

Herzlich Willkommen im Genießerwirtshaus „Das Müllers“

Wie schön, dass Sie bei uns sind !
Unser Küchenteam legt großen Wert auf
die Herkunft und die beste Qualität der Lebensmittel. Deshalb wählen wir
unsere Produzenten sorgfältig aus und servieren Ihnen österreichische
Klassiker kombiniert mit dem Besten aus aller Welt.

Wir dürfen uns über zahlreiche Auszeichnungen freuen. Unter anderem wurde
unsere Weinauswahl als „**beste Weinkarte Österreichs 2022**“ und
das **Wirtshaus „Das Müllers“ mit 2 Hauben** (14,5 Punkte) von Gault Millau bewertet.

Neben dem Wirtshaus gibt es auch noch das **fine dining Restaurant „Alps & Ocean“** in dem Sie
ein 6-Gangmenü auf höchstem Niveau erwartet. Mehrmals im Jahr feiern wir hier besondere
Highlights mit den „**Wine & Dines**“ bei denen das Menü von einem Winzer mit den dazu
passenden Weinen serviert wird. Wir nehmen Sie gerne in unseren Newsletter auf, wenn Sie
hierzu informiert werden möchten.



Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns im Wirtshaus
Patrick Müller & Rainer Müller

JRE
JEUNES RESTAURATEURS


Gault & Millau


GENIESSER
HOTELS & RESTAURANTS

Apero

Wir Müllers lieben Champagner und sind stolz darauf, seit 2020 Ambassadeur bzw. Flagshiphotel des Champagnerhauses Bollinger sein zu dürfen.



Champagne Bollinger

Bollinger, Special Cuvée | 16

Bollinger, Rosé | 18

Champagne Dom Perignon

Dom Perignon, 2008 | 45

Cremant von der Loire

Langlois Château, Crémant Brut oder Rosé | 9

Winzersekt aus Österreich

Weingut Tement, Brut Nature Große Reserve | 12

Klassiker

Negroni, Gin | Campari | Martini rosso | 12

Alkoholfreie Apero

Sparkling Tea, Lysegron | 8

Jörg Geiger, Champagner – Bratbirne | 11

Jörg Geiger, Blanc de blancs Chardonnay | 11

Müller`s Wirtshausmenü

Presse de Canard (Handgemachte Ententerrine)

Sauce Cumberland | schwarze Nüsse
Brioche

Weingut Tement, *Chardonnay Lumachelle Private Edition 2019*

Getrüffelte Cremesuppe aus La Ratte – Kartoffeln

Herbsttrüffel | Croque Monsieur

Weingut Wieninger, *Gem. Satz Falkenberg JRE Edition 2023*

Acquerello Risotto

Steinpilze | Belper Knolle

Weingut Maitz, *Scheurebe Fruchtsüß 2021*

Hirschrückenmedaillons im Bergheu gebraten

Preiselbeer – Pfefferjus | Trüffelschupfnudeln
Wilder Brokkoli

Wachter Wiesler, *Euphoria (ME, BF) Private Edition 2018*

Französische Apfeltarte

Crème Chantilly | Eiscreme mit Vanille aus Mexico

Kracher, *Beerenauslese Cuvee 2016*

Menü Preis pro Person

3 Gänge ohne Terrine und Risotto 70	Weinbegleitung 3 Gläser 0,1 L 22
4 Gänge ohne Terrine 80	Weinbegleitung 4 Gläser 0,1 L 29
5 Gänge 90	Weinbegleitung 5 Gläser 0,1 L 37

Gerne bieten wir auch eine alkoholfreie Begleitung an.
Einzelne Gänge können leider nicht ausgetauscht werden

Vorspeisen & Zwischengerichte

EIN BISSCHEN LUXUS ZUM START ?

Gold Selection Kaviar

30g Dose 98

50g Dose 148

Dazu servieren wir Buchweizenblinis, gehacktes Ei,
Schnittlauch & franz. Crème fraîche

Gillardeau Austern No.2 | per Stück 7

Patricks Vinaigrette | Limette | Pumpernickel

Presse de Canard (Handgemachte Ententerrine)

Sauce Cumberland | schwarze Nüsse

Brioche | 24

Carpaccio vom Black Angus Beef

Trüffelhobelkäse | Trüffel Majo

Rucola | JRE Olivenöl | 34

Gratinierte Weinbergschnecken im Haus

Chablis- Kräuterbutter | Toast | 24

Acquerello Risotto (V)

Steinpilze | Belper Knolle | 24

Hausgemachte Tagliolini (V)

Schwarzer Herbsttrüffel | Parmigiano Reggiano

Crème fraîche-Sauce | 34

Wärmende Suppen

Kräftige Tafelspitzbouillon mit dreierlei Einlagen

Kaspressknödel | Speckknödel | Fleischstrudel | Gemüse | 14

Getrüffelte Cremesuppe aus La Ratte – Kartoffeln

Herbsttrüffel | Croque Monsieur | 16

Müller's Klassiker

Geschmortes Backerl vom Iberico Schwein

Barolojus | Schmorkarotten | Parmesanpolenta | 34

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken

Wiener Garnitur | Preiselbeeren | Steak- Pommes oder Kartoffelsalat | 34

Kalbsleber „Berliner Art“

Glacierter Apfel | Nussbutter- Kartoffelpüree
Röstzwiebeln | Balsamicojus | 34

Müller`s Herbstküche

Hirschrückenmedaillons im Bergheu gebraten

Preiselbeer – Pfefferjus | Trüffelschupfnudeln
Wilder Brokkoli | 49

Geschmorte Rehschulter

Portweinjus | Buttermilchspätzle
Blaukraut | 39

Schlutzkrapfen mit Topfen- Spinatfülle (V)

Braune Butter | Grana Padano 24

Steaks & Special Cuts vom Grill

Rinderfilet vom Simmentaler Rind

Gentlemencut 250g | 49

Ladycut 150g | 39

Chateaubriand 500g | 130

Für 2 Personen inklusive 2 Beilagen nach Wahl

Rinderfilet vom Argentinischen Black Angusrind

Gentlemencut 250g | 45

Ladycut 150g | 35

Dry Aged Entrecote „japanische Qualität“ 220g | 39

Frischer Fisch aus Wildfang

Nordsee- Seezunge im Ganzen gebraten | 49

Bretonisches Wolfsbarschfilet 180g | 30

Beilagen

Beilagen | pro Beilage 6

Steak- Pommes | Rosmarinkartoffeln | Rahmpolenta
Grillgemüse | Speckbohnen | Blattspinat | Wilder Brokkoli
Bunter Tomatensalat

Beilagen Spezial | pro Beilage 12

Trüffelpommes mit Parmesan | Trüffel- Nussbutterpüree

Saucen *Ohne Aufpreis*

Pfeffersauce | Kräuterbutter | Sauce Bernaise | Burgunderjus
Smokey Mountainsauce (kalt)

Sauce Spezial 8

Kaviar Beurre blanc

Dessert

Affogato

1 Kugel Bourbon-Vanilleeis | Heißer Espresso | 7

Espresso

Mit kleiner süßer Überraschung | 9

3 Kugeln erfrischendes Sorbet

Tagesangebot | 9

Gratinierte Himbeeren

Zabaione | Bourbon-Vanilleeis | 16

Schokoladen- Soufflé

Tainori-Schokolade von Valrhona | Himbeersorbet | 16

Französische Apfeltarte

Creme Chantilly | Eiscreme mit Vanille aus Mexico | 14

Pralinen

nach Tagesangebot | per Stück 2