

Lieber Mittelburg-Gast.

Genießen Sie unsere wöchentlichen
kulinarischen
Schlemmer-Abende:

MONTAG, AB 18.00 UHR

Regionaler Schmankerl Abend
in unserem Restaurant
oder unseren Gaststuben
mit allerlei regionalen Köstlichkeiten

DONNERSTAG, 18.30 UHR

Candle-Light-Dinner
in unserem König-Ludwig-Wintergarten
mit kulinarischen Höhepunkten

SAMSTAG, 18.30 UHR

Kulinarisches Schlemmer-Buffer/ Menü
auch mit vitalen
und vegetarischen Gerichten
aus nationaler und internationaler Küche

Wir freuen uns, Sie begrüßen zu dürfen
und wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Ihre Familie Mayr & alle Mittelburger

„Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die
Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unseren
Servicemitarbeitern“

Inklusivpreise

Aperitifs

Glas Mittelburg Privat Cuvée trocken	€ 4,70
Glas Prosecco trocken	€ 5,20
Prosecco con Aperol	€ 6,90
Hugo	€ 7,90
Aperol Sprizz	€ 7,90
Lillet Berry	€ 7,90
Kir „Royal“ (Sekt, Creme de cassis)	€ 7,90
Le Kir (Weißwein, Creme de cassis)	€ 7,90
Italiener (Weißwein, Aperol, Soda)	€ 7,90
White Lady (Gin, Cointreau, Zitronensaft)	€ 6,90
Martini Cocktail (Martini dry, Gin/Wodka)	€ 6,90
Americano (Campari, Martini Rosso, Soda)	€ 6,90
Aperol (mit Orangensaft oder Soda) 4cl	€ 6,90
Campari Orange oder Soda 4cl	€ 6,90
Martini (bianco, dry, rosso) 5cl	€ 3,80

Die Mittelburger Cocktail-Bar am Kamin
ist jeden Abend ab 17.30 Uhr für Sie geöffnet!

Inklusivpreise

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe € 4,70

Rinderkraftbrühe darin Brätstrudel
und Gemüsestreifen
obenauf frische Kräuter € 4,90

Kürbis-Maronen-Cremesuppe
obenauf steirisches Kürbiskernöl € 5,20

Marktfrische Salate

Bunt gemischter Salatteller
klein € 5,90
groß € 6,90

Wir bieten Glutenfreie Brötchen
und Becel-Margarine an



Die grün gekennzeichneten Speisen sind vegan.

Inklusivpreise

Hauptgänge

Wiener Kalbsschnitzel mit Saisongemüse und
Butterkartoffeln € 20,30

Geschmorte Rinderroulade
mit Speck und Zwiebeln gefüllt
dazu Bohnengemüse und Eierspätzle € 18,40

Medaillons vom Schweinefilet
mit einer Pilzrahmsoße dazu buntes Gemüse
und Butterschneitzelle € 17,90

Geschmortes Edel-Rehragout in einer
Wacholdersoße dazu Preiselbeer-Birne,
Brokkoli-Röschen und Semmelknödel € 19,80

Aus der Fischküche

Gebratenes Saiblingsfilet mit einer
Weißweinssoße auf Kürbis-Risotto
und Kaiserschoten-Gemüse € 19,30

**Fangfrische Allgäuer Forellen servieren wir Ihnen am
Freitag, Samstag und Sonntag:**

Forelle „Blau“ im Wurzelsud gegart mit
zerlassener Butter und Salzkartoffeln € 17,90

Forelle „Müllerin“ in Allgäuer Landbutter
gebraten, dazu Salzkartoffeln € 17,90

Vegetarisch

Allgäuer Kässpätzlen
mit gerösteten Zwiebeln € 14,90

Kartoffel-Kürbisknödel
obenauf geröstete Walnußkerne
auf buntem Rahmgemüse € 14,90

Inklusivpreise

Für unsere kleinen Gäste

Butternudeln mit Tomaten- oder Rahmsauce	€ 4,90
„Pumuckl“ – Pommes frites	€ 4,50
Spätzle mit Tomaten- oder Rahmsauce	€ 4,90
Kinderschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes	€ 10,90

Süße Träume zum Abschluss

Kastanienhonig-Eisparfait auf gebundenen Schattenmorellen	€ 10,70
Espresso mit Vanilleeis	€ 3,60
Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl	€ 3,10

oder etwas Deftiges

Mittelburger Käsedessert an einer Feigensenfsauce dazu ofenfrisches Brot und Landbutterherzen	€ 7,80
---	--------

Inklusivpreise

Unser Tipp zur Winterzeit

Aperitifempfehlung

Campari Soda
oder Orange

Glas je € 6,90



Weinempfehlung

Domus Cuvée
aus unserem Partnerweingut
Naegele

Cuvée Rotwein aus Dornfelder
und Cabernet Regent Mitos

trocken, rund, dunkle
Beerenfrucht, Anklänge von
Vanille & Röstaromen

„Ein körperreicher, vollmundiger
Rotwein aus dem Hause
Naegele. Der ideale Begleiter zu
winterlichen Gerichten“

0,75l € 28,00

Inklusivpreise

Allgäuer Kuchenspezialitäten aus der „Mittelburg-Konditorei“

Allgäuer Käsekirsch	€ 3,30
Rhabarber in Mohnrahm	€ 3,30
Wiener Apfelstrudel	€ 3,30
mit Vanillesoße	€ 5,50
mit Vanilleeis und Sahne	€ 5,50
Tiroler Topfenstrudel	€ 3,30
mit Vanillesoße	€ 5,50
mit Vanilleeis und Sahne	€ 5,50
Mittelburger Zweierlei	€ 4,50
2 kleine Stücke Kuchen Ihrer Wahl mit einem Tupfer Sahne	
Zum Verwöhnen	
Portion Sahne	€ 1,00

Inklusivpreise

Mittelburger Eisvariationen

Mittelburg-Cup	€ 7,80
4 Kugeln Erdbeer-Creme-Eis, Sahne, Cassis-Likör und Pistazien	
Alpspitzbecher	€ 7,80
4 Kugeln gemischtes Milcheis, Sahne, Krokant, Amaretto und Schokosoße	
Grüntenbecher	€ 7,80
4 Kugeln gemischtes Milcheis, Sahne, Eierlikör und Schokoladenstreusel	
Romantikbecher	€ 7,80
4 Kugeln Eis, frische Früchte, Sahne, Fruchtsoße, Mandelstücke	
König-Ludwig-Becher	€ 8,20
4 Kugeln Vanilleeis, Sahne, Himbeeren und Geist	
Bananensplit	€ 7,80
je 2 Kugeln Vanille- und Schokoladeneis, Bananenstücke, Sahne, Schokoladensoße	
Eisorange	€ 6,80
3 Kugeln Vanilleeis, Orangensaft, Sahne	
Eiskaffee	€ 6,80
3 Kugeln Vanilleeis, Kaffee, Sahne	
Eisschokolade	€ 6,80
3 Kugeln Vanilleeis, Schokomilch, Sahne	
Gemischtes Eis (4 Kugeln)	€ 5,00
mit Sahne	€ 6,00

Inklusivpreise

Kaffee und andere Aufg'wärmer

Tasse Kaffee im Silberkännchen serviert	€ 2,80
Portion Kaffee im Silberkännchen serviert	€ 5,10
Tasse Schümlikaffee	€ 2,80
Tasse Kaffee entkoffeiniert	€ 2,80
Portion Kaffee entkoffeiniert	€ 5,10
Espresso	€ 2,50
Doppelter Espresso	€ 4,40
Cappuccino	€ 3,50
Milchkaffee im großen Haferl	€ 4,40
Latte Macchiato	€ 4,40
Jagertee im Haferl	€ 4,80
Glühwein	€ 4,50
Grog	€ 5,50
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 3,90
Heiße Schokolade mit Sahne und Rum	€ 6,40
Heiße Zitrone (frisch gepresst)	€ 3,70
Glas Tee nach Wahl	€ 2,50
Glas Tee mit Rum	€ 5,50
Portion Tee aus dem Hause Ronnefeld	
Beutel: € 4,80	Offen: € 5,40

Inklusivpreise

Unsere Brotzeitkarte (Mo – So) von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Tagessuppe	€ 4,70
Hausgemachte Gulaschsuppe in Omas Terrine serviert	€ 6,90
Mittelburger Brotzeitplatte Variation aus Wurst, Schinken*, Leberwurst und Käse	€ 13,90
Südtiroler Bauernschinkenplatte*	€ 11,90
Allgäuer Bergkäseplatte	€ 10,50
Kalbslyoner „sauer“ mit Zwiebeln	€ 9,50
Kalbslyoner „Schweizer Art“	€ 9,90
Schinkenbrot (gekochter* oder roher Schinken*)	€ 7,90
Käsebrot	€ 7,90
Bauernbrot mit mild geräuchertem Fjordlachs	€ 8,90
Tomatenbrot VEGAN MÖGLICH	€ 7,90

* Natirumnitrit, Antioxidationsmittel

Inklusivpreise

Biere

Teutsch Pils vom Fass	0,30l	€ 3,90
Büble Edelbräu vom Fass	0,30l	€ 3,70
	0,50l	€ 4,10
Fürstabt Hefeweizen	0,50l	€ 4,30
Alt Kemptner Weiße (Dunkel)	0,50l	€ 4,30
Alkoholfreies Hefeweizen	0,50l	€ 4,30
Jever Fun Pilsener Alkoholfrei	0,33l	€ 3,90
Radler ⁵	0,30l	€ 2,90
	0,50l	€ 3,70

Granini - Säfte und Erfrischungsgetränke

Orangensaft	0,25l	€ 3,10
Multivitaminsaft	0,25l	€ 3,10
Grapefruitsaft	0,25l	€ 3,10
Apfelsaft naturtrüb	0,25l	€ 3,10
Johannisbeersaft, Traubensaft	0,25l	€ 3,10
Orangensaft frisch gepresst	0,25l	€ 5,50
Saftschorle	0,25l	€ 2,90
Saftschorle	0,40l	€ 4,30
Selters Classic	0,25l	€ 2,60
Selters Classic	0,75l	€ 3,80
Mittelburger Tafelwasser	0,25l	€ 2,10
Mittelburger Tafelwasser	0,50l	€ 3,10
Mittelburger Tafelwasser	1,00l	€ 4,10
Coca Cola ^{1,3} , Spezi ^{1,3}	0,25l	€ 2,90
	0,40l	€ 4,10
Zitronenlimo ⁵ , Fanta ¹	0,25l	€ 2,90
	0,40l	€ 4,10
Tonic Water ¹ , Bitter Lemon ¹	0,20l	€ 2,90
Pepsi Cola Light ^{1,2,3}	0,33l	€ 3,40

¹ Farbstoff, ² Süßungsmittel, ³ Koffeinhaltig,
⁴ Chininhaltig, ⁵ Antioxidationsmittel

Inklusivpreise

Edle Brände 2 cl

Grappa Chardonnay	€ 4.90
Unterthurner Waldler Himbeergeist	€ 4.90
Malteser Aquavit	€ 3.50
Jubiläums Aquavit	€ 3.90
Linie Aquavit	€ 4,90
La Vieille Prune alter Pflaumenbrand	€ 4.90
La Vieille Framboise	€ 4.90
La Vieille Mirabelle	€ 4.90
Lantenhammer Williams Unfiltriert	€ 5.90
Obstler, Enzian, Kirschwasser	€ 2.80

Weinbrand und Cognac 2 cl

Asbach Uralt	€ 3.50
Hennessy Fine de Cognac VSOP	€ 5.50
Remy Martin VSOP	€ 5.50
Calvados	€ 4.50

Liköre 2 cl

Hausgemachter Löwenzahnlikör	€ 3.30
Bailey's, Eierlikör	€ 3.30
Grand Marnier	€ 3.30
Cointreau	€ 3.30
Amaretto heiß mit Sahne	€ 3.90

Whiskys 4 cl

Dimple 12 Jahre Malt Whisky	€ 7.90
Chivas Regal 12 Jahre Malt Whisky	€ 7.90
Jack Daniels Singel Barrel (No.1 in USA)	€ 7.90

Bitters 2 cl

Fernet Branca/Menta	€ 3.90
Ramazotti	€ 3.90
Averna	€ 3.90

Inklusivpreise