

Hotel

MÜLLNER

RESTAURANT - CAFE

7221 Marz, Hauptstraße 101

Wildbretwochen



HOTEL - RESTAURANT MÜLLNER

Hochzeiten - Seminare

Tischreservierung unter 02626 63967

"der Herbst ist eingezogen"



Zum

Auftakt ein Aperitif

€

Marillenbrand	3,00	Sekt Orange	5,90
Marzer Williams mit Birne	3,80	Prosecco	5,90
Erdbeerfrizzante	5,90	Campari Soda	4,90
Uhudlerfrizzante	5,90	Hollunder Sekt	5,90



Aus dem Suppentopf ...

Marzer „Suppentopf“

mit gekochten Rindfleisch, Gemüse und Nudeln **6,90**

Herzhaftes aus der feinen Küche

„Genuss auf glühender Kohle“

würzig gegrilltes Rind- Schwein und Hühnerfilet **20,90**
serviert mit Wedges, Grillgemüse und Barbecuesauce

Backhendlsalat

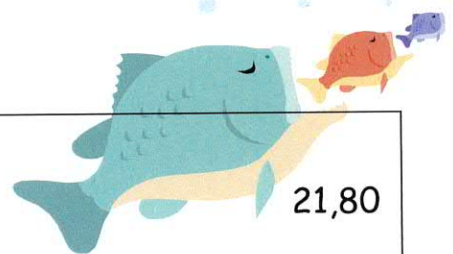
gebackene Hühnerfiletstreifen auf bunten Salatteller **16,90**

„Gourmet Pfandl“

gegrillte Schweinsmedallions in Pfeffersaucé **21,90**
serviert mit Kartoffelpuffer

gegrilltes Hechtfilet mit Kräuterbutter

serviert auf Kürbisrisotto und ScTartare **21,80**



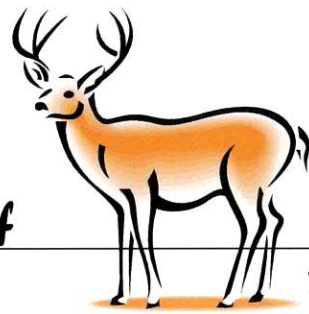
Ozeanplatte (Fischplatte für 1 Person)

allerlei Fischfilets aus der Pfanne mit Kartoffel, Reis und Sc. Tartare **22,90**

es muß nicht immer Fleisch sein

gebackener Emmentaler	auf Salatkomposition	14,40
Kürbisrisotto	serviert mit gemischtem Salat	15,90
Käsespätzle mit Hüttenkäse	serviert mit gem.Salat	15,90

Spezialitäten vom Wild



Aus dem Suppentopf

Kräftige Wildpüreesuppe mit Bröselknödel	7,90
Pannonische Kürbiscremesuppe verfeinert mit Kurkuma	€ 6,90

Vom Hirsch aus heimischen Wäldern

Hirschrückensteak „lustige Försterin“

zart gegartes Hirschrückensteak auf Pfeffersauce
serviert mit Kartoffelkroketten und Preiselbeeren



32,80

gespickter Hirschbraten in kräftiger Wildsauce

dazu Serviettenknödel und Preiselbeeren

22,50

gebackenes Hirschschnitzel „souffliert“

serviert mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren



22,90

Waidemannspfanne (Wildragout)

zartes Wildragout dazu Nockerl und Preiselbeeren

20,80

Vom Reh aus der Region

BBQ Rehsteak auf Grillgemüse in Bordeauxsauce

serviert mit Kartoffeldukaten und Preiselbeeren

32,80

gegarte Rehmedaillons „Waldberry“

auf Berry-Sauce angerichtet mit Röstinchen



32,80

geschmorter Rehschlögel in Schwammerlsauce

serviert mit Serviettenknödel und Preiselbeere..

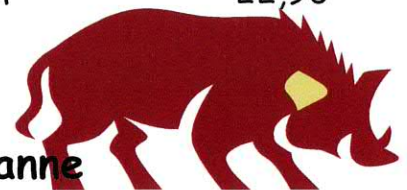
22,90

Wildschwein

zartes Wildschweinsrückensteak in der Pfanne

serviert auf Kürbisrisotto und Preiselbeeren

28,90



saftiger „Wildschweinsbraten“ (Sous-vide Schmorbraten)

serviert mit Rotkraut und Serviettenknödel

21,50

Aus dem Suppentopf

Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten (ACL)	€ 4,90
Burgenländische Knoblauchsuppe (AGL)	5,90

Wos imma schon gibt und imma guat schmeckt

Cordon bleu nach Bauern Art (ACELGM)

Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken, Käse, Speck, Paprika
dazu Bratkartoffeln und Gemüse 17,90

Bürgermeisterschnitzel Wiener Art (AGCL)

mit Camembert und Schinken gefülltes Putenschnitzel
angerichtet mit Reis und Preiselbeeren 17,90

Wiener Schnitzel vom Schwein (AGEGM)

mit gemischtem Salat der Saison 15,90

Putenschnitzel gebacken (ACEG)

serviert mit Pommes frites 16,90

Ungarisches Paprikarahmschnitzel (AELG)

angerichtet mit Reis und Gemüse 15,80

Holsteinschnitzel (AELMG)

mit Spiegelei, Pommes frites und Salatgarnitur 16,80

Grillteller (ELMG)

serviert mit Pommes frites und Gemüse 17,90



Für unsere kleinen Gäste

Pinocchio (ACEG)

Kinderwiener vom Schwein mit Pommes frites 9,90

Arielle (ACEG)

Kinderwiener von der Pute mit Pommes frites 9,90

Schneewittchen (EGM)

Gegrilltes Kotelett mit Reis 9,90

mit Kinderüberraschung

