

*Liebe Gäste,*

in unserer Küche verwenden wir frische, natürliche und vorwiegend heimische Produkte. *Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben, sprechen Sie im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern.* Wir bitten Sie um Verständnis für die Zeit, die wir für deren Zubereitung benötigen. Verkürzen Sie sich doch die Zeit mit einem Aperitif oder einer Vorspeise.

Bis 6 Personen servieren wir Ihnen a la carte. Sind Sie mehr als 6 Gäste, servieren wir Ihnen unser Tages-Frisches-Menü, wir bitten um vorherige Absprache.

Unsere Küche ist bis 21.30 Uhr geöffnet.

Gerne öffnen wir unser Restaurant für Ihre Feierlichkeiten.

Familie Farnung

mit dem Team vom Hotel-Restaurant Bachmühle



## Aperitif

SARTI SPRITZ <small>oder</small> APEROL SPRITZ	€	9
LILLET WEISS -TONIC	€	9
OPHIR GIN //WILD BERRY TONIC	€	10
ALTER TAYLORS PORTWEIN <small>oder</small> SHERRY SOLERA 1847 <small>5 cl</small>	€	7
PERNOD EISWASSER	€	6
APFEL BIRNEN CIDRE, TRAUNSECCO <small>GLAS 0,1 l</small>	€	9
SESTO SENSO, ANDREOLA, VALDOBIADDENE <small>GLAS 0,1 l</small>	€	10
INGWER HOLUNDER LIMONADE // <small>mit</small> GIN <small>€ 4,5</small>	€	9
BACHMULE - WODKA, ZITRONE, SPICY GINGER	€	12

## Suppen / Vorspeisen

Fenchel Orangensuppe //Mandarinenöl //Croûtons	€	11
Clear Oxtailsoup //Gemüse //Ochsenchwanz Ravioli	€	12
Ziegenfrischkäse Crème brûlée //Rote Beete Tartar	€	14
Zweierlei Lachs //Kimchisalat //Yuzu	€	15

# Menü € 48

Fenchel Orangensuppe // Mandarinenöl // Croûtons

\*\*\*

Kikok Kapaunenbrust vom Grill

Tom Kha Gai Schaum // Pfannengemüse // Duftreis

einzel € 28

\*\*\*

Milchschnitte 2.0

## Hauptgerichte

Knusprige Schweineschnitzel // in Butter gebraten // Zitrone € 22

Pilzragoût oder Negrescosauce // zweierlei Pommes frites

Rhön Kebab vom Schweinelendchen und Bauch € 30

Petersilien Crème // Steckrübe // Potato Dippers

Hausmacher Szegediner Gulasch mit Sauerkraut sanft geschmort € 28

Saure Sahne // Böhmisches Knödel

Kalbsleber in Butter gebraten mit Portweinbutterjus € 30

Calvadosäpfel // Kartoffelstampf // Röstzwiebeln

## Hauptgerichte

Fish N Chips von Waller und Garnele € 33

Erbsen Minz Mousse // dunkle Aioli

Marokkanischer Fischeintopf € 32

von Wolfsbarsch, Muscheln und roter Meerbarbe // Gemüse // Maniok

## Hauptgerichte

*vegetarisch*

Wintersalate // Zwiebeltarte // Cranberries € 20

Gorgonzola // Walnüsse

*vegan*

Kürbiskuchen // Grünkohl Pilzgemüse // Rotkrauthumus € 20

*Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben, sprechen Sie im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern*

---

Dazu

Bachmühlen-Beilagen-Salat € 6

Kinderteller je nach Wahl € 10

## Vom Grill

<b>Filetsteak</b> vom Lüdertaler Weiderind mit Trüffel Mayonnaise	€	43
<b>Milchkalbssfilet</b> unter Café de Paris Kruste	€	41
<b>Ochsen Kotelette</b> ca. 550 g	€	44

Diese Grillsteaks auch als **Low Carb** - Gericht nur mit Salat // Die Koteletts sind leider nicht immer vorrätig

Zu diesen Gerichten servieren wir

**Rosmarin Kartoffeln oder 2erlei Pommes frites**

**Grilltomate // Speckmarmelade // Zwiebel Chutney // Kräuterbutter**

**Bacon // Ratatouillegemüse**

---

Dazu

<b>Bachmühlen-Beilagen-Salat</b>	€	6
----------------------------------	---	---

## Dessert

Zerlei Kokosnuss // gelbe exotische Grütze € 11

Madagaskar Vanille Crème Brûlée // Luftschoki € 11

Milchschnitte 2.0 € 12

Schokoblondie // salziges Peanut Butter Eis € 12

Espresso Deluxe // mit einem kleinen Tagesdessert € 9

Käseauswahl // Obst // Brot € 12

Unser Dessertteller // nice to sweet you € 15

Espresso // Schnäpse // Südwein