



*Liebe Gäste!*

### **Wir freuen uns über Ihren Besuch in der Mühlsteinstube!**

Wir, die Familie Kühn, betreiben unser Fischrestaurant als Familienbetrieb.

Chefin Susanne Kühn ist stets beim Fischgriller anzutreffen.

Die Schwestern und Nichten sind in der Küche, in der Schank und im Service mit Unterstützung unserer MitarbeiterInnen im Einsatz.

Unsere Mama kümmert sich liebevoll um die Dekoration im Lokal, auf den Tischen und um unsere vielen Blumen.

Wir beziehen unsere Fische, das Gemüse und die Kräuter aus der Region und ausgewählten Lieferanten aus Österreich.

Gerne kommen wir auch Ihren besonderen Essenswünschen nach (z.B. bei Allergien, div. Unverträglichkeiten, speziellen Diäten ...). Wenden Sie sich einfach direkt an das Serviceteam!

Wir wünschen Ihnen genußvolle Stunden in der Mühlsteinstube frei nach unserem Motto: **Genießen. Erleben. Wohlfühlen.**

Wir wünschen guten Appetit!

Herzlich Ihre  
**Familie Kühn**



*Als Aperitif oder für zwischendurch...*

**Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Extra dry**

Casa Gheller - Veneto, Italien

4,40 / 31,00

**Lillet Berry / Lillet Tonic**

*Lillet blanc, Schweppes Dry Tonic od. Schweppes Wild Berry Tonic*

6,40

**Aperol Lemon Spritz**

*Schweppes Bitter Lemon, Aperol, Ingwer, Eis*

6,00

**Aperol Spritz**

*Weißwein, Soda, Aperol, Eis*

6,00

**Gin Tonic**

*Hendricks, Schweppes dry Tonic, Eis*

9,00

*Getränke*

**Murauer Bier vom Fass Pfiff / 0,3 l / 0,5 l**

3,70 / 4,30 / 5,10

**0,5 l Murauer Weizenbier hefetrüb (Flasche)**

4,90

**0,5 l Gösser Naturradler (Flasche)**

4,90

**0,5 l Gösser Naturgold alkoholfrei (Flasche)**

4,90

**Craftbeer nach Empfehlung**

4,90

**1/4 l Spritzer weiß oder rot**

3,90

*Alkoholfreie Getränke*

**1/4 l naturtrüber Saft (Apfel-, Traubensaft)**

3,70

**1/4 l Hollersirup mit Sodawasser**

2,30

**0,3 l Frucade**

3,80

**0,3 l Dirndlkracherl**

3,80

**0,3 l Murelli Limonade Rhabarber Minze**

3,80

**0,3 l Murelli Limonade Almrausch**

3,80

**0,3 l Murelli Limonade Cola**

3,80

**0,3 l Cola zero**

3,80

**0,3 l Mineral prickelnd oder still**

3,70

**0,7 l Mineral prickelnd oder still**

5,50

**Flasche gekühltes Brunnenwasser**

2,50



## Vorspeisen

<b>Fischsuppe</b>		8,90
<i>Gebundene, paprizierte Suppe mit Fischeinlage, Rahm und Gebäck</i>		
<b>Trio vom Fisch an Blattsalat</b>		13,60
<i>Wels-, Lachsforellen- und Karpfenfiletstreifen</i>		
<b>Geräucherter Karpfenkaviar</b>		14,70
<i>mit getoastetem Gebäck und Sauerrahm</i>		
<b>Räucherfischvariation</b>		14,70
<i>mit Krenobers, Preiselbeeren und Gebäck</i>		
<b>Chili-Schnecken</b>	6 Stück	13,60
<i>im Speckmantel gebraten an Salatbouquet</i>		
<b>Gratinierte Schnecken</b>	6 Stück	13,60
<i>mit Knoblauch-Kräuterbutter gratiniert und Gebäck</i>		
	12 Stück	27,20

## Salate

<b>Grüne Blattsalatvariation</b>	<i>mit Essig-Öl-Senf-Marinade</i>	4,40
<b>Erdäpfelsalat</b>		4,70
<b>Erdäpfelmayonaisesalat</b>		4,70
<b>Bunter Müllerinnensalat</b>	<i>Grüner Salat mit Gemüseauswahl der Saison</i>	4,70
<b>Spezialsalat</b>	<i>je nach Saison</i>	6,00



## Fische

<b>Gemischter Fischteller natur (Karpfen-, Lachsforellen-, Welsfilet)</b>	25 dag	18,00
<i>Unser „Klassiker“ - von überall ein bisschen was</i>	35 dag	25,00
<b>Gemischter Fischteller auf serbische Art</b>	25 dag	19,00
<i>Unser „Klassiker“ etwas pikanter- Chiliflocken, Maisstärke und Butter</i>	35 dag	26,00

## Forelle

<b>Forelle (ganzer Fisch) natur</b> per dag		0,65
<i>festes, weißes Fleisch</i>		
<b>Forelle blau (ganzer Fisch)</b> per dag		0,95
<i>mit Babyerdäpfeln und im Sud mitgegartem Gemüse</i>		
<b>Forelle Müllerin (ganzer Fisch)</b> per dag		0,75
<i>knusprig in Maisstärke und Butter gebraten</i>		

## Karpfen

<b>Karpfenfilet natur</b>	25 dag	19,00
<i>weiches Fleisch, geschröpftes Filet</i>	35 dag	26,00
<b>Karpfenfilet auf serbische Art</b>	25 dag	20,00
<i>Chiliflocken, Maisstärke und Butter</i>	35 dag	28,00
<b>Gebackenes Karpfenfilet</b>	25 dag	20,00

## Lachsforelle

<b>Lachsforellenfilet natur</b>	25 dag	21,00
<i> feste Struktur, kräftiger Geschmack, feiner Schmelz, nicht grätenfrei</i>	35 dag	29,00
<b>Lachsforellenfilet auf serbische Art</b>	25 dag	22,00
<i>Chiliflocken, Maisstärke und Butter</i>	35 dag	30,00
<b>Lachsforelle (ganzer Fisch, für 2 bis 3 Personen)</b> per dag		0,75
<i>(nicht immer verfügbar)</i>		

Unsere Fischgerichte werden zum Schluß mit ein wenig frischem Knoblauch-Olivenöl verfeinert, dazu kommt noch unser Kräuterrahm und eine Zitronenspalte. Sonderwünsche geben Sie bitte unserem Servicepersonal bekannt. Preise ohne Beilagen (außer wenn angeführt), Beilagen bitte selbst wählen.



## Saibling

<b>Saiblingsfilet natur</b>	25 dag	23,00
<i>feines, schmackhaftes Fleisch mit leicht mineralischem Geschmack</i>	35 dag	32,30
<b>Saiblingsfilet Müllerin Art</b>	25 dag	25,00
<i>knusprig in Maisstärke und Butter gebraten</i>	35 dag	34,00
<b>Saibling (ganzer Fisch) natur per dag</b>		0,75
<i>feines, zartes Fleisch</i>		
<b>Saibling blau (ganzer Fisch) per dag</b>		1,00
<i>mit Babyerdäpfeln und im Sud mitgegartem Gemüse</i>		
<b>Saibling Müllerin Art (ganzer Fisch) per dag</b>		0,80
<i>knusprig in Maisstärke und Butter gebraten</i>		

## Wels

<b>Welsfilet natur</b>	25 dag	15,70
<i>festes, eher neutrales Fleisch, grätenfrei</i>	35 dag	21,80
<b>Welsfilet auf serbische Art</b>	25 dag	16,80
<i>Chiliflocken, Maisstärke und Butter</i>	35 dag	23,00
<b>Ćevapčići vom Wels</b>		17,00
<i>an Salatbouquet, Paprikadip und Gebäck</i>		
<b>Gebackenes Welsfilet</b>	25 dag	17,30
<b>Pikantes rotes Welscurry</b>		19,40
<i>mit Reis und Frischgemüse</i>		
<b>Saltimbocca vom Wels</b>	25 dag	17,00
<i>Welsfiletstreifen mit Speck und Salbei umwickelt</i>	35 dag	24,00

## Beilagen

<b>Susis Pfannengemüse</b>	<i>Frischgemüse nach Lust und Laune der Chefin zusammengestellt</i>	5,10
<b>Rustikale Petersilerdäpfel</b>	<i>Babyerdäpfel in der Schale mit Petersile und Natursalz</i>	4,70
<b>Babyerdäpfel natur</b>	<i>Babyerdäpfel in der Schale angebraten mit Natursalz</i>	4,70
<b>Reis</b>	<i>vom Fröhlich Reishof/Steiermark</i>	4,20
<b>Knoblauchbrot</b>	<i>Hausbrot mit Knoblauch-Olivenöl überbacken</i>	3,20
<b>Kräuterbutter</b>		1,50
<b>Toskanaspitz</b>	<i>weißes Gebäckstück</i>	2,90
<b>Toskanaspitz</b>	<i>mit Kräuterbutter überbacken</i>	4,80



*Für unsere kleinen Gäste  
oder großen Gäste mit kleinem Hunger*

<b>Gebackene Welsstäbchen 4 Stk.</b>	8,40
<i>mit Ketchup</i>	
<b>Gegrilltes Schwanzstück von der Lachsforelle</b>	12,60
<i>mit Frischgemüse der Saison</i>	

*Für unsere „Nicht-Fischesser“*

<b>Rotes Gemüsecurry (vegan)</b>	15,70
<i>mit Reis</i>	
<b>Gebratene Gemüsetascherl (vegetarisch)</b>	15,00
<i>an buntem Blattsalat</i>	

*Nachspeisen*

<b>Besoffene Müllerin</b>	6,30
<i>Grießflammerie mit hausgemachtem Rotweilikör oder Eierlikör</i>	
<b>Nüchterne Müllerin</b>	6,30
<i>Grießflammerie mit Frucht- oder Schokosauce</i>	
<b>Dornauer Cremeschnitte</b>	4,70
<i>Unser Nachspeisenklassiker mit Oberscreme</i>	
<b>Dornauer Cremeschnitte mit Eierlikör-Obers-Sauce</b>	6,80
<i>... wenn es ein bisschen mehr sein darf!</i>	
<b>Dornauer Cremeschnitte mit Frucht- oder Schokosauce</b>	6,80
<b>Joghurtmousse im Glas mit Fruchtsauce</b>	6,30
<b>Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern</b>	8,40
<i>und Fruchtsorbet, ca. 20 Min. Wartezeit</i>	



## *Schnäpse, Liköre*

**2cl**

### **Destillerie Gölles - Riegersburg**

Marillenbrand	6,00
Kriecherl-, Pfirsich-, Williamsbrand	5,50
Quittenbrand	5,50
Zwetschkenbrand „Alte Zwetschke“	5,50
Herzkirsche	5,50
Edelbitter	5,50

### **Arcus - Norwegen**

Aquavit	3,80
---------	------

### **Nonino - Friaul**

Grappa Monovitigno il Moscato	4,90
-------------------------------	------

### **Fernet Branca**

4,50

### **Averna 2cl**

4,90

## *Kaffeespezialitäten*

<b>Kleiner Brauner</b>	3,30
<b>Großer Brauner</b>	4,80
<b>Cappuccino</b>	4,50
<b>Espresso</b>	3,00
<b>Espresso groß</b>	4,80
<b>Espresso macchiato</b>	3,30
<b>Latte Macchiato</b>	4,80
<b>Melange</b>	4,50
<b>Verlängerter</b>	4,00
<b>Verlängerter Braun</b>	4,50
<b>Portion Schlagobers</b>	1,60
<b>Tee</b>	4,10

*Fragen Sie uns nach den verfügbaren Sorten*

### **Portion frisch gepresster Zitronensaft**

1,60



## Weisswein

1/8 l      Flasche 0,75 l

### **Gelber Muskateller Tradition DAC 2023**

Weingut Potzinger / Gabersdorf / Südsteiermark; 12% Vol.      5,40      32,00

### **Welschriesling DAC 2023**

Weingut Gollenz / Tieschen / Vulkanland Steiermark; 11 % Vol.      4,40      26,00

### **Sauvignon Blanc DAC 2023**

Weingut Gollenz / Tieschen / Vulkanland Steiermark; 12,5% Vol.      4,90      29,00

### **Asia Blend 2023**

Weingut Weinwurm / Dobermannsdorf / Weinviertel; 12,5% Vol.      4,40      26,00

### **Wiener gemischter Satz DAC 2023**

Weingut Christ / Jedlersdorf / Wien; 12,5% Vol.      4,70      28,00

### **Weissburgunder DAC 2023**

Weingut Rauscher / Leobersdorf / Thermenregion; 13,5% Vol.      4,50      27,00

### **Grüner Veltliner Federspiel 2023, Ried Klostersatz**

Weingut Konrad / Unterloiben / Wachau; 12,5% Vol.      5,20      31,00

### **Grüner Veltliner DAC 2023, Vom Urgestein**

Winzerhof Stift / Röschitz / Weinviertel; 12,5% Vol.      5,00      30,00

### **Riesling Urgestein 2023**

Schlosskellerei Gobelsburg / Langenlois / Kamptal; 12% Vol.      5,40      32,00

### **Riesling Federspiel 2023, Ried Burgstall**

Weingut Gattinger / Weißenkirchen / Wachau; 12,5% Vol.      6,00      36,00

### **Landwein weiss 2022 (1 l)**

Weingut Rauscher / Leobersdorf / Thermenregion; 12% Vol.      2,90      23,00

## Rosé

### **Blaifränkisch DAC 2023**

Domaine Pöttelsdorf / Pöttelsdorf / Rosalia; 12,5% Vol.      5,20      31,00





## *Süßwein*

**1/8 l      Flasche 0,75 l**

### **Riesling Eiswein 2022**

Weingut Rauscher / Leobersdorf / Thermenregion;

1/16 l 5,90

## *Reserveweine (ausschließlich flaschenweise)*

### **Sauvignon Blanc, Ried Oberberg 2020**

Weinhof Rauch / St. Peter am Ottersbach / Vulkanland Steiermark; 14% Vol. 46,00

### **Grüner Veltliner Smaragd 2022, Ried Liebenberg**

Weingut Jamek / Joching / Wachau; 13,5% Vol. 52,00

### **Riesling 2022, Ried Heiligenstein**

Weingut Bründlmayer / Langenlois / Kamptal; 13% Vol. 48,00

### **Riesling Smaragd 2020, Ried Klaus**

Weingut Jamek / Joching / Wachau; 14% Vol. 78,00

### **Chardonnay Premium 2021**

Weingut Salzl / Illmitz / Neusiedlersee; 14% Vol. 47,00

## *Rotwein*

### **Zweigelt Rubin 2022**

Weingut Markowitsch / Göttlesbrunn / Carnuntum; 13% Vol. 5,20 31,00

### **Cuvee Opus Eximium 2020 (0,375 l)**

Weingut Gesellmann / Deutschkreutz / Mittelburgenland; 14,5% Vol. 27,00



## *Feste feiern mit Atmosphäre*

Feste feiern wird in der Mühleinstube groß geschrieben: Hochzeit, Jubiläum, Geburtstag, Weihnachtsfeier oder Firmenevent – bei uns sind Sie genau richtig. Wir sorgen dafür, dass jede Ihrer Veranstaltungen für Sie und für Ihre Gäste zu einem unvergesslichen kulinarischen und atmosphärischen Erlebnis wird.



Unser Betrieb bietet im Innenbereich und im Garten jeweils rund 40 Personen Platz.

Zusätzlich steht Ihnen der Sommerstadel zu Verfügung, in dem bis zu 100 Gäste bequem feiern können.  
(buchbar Mai bis Anfang Oktober).

Unser Hochzeitsgarten steht allen Paaren für unvergessliche Momente zur Verfügung. Standesamtliche Trauungen sind möglich.

Interesse?  
Kontaktieren Sie uns unter  
[gutfischessen@muehlsteinstube.at](mailto:gutfischessen@muehlsteinstube.at)



Fotos: Christian Husar

