

Speisen und Getränke

Wir beziehen den Großteil unserer Lebensmittel aus der Region.



***Mit dem Besuch des Mühlenstübels
unterstützen Sie den Erhalt der
denkmalgeschützten Kühnerhofmühlen.***

Vielen Dank!

Familie Cordula und Michael Kühner

***Alle Preise gelten inklusive Service und der gesetzlichen
Mehrwertsteuer.***

Das Mühlenstübel ist geschlossen vom

31. August - 1. September

*26. Oktober-3. November
(Herbstferien)*

*Juni, Juli, August haben wir geöffnet
Samstag & Sonntag 9:00-19:00 Uhr
Frühstück à la carte*

Mühlenführungen auf Anfrage

Kindergeburtstage mit Brotbacken und Führung auf Anfrage

Feierlichkeiten zwischen 20-25 Personen auf Anfrage

Standesamtliche Hochzeiten auf Anfrage

Trauergesellschaften auch Donnerstag und Freitag auf Anfrage

info@muehlenstuebel.de

07841 6349085 (Anrufbeantworter)

Kaffee, Tee und mehr...

Alle Kaffeespezialitäten bieten wir Ihnen auch koffeinfrei und/oder mit Hafermilch ^{A(d)} an

Kaffee (vom Kaffeesack)

Espresso ⁴ **2,00€**

Doppelter Espresso ⁴ **2,50€**

Tasse Kaffee ⁴ (draußen nur Kännchen) **2,90€**

Cappuccino ^{4,1} **3,00€**

Milchkaffee ^{4,1} **4,00€**

Kännchen Kaffee ⁴ **5,00€**

Getreidekaffee ^{A(b)}

Tasse Kaffee ⁴ (draußen nur Kännchen) **2,90€**

Cappuccino mit Getreidekaffee ^{A(b), 1} **3,00€**

Milchkaffee mit Getreidekaffee ^{A(b), 1} **4,00€**

Kännchen Getreidekaffee ^{A(b)} **5,00€**

Heiße Schokolade ^{1,M} 4,50€

Kännchen Tee

frisch aus dem Hofgarten:

- Gartenkräuter gemischt
- Schokominze
- Melisse
- Verbene

5,00€

Früchtetee

Schwarzer Tee

Grüner Tee

Kräutertee (Sonnentor)

Hausgemachter Kuchen

Saisonale Kuchenauswahl 4,50€

Tortenträume 5,00€

Wir bereiten unsere Kuchen mit Eiern von Hühnern der Familie Vierling und Mehl von der Zeller Mühle zu. Die Biskuits werden mit Weizenmehl, alle anderen Kuchen mit Dinkelmehl gebacken. Das Obst kommt größtenteils aus Eigenanbau und ist ungespritzt. Im Winter schöpfen wir aus unseren eingeweckten Obstvorräten. Unsere Zwetschgen sind Bühler Zwetschgen. Der Schnaps ist selbstgebrannt und der Eierlikör hausgemacht. Üblicherweise gibt es mindestens einen veganen und einen glutenfreien Kuchen solange der Vorrat reicht.

Unsere Backfee Sabine Ebinger backt und entwirft die Kuchen für Sie. Haben Sie Wünsche oder Ideen? Gerne versuchen wir, diese zu erfüllen.

... und dazu ... Eis

Kugel Eis⁸ 1,50€

Eiskaffee mit Vanilleeis⁸ und Sahne⁸ 6,90€

Erfrischendes

Peterstaler Mineralwasser	0,25l	2,50€
<i>(still, medium, spritzig)</i>	0,7l	6,00€

Fruchtschorle

<i>Apfelsaft</i>	0,25l	3,00€
<i>Grapefruit</i>	0,4l	5,00€
<i>Orangensaft</i>		
<i>schwarzer Johannisbeer-Nektar</i>		

Gartenlimonade

<i>„Elfe“ (Holundersirup und Minze)</i>	0,4l	5,50€
<i>„Waldfee“ (Rosmarinsirup und Ingwer)</i>	0,4l	5,50€
<i>Rosenzauber</i>	0,4l	5,50€

Fruchtsaft aus dem Krug

<i>Apfelsaft</i>	0,25l	4,00€
<i>Grapefruit</i>	0,5l	6,00€
<i>Orangensaft</i>		
<i>schwarzer Johannisbeer-Nektar</i>		

Weine von den alde Gott Winzern

Qualitätsweine

Riesling^N (trocken)

Spätburgunder Weißherbst^N 0,25l 5,50€

Spätburgunder Rotwein^N

Spätburgunder Rotwein^N (trocken)

Grauburgunder^N (Einblick) 0,25 6,00

Schorlen und Sekt

Secco^N, Weiße Perle 0,75l 16,00€

Rieslingsekt^N 0,75l 20,00€

Sekt^N (alkoholfrei) 0,75l 13,00

Weiß- oder Rotweinschorle^N 0,25l 4,90€

Aperol Spritz^(2,3,8,N) 0,4 6,50€

Pomelo Spritz^(2,3,8,N) 0,4l 6,50

Sarti Spritz^{(3), N} 0,4l 6,50

Secco^N 0,1l 4,00€

Rieslingsekt^N 0,1l 5,00

Sekt^N (alkoholfrei) 0,1l 3,50€

Biere von der Familienbrauerei Bauhöfer

<i>Pils</i> ^{A(c)}	0,33l	3,90€
<i>Pils</i> ^{A(c)} , alkoholfrei	0,33l	3,90€
<i>Pils</i> ^{A(c)}	0,5l	4,90€
<i>Weizen</i> ^{A(c)} hell	0,5l	4,90€
<i>Sport Weizen</i> ^{A(c)} alkoholfrei	0,5l	4,90€
<i>Naturradler</i> ^{6, A(c)}	0,33l	3,90€

Mühlengeist vom Kühnerhof

<i>Schwarzwälder Kirschwasser (45%vol)</i>	2cl	3,00€
<i>Hausgemachter Eierlikör</i> ^K		

Frühstück (9.00-11.30 Uhr)

Butterbrezel ^{A(a)} 3,00€

Waffel ^{A(e),K, L} mit Zimtucker 4,50€

Müllerin Rosalias Lieblingsfrühstück

Hausgemachtes Müsli ^{A(a,d)}, Früchtejoghurt ^l, Obst,
Milch ^l 8,00€

Oma Friedels süßer Morgengruß

Hefezopf ^{A(a),l,K}, hausgemachte Schlecksel, Honig,
Obst, Brötchen ^{A(a,b,c,d), E,l,M} **klein** 7,00€

Frühstück mit vegetarischen Brotaufstrichen

Rohkost, Lauge ^{A(r)} und Brötchen ^{A(a,b,c,d), E,l,M} 11,00€

Bayrischer Gruß

Ein Paar Weißwürste ^Z, süßer Senf ^G, Brezel ^{A(a)} 9,00 €

Bürgermeister Eduards Käseliebliche

Käseauswahl ^l und Rohkost, Lauge ^{A(r)}, Brötchen
^{A(a,b,c,d), E,l,M} **klein** 10,00€

Müller Martins deftiges Frühstück

Wurst- ^{6,9,14,18,B} und Käseauswahl ^l, Rohkost,
Lauge ^{A(a)}, Brötchen ^{A(a,b,c,d), E,l,M} **klein** 10,00€

Helens Rührei ^K mit Brot ^{A(r)} 5,50€

...und mit Speck^{6,14,18,B} 6,00€

Weichgekochtes Ei ^K 1,50€

Brotaufstrich (siehe Tageskarte) 3,00€

z.B. Curry und Dattel, Karotten, Frischkäse ^L, ...

Nachschlag (Brötchen, Marmelade, Honig, etc) 1,00€

Fragen Sie uns bitte nach veganen Alternativen.

***Die erste Tasse Kaffee am
Morgen ist wie eine Umarmung
für die Seele.***

Flammkuchen und Wurstsalat

Badischer Wurstsalat ^{6,7,14,18 B} mit Brot 10,00€

Straßburger Wurstsalat ^{6,7,8,14,18,B} (mit Käse ^l) mit Brot 10,00€

Elsässer Flammkuchen ^{A(a),L}
Zwiebeln, Speck ^{6,14,18,B} 10,50€

... mit Käse ^l 11,00€

... mit Münsterkäse 11,50€

Vegetarischer Flammkuchen ^{A(a),L}
Gartenkräuter, Zwiebel, Käse 11,00€

Flammkuchen ^{A(a),L} der Saison
mit Gemüse aus eigenem Anbau (siehe Tageskarte) 11,00€

Süßer Flammkuchen ^{A(a),L}
Apfel und Zimtzucker 10,50€

Fragen Sie uns bitte nach veganen Alternativen.

Wir bereiten die Flammkuchen frisch zu.

Zusatzstoffe

mit Süßungsmittel, (2) chininhaltig, (3) mit Farbstoffen, (4) koffeinhaltig, (5) mit Taurin, (6) mit Antioxidationsmitteln, (7) mit Phosphat (Stabilisator), (8) mit Milcheiweiß, (9) mit Konservierungsstoffen, (10) gewachst, (11) Schwefeldioxid (mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l), (12) geschwärzt, (13) enthält eine Phenylalaninquelle, (14) mit Geschmacksverstärker, (15) erhöhter Koffeingehalt für Kinder, Schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen (Getränke mit mehr als 150mg Koffein pro Liter), (17) Stabilisatoren, (18) mit Nitritpökelsalz und Nitrat

Allergene

(A) Glutenhaltige Getreide/-erzeugnisse (a: Weizen, b: Roggen, c: Gerste, d: Hafer, e: Dinkel, f: Kamut), (B) Sellerie/-erzeugnisse, (C) Krebstiere, /-erzeugnisse, (D) Lupinie/-erzeugnisse, (E) Sesam/-erzeugnisse, (F) Fisch/-Fischerzeugnisse, (G) Senf/-erzeugnisse, (H) Erdnüsse /-erzeugnisse, (I) Milch /-erzeugnisse (inkl. Laktose), (J) Schalenfrüchte (Nüsse)/ -erzeugnisse (a: Mandel, b: Haselnuss, c: Walnuss, d: Cashew, e: Pekanuss, f: Paranuss, g: Pistazie, h: Macadamianuss, i: Queenslandnuss), (K) Eier/-erzeugnisse, (L) Weichtiere/-erzeugnisse, (M) Soja/-erzeugnisse, (N) Schwefeldioxide und Sulfite (mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l)