



**Walkmühlen-Restaurant**



## Menüvorschläge

Ab 10 Personen, Stand: 22.09.2018

### Menü 1 29,50 €

Klare Tomatenconsommé  
\*\*\*

Schweinefilet-Medaillons an  
Steinpilzsauce mit  
Artischocken-Püree und Broccoli  
\*\*\*

Mascarponeeis auf  
Blut-Orangen-Spiegel  
\*\*\*

### Menü 2 Euro 32,50

Italienische Vorspeisen  
\*\*\*

Piccata Milanese vom Schwein  
mit Rosmarinkartoffel und Broccoli  
\*\*\*

Tris von Panna Cotta, Tiramisu  
und Vanilleeis  
\*\*\*

### Menü 3 Euro 33,50 für Vegetarier

Gem. italienischer Vorspeisen  
\*\*\*

Crespelle mit Spinat  
alla Napolitana  
\*\*\*

Parfait mit Früchten der Saison

### Menue 23 Euro 34,50

Entenbrustscheiben leicht  
geräuchert an Salat der Saison  
\*\*\*\*\*

Rinderhüfte "Braumeister"  
pommes croquettes  
Wirsinggemüse in Rahm  
\*\*\*\*\*

Vanilleeis auf Ananasscheiben  
mit heißen Beeren

### Menü 5 Euro 37,00

Edelpilze vom Grill  
auf gem. Edelsalat  
\*\*\*

Wildconsommé  
mit gef. Blätterteig garniert  
\*\*\*

Arg. Rumpsteak vom Grill  
mit Spinat à la creme  
pommes croquettes  
und Tagesgemüse  
\*\*\*

Apfelmarzipan-Parfait mit  
Zimtpflaumen

### Menü 6 Euro 39,50

Vorspeisen Komposition  
"Walkmühle"  
\*\*\*

Crespelle mit Spinat  
\*\*\*

Entrecote vom Beefer-Grill  
mit Madagascar-Pfeffersauce  
hausgem. Spätzle  
Edelgemüse  
\*\*\*

Eissoufflée „Limoncello“  
an Früchte der saison

### Weinempfehlung zum Menü

Primitivo Rosso-25.50

Lugana Garda bianco-29.00

Primitivo di Manduria-35.00

Grauburgunder weiß Pfalz -27.00

Chianti Classico- 29.00

Mandorlo Toscana bianco-25.00

Barbaresco Piemont rosso - 35.00

Riesling weiß Rhein-27.50

Getränke nach Verbrauch  
oder Pauschal von €9-25.00

### Menü 7 Euro 41,50

Kalbsfilet-Carpaccio auf  
Basilikum-Pesto m. Minitomaten  
\*\*\*

Tomatenconsommée  
\*\*\*

Putenfilet-Medaillons  
mit Pfifferlingen à l'Orange  
hausgem. Spätzle  
\*\*\*

Sorbet-Komposition  
mit Früchten

### Menü 8 Euro 45,00

Amuse-Bouche  
\*\*\*

Gebratener Trüffelkäse  
auf Wildkräutersalat  
\*\*\*

Steinpilzcremesuppe  
Walkmühler Art  
\*\*\*

Wolfsbarschfilet auf Haut  
auf Chili-Mango-Sauce  
mit Gemüsevielfalt & Salzkartoffel

oder  
Arg. Rinderfilet-Tornado  
vom 800°-Beefer-Grill  
mit Feigensenf-Sauce  
serviert mit Grillgemüse & Rösti  
\*\*\*

Composizione dolce della casa

Selbstverständlich sind Änderungen nach Absprache möglich.