

**SCHWAMMERLSAISON**  
**MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN**

***Pfifferlingcremesuppe*** 4,20  
*mit Sahnehaube und Kräutern*

\*\*\*\*

***Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm*** 12,80  
*mit Semmelknödel*

***Rehschnitzel in Trüffelbutter mit Pfifferlingen*** 24,80  
*an Blattsalaten in Balsamico-Preiselbeerdressing*  
*dazu Knoblauchbrot*

***Hirschmedaillons auf Wildrahmsoße*** 21,80  
*mit Rahmpfifferlingen, hausgemachten Spätzle und Broccoli*

***Puten- oder Schweinemedaillons in Pfifferlingrahmsoße*** 16,80  
*mit hausgemachten Spätzle und Salat*

## *Unsere Empfehlungen:*

### *Aperitif:*

*Sprizz Höhlmühle*

*Rhabarber-Maracujasaft aufgefüllt mit Prosecco und Eis* 5,80

### *Weinempfehlung:*

***Oberbergener Baßgeige Grauburgunder***

*Qualitätswein, Weingut Oberbergen, der deutsche Pinot Grigio*  
4,80

***Traminer Edelvernatsch DOC***

*Qualitätswein, Weingut Wilhelm Walch, Tramin*  
*trocken, vollmundig, weich, samtig* 4,80

## *Für den Suppenliebhaber*

***Altbayerische Brezensuppe*** mit Bergkäse und Brezenstücken 3,90

***Pfannkuchensuppe*** – Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen 3,20

***Leberknödelsuppe*** – Rinderkraftbrühe mit Leberknödel 3,40

***Knoblauchsuppe á la Chef*** mit Croutons überbacken 3,60

## *Schnitzel & Salat*

***Försterschnitzel*** vom Schweinerücken in Waldpilzrahmsöße  
*mit hausgemachten Butterspätzle* 13,80

***Schnitzel „Wiener Art“*** vom Schweinerücken mit  
*Gemüse der Saison und Pommes frites* 13,50

***Wiener Schnitzel vom Kalb***  
*mit Preiselbeeren, kleinem Salat und Petersilienkartoffeln* 18,60

## Hauptgerichte

<b><i>Ofenfrischer Schweinebraten</i></b> in Dunkelbiersoße mit Krautsalat und Kartoffelknödel	10,80
<b><i>Ochsenbraten</i></b> geschmort in Rotweinsauce mit Wurzelgemüse, Blaukraut und Kartoffelknödel	13,90
<b><i>Mühlenteller</i></b> Schweinebraten und Ochsenbraten mit Kartoffelknödel, Blaukraut und zwei Soßen	13,90
<b><i>Münchener Zwiebfleisch</i></b> in einer kräftigen Zwiebel- Rotweinsauce mit Speckbohnen und Hausmacher Rösti	14,80
<b><i>Schweinemedallions</i></b> in Schwammerlrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und kleinem Salat	14,60
<b><i>Grillplatte „Höhlmühle“</i></b> - Medallions von Kalb, Schwein und Pute auf Natursoße mit Kräuterbutter, Röstlinchen und Speckbohnen	16,80
<b><i>Ochsenfleisch gesotten</i></b> mit Wurzelgemüse, frisch geriebenem Meerrettich, Gemüse und Salzkartoffeln	14,80
<b><i>Seniorenteller</i></b> Hirschkalbsbraten in Wildrahmsauce mit Waldpilzen, Blaukraut, Preiselbeeren und Semmelknödel	13,80

## Vegetarisch

<b><i>Pfannkuchenroulade</i></b> mit frischen Champignons und Weißkraut dazu Rahmschwammerl und große Salatgarnitur	10,80
---	-------

## Steaks

<i><b>Zwiebelrostbraten</b> aus der Rinderlende mit glacierten Zwiebeln, gemischtem Gemüse und Rösti</i>	<i>18,90</i>
<i><b>Holzfüllersteak „Kanadische Art“</b> vom Rind auf Brot mit Zwiebeln und Senf, Sc. Bearnaise, Gemüse und Pommes frites</i>	<i>16,50</i>
<i><b>Rumpsteak „á la Chef“</b> mit Kräuterbutter, Maiskolben, kleinem Salat und hausmacher Rösti</i>	<i>19,50</i>
<i><b>Pariser Pfeffersteak</b> aus der Rinderlende mit Speckbohnen, Röstinchen und Pfeffer-Cognacrahmsoße</i>	<i>18,90</i>

### ***Genießen Sie nach dem Essen:***

<i>Höhlmühler Waldkauz „Edelbrand“ aus Waldhimbeer, Schlehen, Brombeer 2 cl</i>	<i>3,80</i>
<i>Zum Mitnehmen in der Steinflasche 0,35l</i>	<i>15,00</i>

*Lieber Gast!*

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service.*

## **Weinempfehlung**

**Verrenberger Lindenberg Riesling Fürstenfass Qualitätswein, Erz. Abf.**  
*Weinkellerei Hohenlohe trocken, frisch, anregende Säure,*  
*Bundesehrenpreisträger* 4,80

### **Freiburger Spätburgunder**

*Qualitätswein, Breisgau, Erz. Abf. Badischer Winzerkeller trocken,*  
*vollmundig, elegant, feine Brombeeraromen* 4,80

## **Wildspezialitäten**

### **Hirschedelgulasch mit Preiselbeerbirne**

*Semmelknödel und Blaukraut* 13,80

### **Hirschkalbsbraten „St. Hubertus“ in Wildrahmsauce mit Waldpilzen,**

*Birne mit Preiselbeeren, Semmelknödel und Blaukraut* 16,80

**Wildmedaillons „Baden-Baden“** *Medaillons vom Hirsch und Reh* 21,80  
*mit Waldpilzen und Rahmsauce, dazu Blaukraut, hausgemachte*  
*Spätzle und Preiselbeeren*

### **Seniorenteller**

*Hirschkalbsbraten in Wildrahmsauce mit Waldpilzen* 13,80  
*Blaukraut, Preiselbeeren und Semmelknödel*

## **Fischspezialitäten**

**Zanderfilet kross gebraten** *in Limonen-Olivenöl*  
*mit Butterkartoffeln und kleinem Salat* 17,90

## ***Unser Hit***

### *Höhlmühler – Windbeutel*

<i>Windbeutel gefüllt mit Sahne</i>	4,20
<i>Windbeutel gefüllt mit Kirschen und Sahne</i>	5,60
<i>Windbeutel gefüllt mit Zwetschgen, Vanilleeis und Sahne</i>	6,80
<i>Windbeutel gefüllt mit Himbeeren, Vanilleeis und Sahne</i>	6,80
<i>Windbeutel gefüllt mit Maple Walnuts Eiscreme, Irish-Cream und Sahne</i>	6,50
<i>Windbeutel gefüllt mit Banane, Vanilleeis, Schokosoße und Sahne</i>	6,80

### *Warme Getränke*

<i>Tasse Kaffee oder entkoffeiniert</i>	2,20
<i>Haferl Kaffee oder entkoffeiniert</i>	3,40
<i>Haferl Cappuccino</i>	3,40
<i>Haferl Milchkaffee</i>	3,40
<i>Latte Macchiato</i>	3,40
<i>Glas Tee</i>	2,20
<i>Espresso</i>	2,20
<i>Glühwein</i>	3,90
<i>Grog</i>	4,60
<i>Tee mit Rum</i>	4,80
<i>Jägertee</i>	4,80

## *Unsere Weinempfehlung*

### *Weißwein 0,25 l*

<b><i>Hauswein</i></b>	<b><i>Weiß – Rot – Rosé</i></b> <i>trocken, frisch, leicht</i>	<i>3,80</i>
<b><i>Württemberg:</i></b>	<i>Verrenberger Lindelberg Riesling Fürstenfass</i> <i>Weinkellerei Hohenlohe – Bundespreisträger</i> <i>trocken, frisches Aroma</i>	<i>4,80</i>
<b><i>Baden:</i></b>	<i>Oberbergener Baßgeige Grauburgunder</i> <i>(der deutsche Pinot Grigio) Kaiserstuhl</i> <i>Weinkeller Oberbergen trocken,</i> <i>typisches Aroma, harmonischer Begleiter</i> <i>zu jedem Essen</i>	<i>4,80</i>
<b><i>Bodensee:</i></b>	<i>Meersburger Müller Thurgau Domänenviertel</i> <i>Staatsweingut Meersburg</i> <i>trocken, saftig, feine Blume</i>	<i>4,80</i>
<b><i>Franken:</i></b>	<i>Schwane Silvaner</i> <i>Weingut zur Schwane</i> <i>trocken, anregend, feine Säure</i>	<i>4,80</i>
<b><i>Österreich:</i></b>	<i>Kremser Grüner Veltliner</i> <i>Chorherren Klosterneuburg – Stiftsweingut</i> <i>trocken, kräftig, wenig,</i> <i>von den Steillagen der Donau</i>	<i>4,60</i>
<b><i>Italien:</i></b>	<i>Pinot Grigio</i> <i>Weinkellerei Zonin</i> <i>trocken, würzig, rund, feinfruchtiger Geschmack</i>	<i>4,80</i>

## ***Unsere Weinempfehlung***

### ***Rotwein 0,25 l***

- Baden:*** *Freiburger Spätburgunder, Qualitätswein  
Breisgau, Erz. Abf. Badischer Winzerkeller  
Trocken, vollmundig, elegant, feine Brombeeraromen* 4,80
- Württemberg:*** *Verrenberger Lindelberg Trollinger Fürstenfass  
Weinkellerei Hohenlohe – Bundespreisträger  
Trocken, fein, leicht, herzhaft Art* 4,80
- Österreich:*** *Zweigelt Markgraf – Blauer Zweigelt  
Chorherren Klosterneuburg – Stiftsweingut  
Trocken, weich, rund, Mittelburgenland* 4,80
- Südtirol:*** *Südtiroler Edelvernatsch Traminer Rotwein  
Weinkellerei Walch, Tramin  
Trocken, vollmundig, weich* 4,80
- Frankreich :*** *Merlot Vin de Pays DOC Albert Bichot* 4,80  
*Trocken, samtig, angenehm,  
feine Beerendaromen*
- Spanien:*** *Rioja Castillo DO  
Bodegas Palacio, Buket nach Röstaromen  
Trocken, feine Note, würziger Geschmack* 6,80



## **Weißwein Flaschen**

- Südtirol :**            **Chardonnay DOC Alois Lageder**  
Qualitätswein, Erz. Abf. Alois Lageder  
trocken, feinfruchtig  
aus den Spitzenlagen von Alois Lageder            29,00
- Italien:**            **Trentino Lugana DOC Ca de Frati :**  
Qualitätswein, Erz. Abf. Ca die Frati, Sirmione  
trocken, gehaltvoll, duftiger Weißwein            32,00
- Österreich:**        **Small Hill White**  
Qualitätswein, Weingut Leo Hillinger, Jois,  
Burgenland  
trocken, Cuvèe von Pinot Noir  
St. Laurent und Merlot  
weich und geschmeidig, Aromen von  
Wildbeeren, Kirschen und Schokolade            26,00

## **Rotwein Flaschen**

- Österreich:**        **Small Hill Red**  
Qualitätswein, Weingut Leo Hillinger, Jois,  
Burgenland  
trocken, Cuvèe von Pinot Noir  
St. Laurent und Merlot  
weich und geschmeidig, Aromen von dunklen Beeren  
wie Wildbeeren, Kirschen und Schokolade        26,00
- Italien Toscana:**    **Chianti Classico Monsanto DOCG**  
Qualitätswein, Castello di Monsanto  
trocken, vollfruchtig, elegant, rund, raffinierte  
Röstaromen, ein nachhaltiges Weinerlebnis,  
harmonisch im Abgang            34,00

### *Für unsere kleinen Gäste*

<i>1 Stück glasierter Maiskolben</i>	2,40
<i>Pommes frites mit Ketchup</i>	3,60
<i>Spätzle oder Knödel mit Rahmsoße</i>	3,60
<i>Reiberdatschi mit Apfelmus drei Stück</i>	4,80
<i>Schweinebraten mit Kartoffelknödel</i>	5,80
<i>Schweineschnitzel mit Pommes frites und Ketchup</i>	6,70

### *Für den kleinen Hunger*

<i>Knoblauchbrot serviert mit Knoblauchsoße</i>	3,80
<i>Gemischter Salatteller der Saison</i>	3,80
<i>Putenmedaillons gratiniert - zwei Putenmedaillons auf Rösti mit Birne, Preiselbeeren und Bergkäse überbacken</i>	9,80
<i>Jägerschmaus „Halali“ - zwei Medaillon vom Wild auf Rösti, Wildrahmsoße mit Waldpilzen, Birne und Preiselbeeren</i>	11,80

### *Brotzeiten*

<i>Kalter Braten mit Gurke, Meerrettich, Zwiebeln Butter und Brot</i>	8,90
<i>Jägerbrotzeit – Hirschkaminwurzeln, Schinken und Kalter Braten mit Gurke, Butter und Brot</i>	10,80

### **Aperitif**

<i>Glas Sekt</i>		4,20
<i>Sherry dry oder medium</i>	5 cl	3,50
<i>Campari mit Orangensaft</i>	4 cl	6,50
<i>Glas Prosecco</i>	0,10 l	4,80
<i>Höhlmühl – Cocktail</i>	0,10 l	5,80

### **Alkoholfreie Getränke**

<b><i>Hausgemachte Limonade - Ingwer Zitrone</i></b>	<b>0,40 l</b>	<b>4,50</b>
<i>Spezi</i>	0,40 l	3,40
<i>Fanta, Cola</i>	0,30 l	2,60
<i>Zitronenlimo</i>	0,30 l	2,00
<i>Tafelwasser</i>	0,25 l = € 2,40	0,40 l 2,80
<i>Apfelsaft</i>	0,25 l	2,80
<i>Orangensaft – Johannisbeersaft</i>	0,25 l	2,90
<i>Apfelschorle, – Maracujaschorle</i>	0,40 l	3,50
<i>Orangenschorle – Johannisbeerschorle -</i>	0,40 l	3,50
<i>Holunderschorle</i>		
<i>Weinschorle weiß oder rot</i>	0,25 l = 3,50	0,40 l 4,80
<i>Stilles Wasser</i>	0,25 l = 2,60	0,50 l 3,50

### **Biere**

<i>Paulaner Münchner Hell</i>	0,50 l	3,50
<i>Fürstenberg Premium Pilsener</i>	0,30 l	3,50
<i>Paulaner Münchner Dunkel</i>	0,50 l	3,50
<i>Paulaner Münchner Hell alkoholfrei</i>	0,50 l	3,50
<i>Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei</i>	0,50 l	3,50
<i>Karg Hefe-Weißbier</i>	0,50 l	3,50
<i>Karg leichtes Weißbier</i>	0,50 l	3,50
<i>Radler</i>	0,50 l	3,50
<i>Russ</i>	0,50 l	3,50

*Digestif*

<i>Höhlmühler Waldkauz-Edelbrand</i>	<i>alle 2 cl</i>	3,80
<i>Obstler</i>		2,80
<i>Williams, Marillengeist, Enzian</i>		3,20
<i>Ramazotti</i>		3,50
<i>Cognac Remy Martin</i>		4,50

***WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH !***

FORSTHAUS  
*Hölmühle*