



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 & Daniel Walch



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, 2009 | 45

Cremant von der Loire

Langlois Château, Crémant Brut oder Rosé | 9

Franciacorta aus der Lombardei

Ca` del Bosco, Prestige Cuveè | 12

Klassiker

Negroni, Gin | Campari | Martini rosso | 12

Aperitif alkoholfrei

Sparkling Tea, Lyserod | 8

Geiger, Champagner – Bratbirne | 8

Müllers Wirtshausmenü

Müllers Gänseleberterriner

Apfelchutney | Brioche

Aldinger, *Muskateller Non Fermentum 2010*

Müllers Krustentiersuppe

Mangrovengarnele | Piment d'Espelette

Weingut Wieninger, *Gem. Satz Falkenberg JRE Edition 2021*

Risotto Aquarello (V)

Kräutersaitlinge | Schafkäse | Pinienkerne

Weingut Tement, *Chardonnay Lumachelle 2019*

Geschmortes Backerl vom Iberico Schwein

Barolojus | Schmorkarotten | Parmesanpolenta

Roagna, *Langhe rosso (NB) 2016*

Dunkles & Helles Schokoladenmousse

Erdbeersorbet | Frische Beeren

Domaine Ciringa / Tement, *Fossilni Breg (SB) 2017*

Menü Preis pro Person

3 Gänge ohne Gänseleber und Risotto 70	Weinbegleitung 0,1 L 24
4 Gänge ohne Risotto 80	Weinbegleitung 0,1 L 32
5 Gänge 90	Weinbegleitung 0,1 L 40

Gerne bieten wir auch eine **alkoholfreie** Begleitung an.

Vorspeisen & Zwischengerichte

Müllers Beef Tatar

feines, von Hand gehacktes Rinderfilet und zubereitet wie früher
eine Nocke Gold Selektion Kaviar | Toast | 48

Risotto Aquarello (V)

Kräutersaitlinge | Schafkäse | Pinienkerne | 24

½ Dutzend Gillardeau Austern

Patricks Vinaigrette | Limette | Toast | 36

Bunte Heirloom Tomaten (V)

Burrata di Andria | Basilikum | Fleur de Sel | JRE Olivenöl | 19

Müllers Gänseleberterrine

Apfelchutney | Brioche | 24

EIN BISSCHEN LUXUS ZUM START ?

Gold Selection Kaviar

30g Dose 98

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

Suppen

Müllers Krustentiersuppe

Mangrovengarnele | Piment d'Espelette | 18

Trüffelconsomme

Gänseleber | Nudeltaschen gefüllt mit Trüffel | 18
Vegetarisch ohne Gänseleber | 14

Müllers Winterküche

Handgemachte Tortellini mit Steinpilzfülle (V)

Rieslingsahnesauce | Belper Knolle | 24

Rosa gebratene Medaillons vom Lechtaler Hirsch

Morcheln | Kapuzinerknollencreme | Rosenkohl | 45

Geschmortes Backerl vom Iberico Schwein

Barolojus | Schmorkarotten | Parmesanpolenta 34

Frischer Fisch

Fjord Forellenfilet

Fregola Sarda | Krustentieressenz | Taggiasca Oliven | Junglauch | 36

Bretonisches Steinbuttfilet

Aquarellorisotto | Trüffel Beurre blanc | Schnittlauchöl | 42

Sonnenhof's Klassiker

Filetspitzen Stroganoff

Buttermilchspätzle | Creme fraiche | 36

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken

Wiener Garnitur | Preiselbeeren | Pommes oder Kartoffelsalat | 34

Feine Tagliolini

Schwarzer Perigordtrüffel | Parmesansauce | 39

Steaks vom Grill

Rinderfilet von der Biometzgerei Juffinger

Gentlemencut 250g | 45

Ladycut 150g | 37

Tiroler Grauvieh (27 Tage gereift)

Entrecote 300g | 35

Rib-Eye 300g | 35

Chateaubriand

Ab 2 Personen | 500g | 120

mit zwei Beilagen nach Wahl inkl.

T-Bone- Steak

Ab 2 Personen | Vorbereitungszeit ca. 40 min

per 100g | 12

Kalbskotelett am langen Knochen

Ab 2 Personen | Vorbereitungszeit ca. 40 min

per 100g | 13

Sonnenhofs Trüffel- Kotelett vom Duroc Schwein

per 100g | 11

Beilagen | pro Beilage 6

Pommes | Rosmarinkartoffeln | Rahmpolenta

Tagesgemüse | Speckbohnen | Blattspinat | Wilder Brokkoli

Beilagen Spezial | pro Beilage 9

Trüffelpommes | Trüffelpüree

Saucen

Zu den Steaks können Sie ohne Aufpreis wählen:

Pfeffersauce | Kräuterbutter | Sauce Bernaise | Burgunderjus

Smokey Mountainsauce (kalt) | Chimichurri (kalt)

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

Dunkles & Helles Schokoladenmousse

Erdbeersorbet | Frische Beeren | 16

Schokoladen- Soufflé

Tainori-Schokolade von Valrhona | Hausgemachtes Himbeereis | 16

Cheesecake Saint Sebastian

Beeren | 14

Pralinen

nach Tagesangebot | per Stück 2