

GASTSTÄTTE TALMÜHLE

Wir begrüßen sie herzlich und laden Sie ein, sich hier während Ihres Aufenthaltes besonders wohlfühlen. Bereits an dieser Stelle möchten wir Sie auf die Spezialitäten des Hauses aufmerksam machen. Gerne servieren wir Ihnen unsere frischen *Forellen* aus der hauseigenen Zucht, oder auch unsere *Flammkuchen*, die wir in diversen Varianten anbieten

Und vieles mehr.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.

Täglich ab
11.00 Uhr
geöffnet

Durchgehend

Warme

Küche

Dienstag:
Ruhetag

Flammkuchen

<u>„Kräuter-Brot“</u>	Kräuterbutter	3,50€
<u>„Elsässer Art“</u>	Sauerrahm-Creme (8), Speck (7), Zwiebeln	4,90€
<u>„Vegetarisch“</u>	Sauerrahm-Creme (8), Artischocken, schwarze Oliven (6), Peperoni	5,30€
<u>„Athen“</u>	Sauerrahm-Creme (8), Schafskäse, schwarze Oliven (6), Peperoni	5,70€
<u>„Jäger“</u>	Sauerrahm-Creme (8), Champignons, Speck (7), Lauchzwiebeln	5,30€
<u>„Hot“</u>	Sauerrahm-Creme (8) mit Chillipaste , Peperoni, Zwiebeln, scharfe Salami (4; 7)	5,70€
<u>„Camembert“</u>	Sauerrahm-Creme (8), Speck (7), Zwiebeln, Camembert	5,40€
<u>„Talmühle“</u>	Sauerrahm-Creme (8), scharfe Salami, Oliven (6), Camembert, Peperoni, Lauchzwiebeln	6,50€
<u>„Günther“</u>	Sauerrahm-Creme (8), Sahnemeerrettich , geräucherte Forelle, Zwiebel, Lauch	6,50€
<u>„Norwegen“</u>	Sauerrahm-Creme (8), Räucherlachs, Zwiebeln	6,50€
<u>„de Mare“</u>	Sauerrahm-Creme (8), Shrimps, Tomaten , Ruccola	6,50€
<u>„Hawaii“</u>	Sauerrahm-Creme (8), gek. Schinken (15), Ananas, Käse	5,40€
<u>„Italia“</u>	Sauerrahm-Creme (8), Tomate, Ruccola, Mozzarella	6,00€
<u>„Rustika“</u>	Sauerrahm-Creme (8), Serrano-Schinken, Ruccola, Zwiebeln , Lauch	6,50€
<u>„Tonno“</u>	Sauerrahmcreme (8), Thunfisch, rote Zwiebeln	5,30€
<u>„Pulled Pork“</u>	Sauerrahmcreme (8), Pulled Pork, rote Zwiebeln	6,50€
<u>„ZuZi“</u>	Sauerrahm - Creme(8), Zucker, Zimt	4,50€
<u>„Apfel“</u>	Sauerrahm - Creme(8), Apfelscheiben, Zucker, Zimt	4,90€

Flammkuchen selbst belegen

Ein Flammkuchen mit 4 Zutaten nach eigener Wahl 6,50€

Käse, Schafskäse, Mozzarella	Hähnchenbruststreifen
Camembert	geräucherte Forelle
Champignons	scharfe Salami (4; 7)
Käse, Schafskäse, Mozzarella	Speck (7), gek.Schinken (15)
Artischocken	Thunfisch
Mais	Serranoschinken
Peperoni	Lachs, Shrimps
Zwiebeln, Lauchzwiebeln	Ananas
	Pulled Pork

Als Unterlage können sie zwischen folgenden Cremes wählen

Sauerrahm-Creme (8)	Sauerrahm-Creme (8) mit Chillipaste
Sauerrahm- Creme (8) mit Meerrettich	

Suppen

<u>Hochzeitssuppe</u>	Rinderkraftbrühe mit Mark-, Griess-und Leberklößchen Maultaschen & Eierstich	3,90€
<u>Grünkernsuppe</u>	Geschroteter Grünkern in Gemüsebrühe mit Möhrenstreifen	3,90€
<u>Soljanka</u>	Scharfer Wursteintopf mit Paprika, Zwiebeln, Gewürzgurken	3,90€

Salate

<u>Kleiner Salat</u>	Salate der Saison, Tomaten, Gurken, Weisskraut-, u. Möhrensalat	3,20€
<u>Mühlensalat</u>	Salate der Saison, Tomaten, Gurken, Mais, Schinken (15), Käse, Weisskraut-, u. Möhrensalat, Ei	7,30€
<u>Schwabensalat</u>	Salate der Saison, Tomaten, Gurken, Mais, gebratene Maultaschen, Weisskraut-, u. Möhrensalat	7,90€
<u>Salat „Kikeriki“</u>	Salate der Saison, Tomaten, Gurken, Mais, gebratene Hähnchenbruststreifen , Weisskraut-, u. Möhrensalat, Ei	8,20€
<u>Salat „Kreta“</u>	Salate der Saison, Paprika, Oliven (6), Schafskäse, Peperoni Tomaten, Gurken, Weisskraut	7,90€
<u>Salat „Frutti de mare“</u>	Salate der Saison, Tomaten, Gurken, Mais, Shrimps, Lachs, Weisskraut-, u. Möhrensalat	8,20€
<u>Salat „Talmühle“</u>	Salate der Saison, Tomaten, Gurken, Mais, Zwiebelringe Rumpsteakstreifen, Weisskraut-, u. Möhrensalat	8,90€
<u>Tomaten- Mozarella</u>	Balsamico-Basilicumöl-Dressing	6,90€
<u>Salat „Tuna“</u>	Salate der Saison, Paprika, Oliven (6), Thunfisch, Peperoni Tomaten, Gurken, Zwiebelringe, Weisskrautsalat	7,90€
<u>Salat „Western Style“</u>	Salate der Saison, Pulled Pork, rote Zwiebeln, Mais, Tomaten, Gurken, Weisskrautsalat	8,20€

*-alle Salate mit Essig/Öl- Dressing angemacht & selbstgemachte Joghurt-Cocktailsoße-
-zu allen Salaten reichen wir frisches Kräuterbaguette-*

Vorspeisen

<u>Knoblauchbrot</u>	Baguettebrot mit Knoblauch & Kräuterbutter an Tomaten und Zwiebeln	4,00€
<u>Gebackener Camembert</u>	Preiselbeeren, Salatbeilage, Baguettebrot	4,90€
<u>Folienkartoffel</u>	Kartoffel im Salatbett	
	· mit Kräuterquark	3,90€
	· mit Lachs und Cocktailsoße	4,60€
	· mit Shrimps und Cocktailsoße	4,60€

Vesperkarte

<u>Bratwürste (7)</u>	Nürnberger oder Geräucherte Bratwürste	
	· mit Sauerkraut, Brot und Soße	5,10€
	· mit Brot und Soße	5,10€
<u>Strammer Max</u>	warmer roher (5) oder gekochter Schinken (15) mit Spiegelei auf Brot und Gewürzgurke	5,10€
<u>Wurstsalat</u>	mit Zwiebel, Gewürzgurke und Brot	5,30€
<u>Straßburger Wurstsalat</u>	mit Zwiebel, Gewürzgurke, Käsestreifen und Brot	5,90€
<u>Baguettes</u>	Schinken mit Käse, Salat und Cocktail-Soße	4,00€
	Käse, Salat und Cocktail-Soße	4,00€
	Salami mit Käse Salat und Cocktail-Soße	4,00€
	4 Zutaten nach Wahl (siehe Flammkuchenzutaten)	4,50€

Maultaschen

<u>Geröstet</u>	mit Speck (7), Zwiebel und Ei, Salat	7,40€
<u>Geschmelzt</u>	mit Röstzwiebeln, Salat	7,40€
<u>Überbacken</u>	mit Camembert oder Gouda, Salat	7,40€

Fischgerichte

<u>Forelle „Müllerin Art“</u>	Forelle gebraten, Beilage	13,10€
<u>„Mühlenplatte“</u>	Shrimps Cocktail, geräuchertes Forellenfilet, geräucherter Lachs, dazu Sahnemeerrettich,	13,90€
<u>Geräuchertes Forellenfilet</u>	mit Sahnemeerrettich, Baguette Brot	10,40€

Hauptspeisen

<u>Rumpsteak</u>	mit Kräuterbutter, Soße und Beilage	15,80€
<u>Rumpsteak</u>	mit Röstzwiebeln, Soße und Beilage	16,50€
<u>„Mühlentöpfele“</u>	Schweinefilet, kleines Rumpsteak, Soße und Beilage	15,40€
<u>Schweinefilet</u>	mit Champignon-Rahmsoße und Beilage	14,40€
<u>Schnitzel</u>	„Wiener Art“ mit Soße und Beilage	9,10€
<u>Jägerschnitzel</u>	vom Schwein (natur) mit Champignon-Rahmsoße und Beilage	10,30€
<u>Schweizer Schnitzel</u>	Paniertes Schweineschnitzel mit Zwiebeln, Schinken, Petersilie überbacken mit Gouda, Soße und Beilage	11,90€
<u>Cordon bleu</u>	vom Schwein (Schinken (15) und Käse gefüllt) und Beilage	13,40€
<u>Pulled Pork</u>	mit Folienkartoffel und Kräuterquark im Salatbett	12,10€
<u>„Hähnchenspiess“</u>	mit süß- saurer Soße und Beilage	11,90€
<u>Hähnchenbrust-Steak</u>	mit Ananas und Camembert oder Gouda überbacken, Soße und Beilage	12,40€
<u>Käsespätzle</u>	mit gerösteten Zwiebeln und Salat	7,80€
<u>Grünkernküchle</u>	mit Salat und Kräuterquark	7,40€

Beilagen

<u>Salzkartoffeln</u>		1,60€
<u>Pommes frites</u>		1,70€
<u>Bratkartoffeln</u>	(Selbstgemacht)	2,00€
<u>Spätzle</u>	(Selbstgemacht)	2,00€
<u>Kroketten</u>		1,90€
<u>Reis</u>		1,60€

Soßen

Pfeffer-Rahmsoße Champignon-Rahmsoße Bratensoße Süß-saure Soße Zigeunersoße

Kinderkarte

<u>„Die Sieben Zwerge“</u>	Kleine Portion geröstete Maultaschen	4,90€
<u>„Fliegender Holländer“</u>	Kleine Portion Käsespätzle	4,90€
<u>„Pumuckl“</u>	Kleines Schnitzel mit Pommes Frites	6,70€
<u>„Biene Maja“</u>	Kleines Jägerschnitzel mit Champignon-Rahmsoße, Spätzle	7,10€
<u>„Pommes Schranke“</u>	Kleine Portion Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise	2,50€
<u>„Pinnoccio“</u>	Kleine Portion Spätzle mit Soße nach Wahl	3,10€

Desserts

<u>Heißer Apfelstrudel</u>	mit einer Kugel Vanille-Eis (1; 11) und Sahne	4,20€
<u>Heiße Himbeeren</u>	mit Vanilleeis und Sahne	4,20€
<u>Heiße Kirschen</u>	mit Vanilleeis und Sahne	4,20€

Biere

<u>Herbsthäuser Edel-Pils vom Fass</u>	0,3 l	2,00€
	0,4 l	2,60€
	0,5 l	2,90€
<u>Herbsthäuser Hefeweizen vom Fass</u>	0,3 l	2,00€
	0,5 l	2,90€
<u>Herbsthäuser Gold-Märzen</u>	0,5 l	2,90€
<u>Herbsthäuser Kristallweizen</u>	0,5 l	2,90€
<u>Herbsthäuser Dunkles Weizen</u>	0,5 l	2,90€
<u>Herbsthäuser Alt-Fränkisch</u>	0,5 l	2,90€
<u>Herbsthäuser Hefeweizen</u>	0,5 l	2,90€
<u>alkoholfrei</u>		
<u>Herbsthäuser Pils alkoholfrei</u>	0,33 l	2,10€
<u>Herbsthäuser 1581</u>	0,33 l	2,20€

Biermix Getränke

<u>Radler süß o. sauer</u>	0,3 l	2,00€
	0,5 l	2,90€
<u>Colaweizen (1; 3; 9)</u>	0,3 l	2,00€
	0,5 l	2,90€
<u>Colabier (1; 3; 9)</u>	0,3 l	2,00€
	0,5 l	2,90€
<u>Heferadler süß o. sauer</u>	0,3 l	2,00€
	0,5 l	2,90€
<u>Hefeweizen mit Fruchtsäften</u>	0,3 l	2,00€
	0,5 l	2,90€

Alkoholfreies

<u>Cola (1; 3; 9)</u>	0,3 l	2,00€
	0,5 l	3,00€
<u>Cola light (1; 3; 9; 11; 12)</u>	0,3 l	2,00€
	0,5 l	3,00€
<u>Cola zero (1; 3; 9; 11; 12)</u>	0,3 l	2,00€
	0,5 l	3,00€
<u>Fanta (1; 3)</u>	0,3 l	2,00€
	0,5 l	3,00€
<u>Spezi (1; 3; 9)</u>	0,3 l	2,00€
	0,5 l	3,00€
<u>Urbacher Mineralwasser</u>	0,25 l	1,80€
	0,5 l	2,80€
<u>Vio Mineralwasser Still</u>	0,25 l	1,90€
	0,75 l	4,50€
<u>Schweppes Bitter Lemon (10)</u>	0,3 l	2,10€
	0,5 l	3,20€
<u>Schweppes Ginger Ale (1)</u>	0,3 l	2,10€
	0,5 l	3,20€
<u>Eistee Zitrone (3)</u>	0,3 l	2,00€
	0,5 l	3,00€
<u>Eistee Pfirsich (3)</u>	0,3 l	2,00€
	0,5 l	3,00€
<u>Apfelsaft-Schorle (3)</u>	0,3 l	2,00€
	0,5 l	3,00€
<u>Malzbier</u>	0,33 l	2,10€

Saft/Nektar

Orangensaft, Maracuja-Nektar, Bananen-Nektar, Johannisbeer-Nektar
Kirsch-Saft, Ananas-Saft, Grapefruit-Saft, Apfelsaft

<u>Alle Sorten</u>	0,3 l	2,20€
	0,5 l	4,50€
<u>Alle Saft-Schorlen</u>	0,3 l	2,00€
	0,5 l	3,00€

Longdrinks

<u>Jacky-Cola (1; 3; 9)</u>	2 cl Jack Daniels	2,50€
<u>Asbach-Cola (1; 3; 9)</u>	2 cl Asbach Uralt	2,50€
<u>Bacardi-Cola (1; 3; 9)</u>	2 cl Bacardi Rum (Weiss)	2,50€
<u>Wodka-Lemon (10)</u>	2 cl Wodka	2,50€
<u>Malibu-Orange</u>	2 cl Malibu	2,50€
<u>Jägermeister-Cola (1; 3; 9)</u>	2 cl Jägermeister	2,50€
<u>Batida-Kirsch</u>	2 cl Batida de Coco	2,50€

(wahlweise bei Cola-Longdrinks natürlich auch mit Säften)

Edelbrände

Obstbrand, Hausbirnenbrand, Palmisch Birne, Quittenbrand mit Birne

<u>Alle Edelbrände</u>	2 cl	2,00€
------------------------	------	-------

Spirituosen

Ramazotti, Jack Daniels, Asbach Uralt, Bacardi, Wodka, Jägermeister

<u>Alle Spirituosen</u>	2cl	2,10€
	4cl	3,50€

Liköre

Schlehe mit Rum, Sauerkirsche, Heidelbeere, Himbeere, Pfirsich

<u>Alle Liköre</u>	2 cl	2,20€
<u>Baileys</u>	4 cl	3,50€

Weinkarte

Rotweine:

<u>Heilbronner Dornfelder</u>	0,25 l	3,80€
<i>lieblich, farbintensiv, süffig mit kräftigem Körper</i>		
<u>Lauffener Trollinger-Lemberger</u>	0,25 l	3,80€
<i>halbtrocken, fruchtig, angenehm füllig</i>		
<u>Lauffener Katzenbeisser</u>	0,25 l	3,80€
<u>Schwarzriesling</u>		
<i>trocken, zart aromatisch, weich und rund</i>		

Weißherbst:

<u>Würthenberger Schwarzriesling</u>	0,25l	3,80€
<u>Weißherbst</u>		
<i>halbtrocken, spritzig, feinfruchtig, sehr bekömmlich</i>		

Weißweine:

<u>Rheinhessen Riesling</u>	0,25 l	3,80€
<i>trocken, feinherb, duftig und rassig</i>		
<u>Becksteiner Kerner</u>	0,25 l	3,80€
<i>halbtrocken, würzig mit dezenten Fruchtaromen, leichter Muskatton</i>		

Weinschorle

<u>Weinschorle aus obenstehenden Weinen</u>	0,25 l	2,70€
	0,5 l	4,90€
<u>Weinschorle aus erstklassigen Württemberger Weinen</u>	0,25 l	2,30€
	0,5 l	4,20€

Apfelmost

<u>Dietz „Most Karle“ -Apfelmost</u>	0,3 l	2,00€
	0,5 l	2,60€

Sekt

<u>Sekt</u>	0,1 l	2,50€
<u>Sekt-Aperol (1; 10)</u>	0,25 l	3,80€
<u>Sekt Orange</u>	0,1 l	2,50€
<u>Hugo (Sekt Mix mit Holunder und Limette)</u>	0,25 l	3,00€

Warme Getränke

<u>Tasse Kaffee</u>		1,80€
<u>Tasse Espresso</u>		1,80€
<u>Pott-Kaffee</u>		2,60€
<u>Tasse Cappuccino</u>		2,20€
<u>Milchkaffee</u>		2,00€
<u>Heiße Schokolade</u>		2,00€
<u>Latte Macchiato</u>		2,20€
<u>Latte Macchiato mit Sirup</u>	(mit Kokos-, Karamell- oder Vanille-Sirup)	2,60€
<u>Glas Tee</u>	Pfefferminz-, Schwarzer-, Früchte-, Grüner-Tee	2,00€
<u>Harems-Tee</u>	Pfefferminz-Tee mit Limette, braunem Zucker und Grenadine	3,00€

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker
5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig
11) mit Süßungsmittel 12) enthält eine Phenylalaninquelle 13) gewachst 14) mit Taurin
15) Koch-Vorderschinken oder entsprechendes Formfleisch Produkt