



Liebe Gäste!

Wir freuen uns über Ihren Besuch in der Mühlsteinstube!

Wir, die Familie Kühn, betreiben unser Restaurant 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.

Als zertifizierter AMA-Genuss Region-Betrieb ist es unsere Aufgabe folgende Kriterien zu erfüllen:

- Regionale Herkunft der Lebensmittel
- Hohe Produkt- und Verarbeitungsqualität
- Klimaschonung durch kurze Transportwege
- Frische Zubereitung durch langjährige Erfahrung und traditionelles Handwerk
- Familiengeführter Betrieb

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 ...

Casa Gheller - Veneto, Italien

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Extra dry 4,20 / 27,00

Herzog Georg - Großau

Frizzante „Müllerin“, Müller Thurgau 3,60 / 20,00

Aperol Lemon Spritz

5,10

Schweppes Bitter Lemon, Aperol, Ingwer, Eis

Aperol Spritz

5,00

Weißwein, Soda, Aperol, Eis

Aperol Veneziano

6,50

Casa Gheller Prosecco, Soda, Aperol, Eis

Fesches Dirndl

5,10

Frizzante Müllerin mit Dirndlsirup

Gin & Tonic

8,50

Wacholderbär-Gin by Gölles, Schweppes Premium Tonic, Eis

Getränke

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

3,00 / 3,70 / 4,60

0,5 l Murauer Weizenbier hefetrüb (Flasche)

4,60

0,5 l Gösser Naturradler (Flasche)

4,60

0,5 l Gösser Naturgold alkoholfrei (Flasche)

4,50

Craftbeer nach Empfehlung

1/4 l Spritzer weiß oder rot

3,60

Alkoholfreie Getränke

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

3,50

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

3,00

1/4 l Hollersirup mit Sodawasser

2,00

0,3 l Frucade

3,60

0,3 l Dirndlkracherl

3,60

0,3 l Murelli Limonade Rhabarber Minze

3,60

0,5 l Murelli Limonade Brombeer Lavendel

4,10

0,3 l Murelli Limonade Cola

3,60

1/4 l Soda

1,50

0,3 l Mineral prickelnd oder still

2,90

0,7 l Mineral prickelnd oder still

4,50

Flasche Leitungswasser (Regenbogenwasser)

1,50

*Die Summe des Erlöses vom Regenbogenwasser wird monatlich zur Gänze an den
Therapiehof Regenbogental in Leobersdorf gespendet*



Vorspeisen

Fischsuppe		6,00
<i>Gebundene, paprizierte Suppe mit Fischeinlage, Rahm und Gebäck</i>		
Trio vom Fisch an Blattsalat		12,00
<i>Wels-, Lachsforellen- und Karpfenfiletstreifen</i>		
Geräucherter Karpfenkaviar		13,00
<i>mit getoastetem Gebäck und Sauerrahm</i>		
Susis Räucherfischvariation		13,00
<i>mit Krenobers, Preiselbeeren und Gebäck</i>		
Chili-Schnecken	6 Stück	12,00
<i>aus dem Hause Gugumuck im Speckmantel gebraten an Salatbouquet</i>		
Gratinierte Schnecken	6 Stück	12,00
<i>aus dem Hause Gugumuck mit</i>	12 Stück	24,00
<i>Knoblauch-Kräuterbutter gratiniert und Gebäck</i>		

Salate

Gemischter Salat nach Saison		3,80
Grüne Blattsalatvariation		3,60
<i>mit Essig-Öl-Senf-Marinade</i>		
Gurken-Rahm-Salat		3,60
Erdäpfelsalat		3,60
Erdäpfelmayonnaisesalat		3,80
Bunter Müllerinnensalat		3,80
<i>Grüner Salat mit knackiger Gemüseauswahl der Saison</i>		
Kürbisöl		1,00
Walnußöl		1,00



Fische

Gemischter Fischteller natur (Karpfen-, Lachsforellen-, Welsfilet)	25 dag	16,00
<i>Unser „Klassiker“ - von überall ein bisschen was</i>	35 dag	23,00
Gemischter Fischteller auf serbische Art	25 dag	17,00
<i>Unser „Klassiker“ etwas pikanter- Chiliflocken, Maisstärke und Butter</i>	35 dag	24,00

Forelle

Forelle (ganzer Fisch) natur per dag		0,40
<i>festes, weißes Fleisch</i>		
Forelle blau (ganzer Fisch) per dag		0,60
<i>mit Babyerdäpfeln und im Sud mitgegartem Gemüse</i>		
Forelle Müllerin (ganzer Fisch) per dag		0,50
<i>knusprig in Maisstärke und Butter gebraten</i>		

Karpfen

Karpfenfilet natur	25 dag	16,00
<i>weiches Fleisch, geschröpftes Filet</i>	35 dag	22,00
Karpfenfilet auf serbische Art	25 dag	17,00
<i>Chiliflocken, Maisstärke und Butter</i>	35 dag	24,00
Gebackenes Karpfenfilet		18,50

Lachsforelle

Lachsforellenfilet natur	25 dag	17,00
<i> feste Struktur, kräftiger Geschmack, feiner Schmelz, nicht grätenfrei</i>	35 dag	24,00
Lachsforellenfilet auf serbische Art	25 dag	18,00
<i>Chiliflocken, Maisstärke und Butter</i>	35 dag	25,00
Lachsforelle (ganzer Fisch, für 2 bis 3 Personen) per dag		0,60
<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

Saiblingsfilet natur	25 dag	18,00
<i>feines, schmackhaftes Fleisch mit leicht mineralischem Geschmack</i>	35 dag	25,00
Saibling (ganzer Fisch) natur per dag		0,55
<i>feines, zartes Fleisch</i>		
Saibling blau (ganzer Fisch) per dag		0,70
<i>mit Babyerdäpfeln und im Sud mitgegartem Gemüse</i>		
Saibling Müllerin Art (ganzer Fisch) per dag		0,60
<i>knusprig in Maisstärke und Butter gebraten</i>		

Wels

Welsfilet natur	25 dag	13,00
<i>festes, eher neutrales Fleisch, grätenfrei</i>	35 dag	18,00
Welsfilet auf serbische Art	25 dag	14,00
<i>Chiliflocken, Maisstärke und Butter</i>	35 dag	19,00
Gebackenes Welsfilet		15,50
Pikantes rotes Welscurry		17,00
<i>mit Reis und Frischgemüse</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.

Beilagen

Susis Pfannengemüse <i>Frischgemüse nach Lust und Laune der Chefin zusammengestellt</i>	4,50
Rustikale Petersilerdäpfel <i>Babyerdäpfel in der Schale mit Petersile und Natursalz</i>	3,50
Babyerdäpfel natur <i>Babyerdäpfel in der Schale angebraten mit Natursalz</i>	3,50
Reis <i>vom Fröhlich Reishof/Steiermark</i>	3,60
Knoblauchbrot <i>Hausbrot mit Knoblauch-Olivenöl überbacken</i>	2,50
Kräuterbutter	1,00
Hausbrot (1 Scheibe)	1,20
Toskanaspitz <i>weißes Gebäckstück</i>	2,00



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

Gebackene Welsstäbchen 4 Stk. <i>mit Ketchup</i>	7,00
Gegrilltes Schwanzstück von der Lachsforelle <i>mit Frischgemüse der Saison</i>	9,00

Für unsere „Nicht-Fischesser“

Rotes Gemüsecurry <i>(vegan)</i> <i>mit Reis</i>	12,00
Tafelspitz <i>mit Apfeln, Schnittlauchrahm, Gemüse und Erdäpfelschmarren</i>	16,00

Nachspeisen

Besoffene Müllerin <i>Grießflammerie mit hausgemachtem Rotweilikör</i>	4,00
Nüchterne Müllerin <i>Grießflammerie mit Frucht- oder Schokosauce</i>	4,00
Dornauer Cremeschnitte <i>Unser Nachspeisenklassiker mit Oberscreme</i>	3,80
Dornauer Cremeschnitte mit Eierlikör-Obers-Sauce <i>... wenn es ein bisserl mehr sein darf!</i>	5,50
Dornauer Cremeschnitte mit Frucht- oder Schokosauce	5,00
Joghurnockerl auf Fruchtsauce	4,50
Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern <i>und Himbeersorbet, ca. 20 Min. Wartezeit</i>	6,00

Süßwasserfische, Erdäpfel, Gemüse, Eier, Milch und Milchprodukte, Rindfleisch beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs.
Näheres dazu finden Sie auf der Infotafel im Eingangsbereich.



Weisswein

1/8 l

Flasche

Welschriesling 2021

Weingut Hecher / Sooß / Thermenregion; 12,5% Vol.

3,70

22,00

Gelber Muskateller 2021

Angerhof Tschida / Illmitz / Neusiedler See; 12,5% Vol.

4,00

24,00

Sauvignon Blanc DAC 2021

Weingut Gollenz / Tieschen / Vulkanland Steiermark; 12,5% Vol.

4,40

26,00

Asia Blend 2021, Cuvee Grüner Veltliner & Pinot Blanc

Weingut Weinwurm / Dobermannsdorf / Weinviertel; 12% Vol.

4,50

27,00

Landwein weiss 2020

Weingut Rauscher / Leobersdorf / Thermenregion; 12% Vol.

2,80

22,00

Wiener gemischter Satz DAC 2021

Weingut Mayer am Pfarrplatz / Wien Döbling; 12,5% Vol.

4,40

26,00

Grüner Veltliner Federspiel DAC 2021, Ried Klostersatz

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

4,40

26,00

Grüner Veltliner DAC 2021, Vom Urgestein

Winzerhof Stift / Röschitz / Weinviertel; 13% Vol.

4,00

24,00

Riesling DAC 2021, Furth Terrassen

Weingut Petra Unger / Furth / Kremstal; 12,5% Vol.

4,20

25,00

Riesling Federspiel Loibner 2020

Weingut Knoll / Unterloiben / Wachau; 12,5% Vol.

5,90

35,00

Weissburgunder 2019

Weingut Ceel / Rust / Leithaberg; 12,5% Vol.

4,50

27,00

Flasche Leitungswasser (*Regenbogenwasser*) 1,50

Die Summe wird zur Gänze an den Therapiehof Regenbogental gespendet



<i>Rosé</i>	1/8 l	Flasche
Zweigelt 2021 Weingut Petra Unger / Furth / Kremstal; 12,5% Vol.	4,40	26,00
<i>Rieden- und Reserveweine (ausschließlich flaschenweise)</i>		
Sauvignon Blanc DAC 2019, Ried Pössnitzberg Große Lage Weingut Sabathi / Leutschach / Südsteiermark; 13% Vol.		68,00
Neuburger 2021, Ried Steinriegl Erbhof Nährer / St. Georgen / Leithaberg; 13% Vol.		39,00
Grüner Veltliner DAC 2019, Ried Gaisberg Erste Lage Weingut Dolle / Straß im Strassertale / Kamptal; 13,5% Vol.		39,00
Grüner Veltliner Smaragd 2020, Ried Liebenberg Weingut Jamek / Joching / Wachau; 13,5% Vol.		54,00
Riesling Smaragd 2019, Ried Klaus Weingut Jamek / Weissenkirchen / Wachau; 14% Vol.		89,00
Chardonnay Premium 2019 Weingut Salzl / Illmitz / Neusiedlersee; 14% Vol.		55,00
<i>Rotwein</i>		
Zweigelt Rubin 2020 Weingut Markowitsch / Göttlesbrunn / Carnuntum; 13% Vol.	4,50	27,00
Cuvee Opus Eximium 2018 (0,375l) Weingut Gesellmann / Deutschkreutz / Mittelburgenland; 13,5% Vol.		25,00
<i>Süßwein</i>		
Weissburgunder Alte Reben MMXX 2020 (0,5l) Weingut Gmeinböck / Röschitz / Weinviertel; 12% Vol.	4,50	18,00

Flasche Leitungswasser (*Regenbogenwasser*) 1,50

Die Summe wird zur Gänze an den Therapiehof Regenbogental gespendet



Schnäpse, Liköre

2cl

Destillerie Gölles - Riegersburg

Marillen-, Kriecherl-, Pfirsich-, Williamsbrand	5,50
Quittenbrand	5,50
Zwetschkenbrand „Alte Zwetschke“	5,50

Mohr-Sederl - Zweiersdorf

Himbeerbrand	5,50
--------------	------

Helbing - Hamburg

Feiner Kümmel	3,50
---------------	------

Nonino - Friaul

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

Fuxsteiner - Dirndltal

Dirndllikör	4,50
-------------	------

Averna 4cl

mit Zitrone und Eis

4,90

Kaffeespezialitäten

Kleiner Brauner	3,20
Großer Brauner	4,60
Cappuccino	4,30
Espresso	2,90
Espresso groß	4,60
Espresso macchiato	3,20
Latte Macchiato	4,60
Melange	4,30
Verlängerter	3,80
Verlängerter Braun	4,30
Portion Schlagobers	1,20

Teespezialitäten

Demmer Teehaus

Fragen Sie unser Personal nach den verfügbaren Sorten

3,90

Portion frisch gepresster Zitronensaft

1,00



Feste feiern mit Atmosphäre

Feste feiern wird in der Mühlsteinstube 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 50 Personen Platz.

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

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

Interesse?
Kontaktieren Sie uns unter
gutfischessen@muehlsteinstube.at



Fotos: Christian Husar

