



## Aus dem Suppentopf

|   |       |
|---|-------|
| <b>Pinzgauer Kaspressknödelsuppe</b>  | 12.50 |
| <b>Knoblauchschaumsüppchen</b><br>serviert mit Thymiancroûtons                          | 9.50  |
| <b>Alt Wiener Suppentopf</b><br>wie es die Oma zubereitet                               | 12.50 |
| <b>Bündner Gerstensuppe</b><br>die traditionelle, währschafte Suppe aus dem Bündnerland | 12.50 |

## Aus der Salatschüssel

|   |       |
|---|-------|
| <b>Knackige Blattsalate mit Brotcroûtons</b><br>am Dressing Ihrer Wahl                              | 9.50  |
| <b>Bunte Salatkomposition „was der Markt so bietet“</b><br>am Dressing Ihrer Wahl                   | 10.50 |
| <b>Nüsslisalat „Mühle“</b><br>an Wildpreiselbeer-Dressing   | 14.50 |
| <b>Winterliche Blattsalate mit Riesencrevetten</b><br>serviert an frischem Olivenöl aus der Toskana | 19.50 |

Unsere Dressings: Kernöldressing, Französisches Dressing, Balsamico

## Zur Vorspeise

|   |       |
|---|-------|
| <b>Tartar vom Norwegischen Rauchlachs</b><br>serviert mit Baguette und Davoser Butter (Lachs aus Zucht oder Wildfang) | 18.50 |
| <b>Tafelspitzsülzchen mit roten Zwiebeln</b><br>begleitet von Steirischer Kürbiskernölvinaigrette                     | 16.50 |



**MÜHLE SERTIG**  
R e s t a u r a n t

## Hauptgerichte

|   |       |
|---|-------|
| <b>Hausgemachte Spinatknödel</b><br>an brauner Butter, mit gehobeltem Bergkäse                            | 24.50 |
| <b>Voralberger Käsespätzle</b><br>dazu reichen wir einen grünen Salat                                     | 23.50 |
| <b>Steirisches „Backhendl“ von der Keule ausgelöst</b><br>begleitet von einem Salatbouquet an Kernöl      | 28.50 |
| <b>Wiener Rindsgulasch</b><br>serviert mit Semmelknödel   | 29.50 |
| <b>Hausgemachte Rindsroulade</b><br>dazu servieren wir Butterspätzle                                      | 28.80 |
| <b>Kalbsleber an Balsamicothymian-Jus</b><br>serviert mit Kartoffelstock                                  | 29.80 |
| <b>Wiener Schnitzel vom Kalb</b><br>serviert mit Pommes Frites<br>oder als Fitness mit gemischten Salaten | 41.50 |
| <b>20 Stunden im Ofen gegarter Schweinebauch</b><br>mit Sauerkraut und Semmelknödel                       | 28.80 |

## Für zwei die sich verstehen

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Davoser Bergkäse-Fondue</b><br>mit feiner Fonduemischung aus der Molkerei Davos | 25.50          |
| serviert mit Hirschbinden-Fleisch  | 15.50 pro 80gr |
| serviert mit Beilagen-Set (Ananas, Silberzwiebeln, Essiggurken)                    | 5.50 pro Set   |

Auf Wunsch und Vorbestellung servieren wir Ihnen auch gerne ein Fondue Chinoise.  
(Vorbestellung bis 1 Tag im Voraus erwünscht)

Für kleine „Esser“ servieren wir Ihnen nach Möglichkeit auch ½ Portionen

Die Preise verstehen sich in CHF, inkl. 7,7 % MWST



## Etwas Süsses

|   |       |
|---|-------|
| <b>Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster flambiert</b><br>unsere Hausspezialität – lassen Sie sich überraschen | 11.50 |
| <b>Hausgemachter Apfelstrudel</b><br>mit Vanillesauce „Bourbon“   | 8.50  |
| <b>Traditionelle „Mühle-Apfelkuchlein“</b><br>mit Vanillesauce oder Vanilleglace                              | 8.50  |
| mit Vanillesauce und Vanilleglace   | 9.50  |
| <b>Coupe Dänemark</b><br>Vanilleglace mit Schokoladensauce  | 9.80  |
| <b>Coupe Dulcinea</b><br>Vanilleglace mit Caramelsauce  | 9.80  |
| <b>Coupe Heisse Liebe</b><br>Warme Himbeeren mit Vanilleglace   | 9.80  |

### Tagesdessert

Erkundigen Sie sich bei Servicepersonal

## Darf's no as Schnäpsle sein?

Besuchen Sie uns doch einmal mit der Pferdekutsche!

Buchen Sie das einzigartige Erlebnis

**Pferdekutschenfahrt ab Bahnhof Platz**  
**Feines Käsefondue so viel Sie mögen**  
**Rücktransfer mit dem Auto**

**Fr. 84.00 pro Person bei zwei Personen**  
**Fr. 75.00 pro Person bei drei Personen**  
**Fr. 65.00 ab vier Personen**

**Wir freuen uns auf Ihre Reservation!**

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. 7,5 % MWST

Erkundigen Sie sich nach der Allergenen-Speisekarte beim Servicepersonal.