisch gepresster Orangensaft** 0,2l 4,90 €

0,4l 8,90 €

#### **Extras**

*Butter, Konfitüre, Honig, Nutella* je 1,20 €

*Gekochtes Ei* 1,80 €

*Croissant (vegean)* 2,20 €

*Kräuterquark* 2,40 €

*Brotkorb* 2,90 €

*Berliner Schrippe, Mehrkornbrötchen und Müllerbrot*

## ***Suppe und Vorspeise***

***Karotten–Ingwersuppe (vegetarisch)*** **Teller** **6,40 €**  
*mit feinem Wurzelgemüse und Steinpilzen* **Tasse** **4,90 €**

***Rindercarpaccio*** **13,90 €**  
*hauchdünne Tranchen von der Rinderhüfte mit Rucola, Kirschtomaten, frischen Champignonscheiben, geschrotetem Pfeffer und geriebenem Parmesan, dazu ofenfrisches Müllerbrot*

***Mailänder Teller*** **13,90 €**  
*Parmaschinken, Mailänder Salami und getrocknete Tomaten an Rucola, dazu mariniertes Schafskäse, Oliven und frisches Müllerbrot*

***Mailänder Teller Duo (für 2 Personen)*** **24,90 €**

## ***Salate***

***Gemischter Beilagensalat (vegan)*** **6,40 €**

***Salat Thunfisch*** **13,40 €**  
*zarter Thunfisch auf Blattsalaten der Saison mit Oliven, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und einem gekochten Ei*

***Salat Schafkäse (vegetarisch)*** **13,40 €**  
*marinierte Schafskäsewürfel auf Blattsalaten der Saison mit Oliven, Tomaten, Gurken und Zwiebeln*

***Mühlen–Salat*** **15,90 €**  
*pikant marinierte und gebratene Hähnchenbruststreifen mit frischen Champignons und Ananas, an Blattsalaten der Saison mit Tomaten, Gurken und Paprika*

***Steak und Salat*** **24,90 €**  
*gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter, Blattsalaten der Saison, Kirschtomaten und geriebenem Parmesan*

***Zu allen Suppen, Vorspeisen und Salaten servieren wir ofenfrisches Müllerbrot, wahlweise mit Balsamico– oder Joghurtdressing.***

## **Flammkuchen aus dem Steinofen**

<b>Elsässer Flammkuchen</b> <i>mit Schmand, Zwiebeln und Speck</i>	<b>11,90 €</b>
<b>Flammkuchen Schafskäse (vegetarisch)</b> <i>mit Schmand, Schafskäse, Oliven, Kirschtomaten und Rucola</i>	<b>13,90 €</b>
<b>Flammkuchen Parma</b> <i>mit Schmand, Kirschtomaten, Rucola, Parmaschinken und Parmesan</i>	<b>13,90 €</b>
<b>Flammkuchen Lachs</b> <i>mit Schmand, Räucherlachs und Blattspinat</i>	<b>14,90 €</b>

## **Traditionell**

<b>Backkartoffel (vegetarisch)</b> <i>mit Kräuterquark und Salatbouquet</i>	<b>9,90 €</b>
<b>Hausmacher Sülze</b> <i>mit Bratkartoffeln, Zwiebelringen, Remouladensoße und Essiggemüse</i>	<b>13,90 €</b>
<b>Bauernfrühstück</b> <i>Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Ei, Speckwürfeln, Kräuter und Gewürzgurke</i>	<b>13,90 €</b>
<b>Currypfanne</b> <i>gegrillte Currywürste mit hausgemachtem Tomaten-Curry-Ketchup und pikanten frischen Zwiebeln, dazu Pommes Frites</i>	<b>13,90 €</b>
<b>Matjesfilet</b> <i>auf klassischer Hausfrauensöße mit Petersilienkartoffeln</i>	<b>14,90 €</b>
<b>Bayerischer Leberkäse</b> <i>mit Spiegeleiern, herzhaften Bratkartoffeln und Gewürzgurke</i>	<b>15,40 €</b>

## **Vegan**

<b>Frikassé</b> <i>mit buntem Gemüse und Reis</i>	<b>13,90 €</b>
<b>Gerstenrisotto</b> <i>mit Champignons, Paprika und Karotten</i>	<b>14,90 €</b>

## **Hauptgerichte**

<b>Hähnchenbrust</b> <i>zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet an einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Kräuterbutter, dazu ein kleiner gemischter Salat</i>	<b>17,90 €</b>
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> <i>paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites dazu ein kleiner gemischter Salat</i>	<b>18,90 €</b>
<b>Rinderroulade „Klassische Art“</b> <i>gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurken, dazu Apfelrotkohl und kleine Kartoffelklöße</i>	<b>21,90 €</b>
<b>Mühlenpfanne</b> <i>kleines Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet und Schweinerückensteak mit Kräutern auf frischem Gartengemüse, Champignon-Steinpilz-Soße und Bratkartoffeln</i>	<b>21,90 €</b>
<b>Rumpsteak</b> <i>Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatbouquet</i>	<b>25,90 €</b>
<b>Rotbarschfilet</b> <i>auf der Haut gebraten mit frischem Gartengemüse, Weißwein-Dill-Soße und Petersilienkartoffeln</i>	<b>17,90 €</b>
<b>Extras</b> <i>Ketchup, Mayonnaise, Senf</i>	<b>je 0,50 €</b>

***Natürlich sind alle Speisen auch  
außer Haus erhältlich!***

### **Feiertagsbrunch**

***Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Personal,  
wann wir einen Brunch durchführen.  
Beginn: 10:00 Uhr / Ende: 13:00 Uhr  
Der Preis pro Person beträgt 18,90 € und für Kinder  
bis 12 Jahre 9,90 €!  
Bitte reservieren Sie rechtzeitig.***

## ***Kinderkarte***

<b><i>Pommes frites</i></b> <i>(große Portion) mit Ketchup oder Mayonnaise</i>	<b>4,20 €</b>
<b><i>„Sponge Bob Schwammkopf“</i></b> <i>Fischstäbchen mit Pommes Frites und Ketchup</i>	<b>6,90 €</b>
<b><i>„Bob der Baumeister“</i></b> <i>Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Ketchup</i>	<b>7,90 €</b>

## ***Dessert und Eis***

<b><i>Warmer Apfelstrudel</i></b> <i>mit Vanillesoße und frischer Schlagsahne</i>	<b>7,40 €</b>
<i>mit Vanilleeis und frischer Schlagsahne</i>	<b>7,40 €</b>
<b><i>Kindereisbecher „Anton“</i></b> <i>Zwei Kugeln Eis mit Schlagsahne, Schokoladensoße und einer Waffel</i>	<b>4,20 €</b>

***Unsere weiteren Desserts entnehmen  
Sie bitte aus unserer aktuellen Eiskarte.  
Beachten Sie bitte unser aktuelles Tortenangebot!***