

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

Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit
Krautsalat und Kartoffelknödel 10,80

Ochsenbraten geschmort in Rotweinsauce mit Wurzelgemüse
Blaukraut und Kartoffelknödel 13,90

Mühlenteller

Schweinebraten und Ochsenbraten mit
Kartoffelknödel, Blaukraut und zwei Soßen 13,90

Münchener Zwiebfleisch in einer kräftigen Zwiebel- Rotweinsauce
mit Speckbohnen und Hausmacher Rösti 14,80

Schweinemedallions in Schwammerlrahmsauce
mit hausgemachten Spätzle und kleinem Salat 14,60

Grillplatte „Höhlmühle“ - Medallions von Kalb, Schwein und Pute
auf Natursoße mit Kräuterbutter, Röstlinchen und Speckbohnen 16,80

Ochsenfleisch gesotten mit Wurzelgemüse, frisch geriebenem
Meerrettich, Gemüse und Salzkartoffeln 14,80

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

Vegetarisch

Pfannkuchenroulade mit frischen Champignons und Weißkraut
dazu Rahmschwammerl und große Salatgarnitur 10,80

Steaks

Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende mit glacierten Zwiebeln,
gemischtem Gemüse und Rösti 18,90

Holzfüllersteak „Kanadische Art“ vom Rind auf Brot mit
Zwiebeln und Senf, Sc. Bearnaise, Gemüse und Pommes frites 16,50

Rumpsteak „á la Chef“ mit Kräuterbutter, Maiskolben,
kleinem Salat und hausmacher Rösti 19,50

Pariser Pfeffersteak aus der Rinderlende mit Speckbohnen,
Röstinchen und Pfeffer-Cognacrahmsoße 18,90

Genießen Sie nach dem Essen:

Höhlmühler Waldkauz „Edelbrand“ aus Waldhimbeer, Schlehen,
Brombeer 2 cl 3,80

Zum Mitnehmen in der Steinflasche 15,00
0,35l

Lieber Gast!

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

<i>Hauswein</i>	<i>Weiß – Rot – Rosé</i> <i>trocken, frisch, leicht</i>	<i>3,80</i>
<i>Württemberg:</i>	<i>Verrenberger Lindelberg Riesling Fürstenfass</i> <i>Weinkellerei Hohenlohe – Bundespreisträger</i> <i>trocken, frisches Aroma</i>	<i>4,80</i>
<i>Baden:</i>	<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>
<i>Bodensee:</i>	<i>Meersburger Müller Thurgau Domänenviertel</i> <i>Staatsweingut Meersburg</i> <i>trocken, saftig, feine Blume</i>	<i>4,80</i>
<i>Franken:</i>	<i>Schwane Silvaner</i> <i>Weingut zur Schwane</i> <i>trocken, anregend, feine Säure</i>	<i>4,80</i>
<i>Österreich:</i>	<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>
<i>Italien:</i>	<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

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

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

<i>Hausgemachte Limonade - Ingwer Zitrone</i>	0,40 l	4,50
<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