



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 (ohne Speck)

an frischen Blattsalaten, Cherrytomaten, Gurken und Paprika

15,40 €

Flammkuchen mit Pfifferlingen,

Schmand, Zwiebeln und Speck

14,90 €

Pfifferlinge in Rahm (ohne Speck)

mit Petersilienkartoffeln

16,90 €

Schweineschnitzel mit gebratenen Pfifferlingen

und Bratkartoffeln

23,90 €

Schweinemedallions mit Pfifferlingen in Rahm

und Kroketten

24,90 €

Rumpsteak mit gebratenen Pfifferlingen

und Bratkartoffeln

29,90 €

Zanderfilet mit Pfifferlingen in Rahm (ohne Speck)

und Petersilienkartoffeln

26,90 €

Dessert

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis und Sahne 7,90 €

Portion frische Erdbeeren mit Sahne 7,90 €

Hausgemachte Erdbeerbowle 0,3l 7,40 €

Frühstück (von 9 – 14 Uhr)

Französisches Frühstück (vegetarisch) **7,90 €**

zwei ofenfrische Croissants mit Konfitüre, Frischkäsebällchen, Butter und frischem Obst

Schnell und Traditionell **8,40 €**

Salami, gekochter Schinken, Emmentaler und frisches Obst, dazu Brotkorb und Butter

Süßes Frühstück (vegetarisch) **11,90 €**

ein ofenfrisches Croissant, griechischer Sahnejoghurt mit frischem Obstsalat und einem Crêpe gefüllt mit Mangoquark

Vitalfrühstück **13,40 €**

geräucherte Putenbrust, dazu Kräuterquark, Tomaten und Gurken, griechischer Sahnejoghurt mit frischem Obst, Nüssen, Rosinen und Honig, dazu Brotkorb und Butter

Käsefrühstück (vegetarisch) **13,40 €**

Brie, Emmentaler, Chaumes, Frischkäsebällchen, ein gekochtes Ei, Konfitüre und frisches Obst, dazu Brotkorb und Butter

Mühlen Frühstück **13,40 €**

mediterrane Salami, geraucherte Putenbrust, Emmentaler, Frischkäsebällchen, Konfitüre, ein gekochtes Ei und frisches Obst, dazu Brotkorb und Butter

Englisches Frühstück **14,60 €**

drei gegrillte Nürnberger Würstchen mit heißen gebackenen Bohnen in Tomatensoße, Spiegeleier mit Bacon, und Orangenkonfitüre, dazu Brotkorb und Butter

Lachsfrühstück **19,60 €**

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Honig-Senf-Soße, halbe Eier mit deutschem Kaviar, Toast und Butter

Amerikanisches Frühstück **22,90 €**

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

Gourmet Frühstück **23,90 €**

Rührei mit Shrimps und frischen Kräutern, geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, 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* **42,90 €**

Eiergerichte *(bestehend aus drei Eiern)*
von 9 – 14 Uhr

Rührei *natur (vegetarisch)* **7,40 €**

Rührei *mit Champignons (vegetarisch)* **8,40 €**

Rührei *mit Bacon* **8,90 €**

Rührei *mit Shrimps* **9,40 €**

Spiegeleier *mit Bacon* **8,90 €**

Spiegeleier *mit geräucherter Putenbrust* **8,90 €**

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

Bauernfrühstück **14,60 €**

Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Ei, Speckwürfeln, Kräuter und Gewürzgurke

Griechischer Sahnejoghurt *(vegetarisch)* **7,90 €**

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 **1,90 €**

Croissant (vegean) **2,30 €**

Kräuterquark **2,50 €**

Brotkorb **3,20 €**

Berliner Schrippe, Mehrkornbrötchen und Müllerbrot

Suppe und Vorspeise

<i>Karotten – Ingwer – Kokossuppe</i> (vegetarisch)	<i>Tasse</i>	<i>4,90 €</i>
	<i>Teller</i>	<i>6,40 €</i>

<i>Rindercarpaccio</i>	<i>13,90 €</i>
-------------------------------	-----------------------

hauchdünne Tranchen von der Rinderhüfte mit Rucola, Kirschtomaten, frischen Champignonscheiben, geschrotetem Pfeffer und geriebenem Parmesan, dazu offenfrisches Müllerbrot

<i>Mailänder Teller</i>	<i>14,60 €</i>
--------------------------------	-----------------------

Parmaschinken, Mailänder Salami und getrocknete Tomaten an Rucola, dazu mariniertes Schafskäse, Oliven und frisches Müllerbrot

<i>Mailänder Teller Duo</i> (für 2 Personen)	<i>25,90 €</i>
---	-----------------------

Salate

<i>Gemischter Beilagensalat</i> (vegan)	<i>6,40 €</i>
--	----------------------

<i>Salat Thunfisch</i>	<i>13,90 €</i>
-------------------------------	-----------------------

zarter Thunfisch auf Blattsalaten der Saison mit Oliven, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und einem gekochten Ei

<i>Salat Schafkäse</i> (vegetarisch)	<i>13,90 €</i>
---	-----------------------

marinierte Schafskäsewürfel auf Blattsalaten der Saison mit Oliven, Tomaten, Gurken und Zwiebeln

<i>Mühlen-Salat</i>	<i>15,90 €</i>
----------------------------	-----------------------

pikant marinierte und gebratene Hähnchenbruststreifen mit frischen Champignons und Ananas, an Blattsalaten der Saison mit Tomaten, Gurken und Paprika

<i>Steak und Salat</i>	<i>25,90 €</i>
-------------------------------	-----------------------

gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter, Blattsalaten der Saison, Kirschtomaten und geriebenem Parmesan

Zu allen Suppen, Vorspeisen und Salaten servieren wir offenfrisches Müllerbrot, wahlweise mit Balsamico- oder Joghurtdressing.

Flammkuchen aus dem Steinofen

Elsässer Flammkuchen <i>mit Schmand, Zwiebeln und Speck</i>	12,90 €
Flammkuchen Schafskäse (vegetarisch) <i>mit Schmand, Schafskäse, Oliven, Kirschtomaten und Rucola</i>	13,90 €
Flammkuchen Parma <i>mit Schmand, Kirschtomaten, Rucola, Parmaschinken und Parmesan</i>	14,60 €
Flammkuchen Lachs <i>mit Schmand, Räucherlachs und Blattspinat</i>	15,40 €

Traditionell

Backkartoffel (vegetarisch) <i>mit Kräuterquark und Salatbouquet</i>	9,90 €
Hausmacher Sülze <i>mit Bratkartoffeln, Zwiebelringen, Remouladensoße und Essiggemüse</i>	13,90 €
Currypfanne <i>gegrillte Currywürste mit hausgemachtem Tomaten-Curry-Ketchup und pikanten frischen Zwiebeln, dazu Pommes Frites</i>	13,90 €
Bauernfrühstück <i>Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Ei, Speckwürfeln, Kräuter und Gewürzgurke</i>	14,60 €
Matjesfilet <i>auf klassischer Hausfrauensoße mit Petersilienkartoffeln</i>	14,90 €
Bayerischer Leberkäse <i>mit Spiegeleiern, herzhaften Bratkartoffeln und Gewürzgurke</i>	16,40 €

Vegan

Süßkartoffelcurry <i>mit Paprika, Sojabohnen, Zucchini, Süßkartoffeln und Basmatireis</i>	14,90 €
Gerstenrisotto <i>mit Champignons, Paprika und Karotten</i>	15,90 €

Hauptgerichte

Geflügelleberpfanne

15,90 €

mit gebratenen Minikartoffeln, frischen Champignons und Kräutern der Provence in Marsala-Jus

Hähnchenbrust

18,90 €

zart gegrilltes Hähnchenbrustfilet an einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Kräuterbutter, dazu ein kleiner gemischter Salat

Schnitzel „Wiener Art“

18,90 €

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites dazu ein kleiner gemischter Salat

Rinderroulade „Klassische Art“

23,90 €

gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurken, dazu Apfelrotkohl und kleine Kartoffelklöße

Mühlenpfanne

23,90 €

kleines Rumpsteak, Hähnchenbrustfilet und Schweinerückensteak mit Kräutern auf frischem Gartengemüse, Champignon-Steinpilz-Soße und Bratkartoffeln

Rumpsteak

27,90 €

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, dazu eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatbouquet

Rotbarschfilet

18,90 €

mit frischem Gartengemüse, Weißwein-Dill-Soße und Petersilienkartoffeln

Extras

Ketchup, Mayonnaise, Senf

je 0,60 €

***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

<i>Pommes frites</i> <i>(große Portion) mit Ketchup oder Mayonnaise</i>	4,40 €
<i>„Sponge Bob Schwammkopf“</i> <i>Fischstäbchen mit Pommes Frites und Ketchup</i>	6,90 €
<i>„Bob der Baumeister“</i> <i>Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Ketchup</i>	7,90 €

Dessert und Eis

<i>Warmer Apfelstrudel</i> <i>mit Vanillesoße und frischer Schlagsahne</i>	7,90 €
<i>mit Vanilleeis und frischer Schlagsahne</i>	7,90 €
<i>Kindereisbecher „Anton“</i> <i>Zwei Kugeln Eis mit Schlagsahne, Schokoladensoße und einer Waffel</i>	4,20 €

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