

Wir kochen für Sie.

Restaurant & Takeaway

Terminänderungen vorbehalten.
10.11.
bis
5.12.

Öffnungszeiten:

Mi – Fr, ab 15 Uhr

Sa – So, ab 11 Uhr

Bringen Sie Ihr eigenes Geschirr mit um Müll zu vermeiden. Zustellung nach Hause oder ins Büro möglich. Bitte bestellen Sie rechtzeitig telefonisch: 02252 / 87 626



Törggelenzeit

Täglich
Mi – So

Im Mühlfeldhof

9,30

10 Stück Maroni, Speckbrot,
Viertel Jungwein

Für Daheim

10,30

10 Stück Maroni, Speckbrot,
Flascherl Jungwein (0,75 l)

Hausg'selchter Speck

2,40

100 Gramm

**Lust auf
Kekse?**

Selbstgebackene Kekse gibt's beim
Keksstand von Elisabeth & Joseph.
Der Stand ist spontan geöffnet –
versuchen Sie Ihr Glück.

Spezialitäten aus der Kuchl

Geheim
Tipp

19. – 21. November

Kümmelbraten-Carpaccio mit Gurkerl, Kren & Senf	4,80
★ Zucchini-Lauch-Gurkencremesuppe	3,40
★ Semmelknöderl mit Champignonsauce	8,20
Krautfleisch mit / ohne Knöderl	9,20 / 6,80

☞ Wochenend' Spezial • Sa & So

Rinderbraten in Rotweinsauce mit Knöderl & Preiselbeeren	12,80
--	-------

24. – 28. November

Matjesterler	5,80
★ Erdäpfelcremesuppe mit Lachsstückchen	3,40
Steirisches Wurzelfleisch mit Salzerdäpfeln und Kren	8,20

☞ Wochenend' Spezial • Sa & So

Spareribs mit Ofenerdäpfel und Rahmsauce	13,40
--	-------

Spezialitäten aus der Kuchl



01. – 05. Dezember

Prosciutto-Teller mit Parmesan & eingelegtes Gemüse	7,20
Hühnereinmachsuppe mit Knöderl	3,40
Reisauflauf mit Himbeersauce	7,20
Fleischleibchen mit Petersilerdäpfeln	8,20

 **Wochenend' Spezial • Sa & So**

½ Brathenderl gefüllt	8,80
-----------------------------	------

**Mühlfeldhof
Tipp** 

Sparen Sie Wasser, trinken Sie Wein! Regionstypischer Zierfandler, junger Rheinriesling oder Sauvignon Blanc, leckeren Chardonnay oder Zweigelt & am Abend ein Glas Nosferatu.

Klassische Kuchl

Täglich
Mi – So

Rindsuppe mit Frittaten	2,80
Hünerschnitzerl	8,20
Surschnitzerl vom Schwein	8,20
Blattsalat mit Hühnerstreifen gebacken oder natur	8,60
Schafkäse im Speckmantel auf gemischten Blattsalat	8,20
Linsen mit Speck, Würstel und Knöderl	8,60
Gebratene Blunz'n mit Kraut & g'röstete Erdäpfel	8,80
Gegrilltes Kotelett mit Braterdäpfeln, Senf & Ketchup	11,20
Schweinsbraten mit Kraut & Knöderl	10,40
Hirschragout mit Semmelknöderl oder Kroketten	12,80
★ Linsen mit Knöderl	7,60
★ Ratatouille mit Zucchini, Paprika, Paradeiser & Melanzani	7,00
★ Spinat-Schafkäseknöderl mit Basilikum-Hollandaise	7,00
★ Gebackene Zucchini mit hausgemachter Sauce Tartare	8,20
★ Gebackene Champignons mit hausgemachter Sauce Tartare	8,20



Beilagen

Knöderl	2,60
Kraut	2,60
Pommes frites	2,80
Braterdäpfel	2,80

Salate

Erdäpfel	3,20
Kraut	3,20
Schwarzwurzel	3,20
Gurke	3,20

Täglich
Mi – So

Süße Kuchl

Topfenstrudel	
mit Vanillesauce	4,40
ohne Sauce	3,40

Palatschinken	
mit Marillenmarmelade	2,00
mit Maronifüllung	2,60
Duo (Marille+Maroni)	4,00

**Lust auf
Kekse?**

Selbstgebackene Kekse gibt's beim Kekstand von Elisabeth und Joseph. Der Stand ist spontan geöffnet – versuchen Sie Ihr Glück.

**Ein
Flascherl
für z'haus?**

Weißweine

0,75 l

Rheinriesling · 2020

trocken, blumig im Duft, lebendige Säure, leicht und verspielt im Abgang

5,40

Sauvignon Blanc · 2020

trocken, würzig-fruchtige Aromatik, ausgeglichen mit angenehmer Säure

6,80

Chardonnay · 2020

trocken, fruchtig, trocken & harmonisch

5,40

Süße Perle · 2018

halbtrocken, Chardonnay mit nur 7,5 Vol.-%

6,80

Zierfandler · 2019

halbtrocken, Frucht und Würze, die besondere Sorte der Thermenregion.
Vielschichtig bis hin zu komplexen Pilzaromen, breit und kräftig.

8,40

Zierfandler Spätlese · 2018

halbtrocken, reife Südfrüchte gepaart mit feinen Backaromen in der Nase,
verspielte Eleganz am Gaumen.

8,40



0,75 l

Zierfandler · 2019

halbtrocken, reife Frucht und Würze, vielschichtig bis hin zu komplexen Pilzaromen, breit und kräftig.

8,40

Zierfandler Spätlese · 2018

halbtrocken, reife Frucht und Würze, vielschichtig bis hin zu komplexen Pilzaromen, breit und kräftig.

8,40

Mühlfeldhof
Tipp 

Unsere Weinflaschen sind wiederbefüllbar. Wir freuen uns, wenn Sie uns die leergetrunkenen Flaschen wieder retournieren.



Rotweine

0,75 l

Blauburger · 2018

5,40

halbtrocken, Granatrot, Brombeerduft, milde Säure.

Zweigelt · 2018

5,40

trockener Qualitätswein, schöne Rotweinherbe

Pinot Noir · 2017

8,40

trockener Qualitätswein, kraftvoll, mit feinem Sortencharakter

Cuvée „Nosferatu“ · 2018

11,60

trockener Qualitätswein, dunkles Rubinrot, mächtig im Duft, wunderbares Spiel zwischen Röst- und Fruchtaromen, sehr mild mit runden Gerbstoffen, kräftig und vielschichtig, Cuvée aus Blauburger und Zweigelt.

12 Monate im Barrique-Fass ausgebaut.

Roséweine



0,75 l

Rosé „dry“ · 2020

trocken, zartes Bukett, kokett, nicht zu schwer

5,40

Rosé Süß · 2020

süß, erfrischend, verspielt, mit klarer Frucht

6,80

Rose-co

Frizzante vom Rosé

6,80

Mühlfeldhof
Tipp 

Unsere Weinflaschen sind wiederbefüllbar. Wir freuen uns,
wenn Sie uns die leergetrunkenen Flaschen wieder retournieren.

Weine mit Charakter

neu

0,75 l



Fruchtige Resi · 2019

Die liebliche Verführung verspielt und keck im Duft und mit verführerischer Lieblichkeit am Gaumen.

6,80

Starker Bua · 2018

Kraft im Glas, vollreife Chardonnay, Zierfandler und Rotgipflertrauben als edler Cuvée im Barrique vergoren.



8,40



Junger Hipfer · 2021

trocken, Der Jungweincuvee aus dem Mühlfeldhof.
Leicht, spritzig, aus den Sorten Rheinriesling und Rivaner.

5,40