



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.

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...

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Extra dry

Casa Gheller - Veneto, Italien

4,20 / 27,00

Lillet Berry / Lillet Tonic

6,40

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

Aperol Lemon Spritz

5,60

Schweppes Bitter Lemon, Aperol, Ingwer, Eis

Aperol Spritz

5,50

Weißwein, Soda, Aperol, Eis

Getränke

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

3,50 / 4,10 / 4,90

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

1/4 l Spritzer weiß oder rot

3,80

Alkoholfreie Getränke

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

3,50

1/4 l Hollersirup mit Sodawasser

2,20

0,3 l Frucade

3,60

0,3 l Dirndlkracherl

3,60

0,3 l Murelli Limonade Rhabarber Minze

3,60

0,3 l Murelli Limonade Almrausch

3,60

0,3 l Murelli Limonade Cola

3,60

0,3 l Mineral prickelnd oder still

3,50

0,7 l Mineral prickelnd oder still

5,20

Flasche gekühltes Brunnenwasser

2,50



Vorspeisen

Fischsuppe		8,50
<i>Gebundene, paprizierte Suppe mit Fischeinlage, Rahm und Gebäck</i>		
Trio vom Fisch an Blattsalat		13,00
<i>Wels-, Lachsforellen- und Karpfenfiletstreifen</i>		
Geräucherter Karpfenkaviar		14,00
<i>mit getoastetem Gebäck und Sauerrahm</i>		
Räucherfischvariation		14,00
<i>mit Krenobers, Preiselbeeren und Gebäck</i>		
Chili-Schnecken	6 Stück	13,00
<i>aus dem Hause Gugumuck im Speckmantel gebraten an Salatbouquet</i>		
Gratinierte Schnecken	6 Stück	13,00
<i>aus dem Hause Gugumuck mit</i>	12 Stück	26,00
<i>Knoblauch-Kräuterbutter gratiniert und Gebäck</i>		

Salate

Gemischter Salat nach Saison		4,50
Grüne Blattsalatvariation	<i>mit Essig-Öl-Senf-Marinade</i>	4,20
Erdäpfelsalat		4,50
Erdäpfelmayonnaisesalat		4,50
Bunter Müllerinnensalat	<i>Grüner Salat mit Gemüseauswahl der Saison</i>	4,50



Fische

Gemischter Fischteller natur (Karpfen-, Lachsforellen-, Welsfilet)	25 dag	17,00
<i>Unser „Klassiker“ - von überall ein bisschen was</i>	35 dag	24,00
Gemischter Fischteller auf serbische Art	25 dag	18,00
<i>Unser „Klassiker“ etwas pikanter- Chiliflocken, Maisstärke und Butter</i>	35 dag	25,00

Forelle

Forelle (ganzer Fisch) natur per dag		0,60
<i>festes, weißes Fleisch</i>		
Forelle blau (ganzer Fisch) per dag		0,90
<i>mit Babyerdäpfeln und im Sud mitgegartem Gemüse</i>		
Forelle Müllerin (ganzer Fisch) per dag		0,70
<i>knusprig in Maisstärke und Butter gebraten</i>		

Karpfen

Karpfenfilet natur	25 dag	18,00
<i>weiches Fleisch, geschröpftes Filet</i>	35 dag	25,00
Karpfenfilet auf serbische Art	25 dag	19,00
<i>Chiliflocken, Maisstärke und Butter</i>	35 dag	27,00
Gebackenes Karpfenfilet	25 dag	19,00

Lachsforelle

Lachsforellenfilet natur	25 dag	20,00
<i> feste Struktur, kräftiger Geschmack, feiner Schmelz, nicht grätenfrei</i>	35 dag	28,00
Lachsforellenfilet auf serbische Art	25 dag	21,00
<i>Chiliflocken, Maisstärke und Butter</i>	35 dag	29,00
Lachsforelle (ganzer Fisch, für 2 bis 3 Personen) per dag		0,70
<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	22,00
<i>feines, schmackhaftes Fleisch mit leicht mineralischem Geschmack</i>	35 dag	30,80
Saibling (ganzer Fisch) natur per dag		0,70
<i>feines, zartes Fleisch</i>		
Saibling blau (ganzer Fisch) per dag		1,00
<i>mit Babyerdäpfeln und im Sud mitgegartem Gemüse</i>		
Saibling Müllerin Art (ganzer Fisch) per dag		0,75
<i>knusprig in Maisstärke und Butter gebraten</i>		

Wels

Welsfilet natur	25 dag	15,00
<i>festes, eher neutrales Fleisch, grätenfrei</i>	35 dag	21,00
Welsfilet auf serbische Art	25 dag	16,00
<i>Chiliflocken, Maisstärke und Butter</i>	35 dag	22,00
Gebackenes Welsfilet	25 dag	16,50
Pikantes rotes Welscurry		18,50
<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>	4,90
Rustikale Petersilerdäpfel <i>Babyerdäpfel in der Schale mit Petersile und Natursalz</i>	4,50
Babyerdäpfel natur <i>Babyerdäpfel in der Schale angebraten mit Natursalz</i>	4,50
Reis <i>vom Fröhlich Reishof/Steiermark</i>	4,00
Knoblauchbrot <i>Hausbrot mit Knoblauch-Olivenöl überbacken</i>	3,00
Kräuterbutter	1,20
Toskanaspitz <i>weißes Gebäckstück</i>	2,50
Toskanaspitz <i>mit Kräuterbutter überbacken</i>	3,70



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

Gebackene Welsstäbchen 4 Stk. <i>mit Ketchup</i>	8,00
Gegrilltes Schwanzstück von der Lachsforelle <i>mit Frischgemüse der Saison</i>	12,00

Für unsere „Nicht-Fischesser“

Rotes Gemüsecurry <i>(vegan)</i> <i>mit Reis</i>	15,00
Gemüse-Erdäpfel-Gratin <i>(vegetarisch)</i> <i>Erdäpfelauflauf mit Gemüse der Saison und Käse überbacken an buntem Blattsalat</i>	15,00

Nachspeisen

Besoffene Müllerin <i>Grießflammerie mit hausgemachtem Rotweilikör oder Eierlikör</i>	6,00
Nüchterne Müllerin <i>Grießflammerie mit Frucht- oder Schokosauce</i>	6,00
Dornauer Cremeschnitte <i>Unser Nachspeisenklassiker mit Oberscreme</i>	4,50
Dornauer Cremeschnitte mit Eierlikör-Obers-Sauce <i>... wenn es ein bisserl mehr sein darf!</i>	6,50
Dornauer Cremeschnitte mit Frucht- oder Schokosauce	6,50
Joghurnockerl auf Fruchtsauce	6,00
Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern <i>und Fruchtsorbet, ca. 20 Min. Wartezeit</i>	8,00

Süßwasserfische, Erdäpfel, Gemüse, Eier, Milch und Milchprodukte, Rindfleisch beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs.

Näheres dazu finden Sie auf der Infotafel im Eingangsbereich.



Schnäpse, Liköre

2cl

Destillerie Gölles - Riegersburg

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

Helbing - Hamburg

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

Nonino - Friaul

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

Fuxsteiner - Dirndltal

Dirndllikör	4,50
-------------	------

Averna 2cl

<i>mit Zitrone und Eis</i>	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	1,50
Tee	3,90

Fragen Sie uns nach den verfügbaren Sorten

Portion frisch gepresster Zitronensaft	1,50
---	------



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 DAC 2023, Furth Terrassen

Weingut Petra Unger / Furth / Kremstal; 12,5% Vol. 4,80 29,00

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 2019 (0,375 l)

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



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 40 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

