

*Liebe Gäste,*

in unserer Küche verwenden wir frische, natürliche und vorwiegend heimische Produkte. *Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben, sprechen Sie im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern.* Wir bitten Sie um Verständnis für die Zeit, die wir für deren Zubereitung benötigen. Verkürzen Sie sich doch die Zeit mit einem Aperitif oder einer Vorspeise.

Bis 6 Personen servieren wir Ihnen a la carte. Sind Sie mehr als 6 Gäste, servieren wir Ihnen unser Tages-Frisches-Menü, wir bitten um vorherige Absprache.

Unsere Küche ist bis 21.30 Uhr geöffnet.

Gerne öffnen wir unser Restaurant für Ihre Feierlichkeiten.

Familie Farnung

mit dem Team vom Hotel-Restaurant Bachmühle



## Aperitif

SARTI SPRITZ <small>oder</small> APEROL SPRITZ	€	9
LILLET WILD BERRIES	€	9
SHERRY TIO PEPE -TROCKEN <small>oder</small> SHERRY SOLERA 1847 <small>5 cl</small>	€	7
ALTER TAYLORS PORTWEIN	€	7
PERNOD EISWASSER	€	6
APFEL BIRNEN CIDRE, TRAUNSECCO	GLAS 0,1 l	€ 9
SESTO SENSO, ANDREOLA, VALDOBIADDENE	GLAS 0,1 l	€ 10
INGWER HOLUNDER LIMONADE // <small>mit</small> GIN	€ 4,5	€ 9
BACHMULE - WODKA, ZITRONE, SPICY GINGER	€	12
OPHIR GIN //GURKENLIMONADE	€	10
PIMMS CUP No.1 //GINGER ALE	€	10

## Suppen / Vorspeisen

Fenchel Orangensuppe //Mandarinenöl //Croûtons	€	11
Clear Oxtailsoup //Gemüse //Ochsenchwanz Ravioli	€	12
Ziegenkäse Brioche Croûton //Grapefruit Winter Salat	€	14
Zweierlei Lachs //Asiatischer Salat //Yuzu	€	15

# Menü € 48

Fenchel Orangensuppe // Mandarinenöl // Croûtons

\*\*\*

Kalbsleber in Butter gebraten mit Portweinbutterjus  
Calvadosäpfel // Feigenspinat // Kartoffelstampf // Röstzwiebeln

\*\*\*

Milchschnitte 2.0

## Hauptgerichte

Knusprige Schweineschnitzel // in Butter gebraten // Zitrone Pilzragoût <u>oder</u> Negrescosauce // zweierlei Pommes frites	€	22
Rhöner Kebab vom Schweinelendchen und Bauch Petersilien Crème // Steckrübe // Rosmarinkartoffeln	€	29
Zweierlei Lamm // Stew und Krokette Wurzelgemüse // Böhmisches Knödel	€	32
Kalbsleber in Butter gebraten mit Portweinbutterjus Calvadosäpfel // Feigenspinat // Kartoffelstampf // Röstzwiebeln	€	30
Lackierte Entenbrust <small>rosa gebraten</small> Tom Kha Gai Schaum // Pfannengemüse // Duftreis	€	32

## Hauptgerichte

Fish N Chips von Waller und Garnele € 33  
Erbsen Minz Mousse // dunkle Aioli

Winterkabeljau unter Nordic Style Kruste € 33  
Rote Beete Risotto // Grünkohl

## Hauptgerichte

*vegetarisch*  
Wintersalate // Zwiebeltarte // Cranberries € 20  
Gorgonzola // Walnüsse

*vegan*  
Kürbiskuchen // Grünkohl Pilzgemüse // Rotkrauthumus € 20

*Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben, sprechen Sie im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern*

---

Dazu

Bachmühlen-Beilagen-Salat € 6

Kinderteller je nach Wahl € 10

## vom Grill

Filetsteak vom Lüdertaler Weiderind mit Trüffel Mayonnaise	€	43
Milchkalbs Entrecôte unter Café de Paris Kruste	€	42
Kikok Kapaun für 2, Wintersalat als 1. Gang	€	29 p. P.

Diese Grillsteaks auch als **Low Carb** - Gericht nur mit Salat // Die Grillgerichte sind leider nicht immer vorrätig

Zu diesen Gerichten servieren wir

Rosmarin Kartoffeln oder 2erlei Pommes frites

Grilltomate // Speckmarmelade // Zwiebel Chutney // Kräuterbutter

Bacon // Ratatouillegemüse

---

Dazu

Bachmühlen-Beilagen-Salat	€	6
---------------------------	---	---

## Dessert

Madagaskar Vanille Crème Brûlée // Luftschoki	€	11
Milchschnitte 2.0	€	12
Honey-Whisky Cheesecake // Honeycomb // Salted Caramel	€	12
Espresso Deluxe // mit einem kleinen Tagesdessert	€	9
Käseauswahl // Obst // Brot	€	12
Unser Dessertteller // nice to sweet you	€	15

Espresso // Schnäpse // Südwein