



insel mühle

Aperitif

Glas Prosecco	0,1l	€ 5,50
Glas Schlumberger Sekt	0,1l	€ 6,50
Glas Champagner Louis Roederer	0,1l	€ 9,90
Aperol Spritz	0,2l	€ 7,50
Hugo	0,2l	€ 7,50
Rosencocktail	0,2l	€ 8,50

Biere

Augustiner Vollbier, frisch vom Fass	0,5l	€ 3,80
Augustiner Hefeweißbier, hell	0,5l	€ 4,00
König Ludwig Weißbier dunkel	0,5l	€ 4,00
König Ludwig Weißbier leicht	0,5l	€ 4,00
König Ludwig Weißbier alkoholfrei	0,5l	€ 4,00
Clausthaler alkoholfrei	0,5l	€ 3,50
Trumer Pils, frisch vom Fass	0,3l	€ 3,50



insel mühle

Wein weiss

Riesling Reichsrat von Buhl 2009er 0,1l € 3,50

Abf. Weingut Reichsrat von Buhl

trocken, feine Würze, nachhaltig, Aromen von reifen Birnen, Pfirsich, weiße exotische Früchte

Grüner Veltliner 0,1l € 3,10

Gerhard Markowitsch

*helles Grüngelb, frische Aromen von Äpfeln, Weinbergspfirsich und einem leichten Hauch nussiger Noten
Ansprechende Saftigkeit und Fülle*

Chardonnay delle Venezie 2008er 0,1l € 3,10

Corte Giara, Quinto di Verona

trocken, ausgeprägte Frucht, feinrassige Säure, dezenter Barriqueausbau

Sauvignon blanc 2009er 0,1l € 3,30

„Terres fumées“

Jacques & François Lurton

trocken, Duft nach reifen Stachelbeeren und Ananas, animierende Säure

Wein rosé

Domaine de Millet 2009er 0,1l € 3,50

Domaine Millet

trocken, fruchtig, Bouquet von Sommerbeeren



insel mühle

Wein rot

Lemberger 2008er	0,1l	€ 3,40
<i>Collegium Württemberg Duft nach reifen Waldfrüchten und einem Geschmack von Schwarzkirschen und Cassis.</i>		
Blauer Zweigelt	0,1l	€ 3,80
<i>Gerhard Markowitsch Tiefes Granatrot, intensiver Duft von reifen Kirschen, Cassis, weich und füllig am Gaumen mit guter Würze, harmonisches Gefüge, ausgewogener Nachhall</i>		
Merlot Corvina 2009er	0,1l	€ 3,50
<i>Corte Giara, Quinto di Verona trocken, vollfruchtig, dicht und rund</i>		
Cote du Rhones Villages	0,1l	€ 3,20
<i>Cave de Cairanne trocken, am Gaumen kräftige Kirsch - und Würznoten, gehaltvoller langer Abgang</i>		

**gerne bieten wir Ihnen eine größere Auswahl an Weinen
in unserer Weinkarte an.**

Salate und Vorspeisen

Carpacchio vom Angusfilet mit Ruccola und Parmesan	€ 9,00
Ceasars Salad	€ 9,00
Ceasars Salad mit gebratenen Scampi	€ 13,00



insel mühle

Die Steaks

Rinderlende	180 g	€ 17,00
	250 g	€ 22,00
Rib Eye Steak	180 g	€ 17,00
	250 g	€ 22,00
Rinderfilet „ladies cut“	120,g	€ 16,00
	180 g	€ 19,50
	250 g	€ 26,00

**Wir servieren Ihnen Ihr Steak mit verschiedenen Dips
sowie einer Ofenkartoffel mit Sauerrahm**



insel mühle

Die Burger

„Lumberjack“ € 9,80

**200g saftig gerilltes Angus Beef mit Pastrami,
Secret Sauce, Parmesan, Tomaten und Cornichons**

„Double Cheese Beef“ € 12,50

**300g saftig gerilltes Angus Beef mit BBQ Sauce,
Bacon, roten Zwiebeln, Kopfsalat und Salatgurke**

„Malted Grain Straußen Burger“ € 10,80

**180 g saftig gegrilltes Straußenfleisch im Vollkornbrötchen mit
Emmentaler, Ruccola, frischen Tomaten und Salsa**

**Wir servieren Ihnen Ihren Burger mit Kartoffel- Wedges
und verschiedenen Dips.**



insel mühle

Beilagen

Frisch geröstetes Knoblauchbutter- Baguette

Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Kartoffel- Wedges

á € 4,00

Gegrillter Maiskolben

Gemischter Salat

Cole slaw salad

Dips und Saucen

Salsa Sauce

Guacamole

á € 2,00

Kräuterbutter



insel mühle

Desserts

Sugardude (Karamellbrownie) mit Sourcream	€ 5,00
Sweet Street Chocolate Marshmallow Bar mit Vanilleeiscreme	€ 5,00
Cookies	€ 1,20

Digestif 2cl

Steirischer Birnenobstler	€ 3,60
Steirischer Marillengeist	€ 3,60
Klas Zwetschgenwasser	€ 4,20
Klas Kirschwasser	€ 4,20
Klas Waldhimbeergeist	€ 4,50