

Menü

Karussell - Frühjahr-Genießer-Menü

AMUSE-BOUCHE

I

Suppe

KARTOFFELCREMESUPPE MIT TRÜFFEL 

II

Vorspeise

AM TISCH KANDIERTER ZIEGENKÄSE 

auf Rote-Bete-Carpaccio

III

Hauptgericht

ARGENTINIESCHES ENTRECOTE VOM GRILL

tranchiert mit Kräuterbutter und Himalayasalz

auf Sellerie-Stampfkartoffel

oder

ZANDERFILET POCHIERT IM SEKT

auf Gemüsevielfalt und Kartoffeldrilling

oder

SPAGHETTI AUS PARMESANLAIB 

mit Saisonpilzen flambiert mit Grappa

IV

Dolce

COMPOSIZIONE DELLA CASA 

Variation der hausgemachten Desserts

Menü ohne Wein - 45,-

Menü mit begleitenden Weinen pro Person - 59,-

Vorspeisen

Antipasti

6 IRISCHE FELSENAUSTERN <i>mit Schwarzbrot</i>	17,50
WALKMÜHLENDREIERLEI <i>Carpaccio di Manzo - Vitello Tonnato - Mozzarella Caprese</i>	13,50
CARPACCIO VOM ARGENTINISCHEN RINDERFILET <i>mit Rucola & Parmesan serviert</i>	13,00
VITELLO TONNATO VOM KALB <i>Rosa gegart und unter hausgemachter Thunfischsauce serviert</i>	11,00
KANDIERTER ZIEGENKÄSE AUF ROTE-BEETE-CARPACCIO <i>mit Nuss-Honig am Tisch flambiert</i> 🌿	14,00

Salate als Hauptgericht

MOZZARELLA-CAPRESE 🌿 <i>Büffel-Mozzarella auf Tomaten & Basilikum</i>	14,50
INSALATA CON SALMONE <i>Lachsstreifen auf Salatbouquet</i>	16,50

Suppen

RINDERKRAFTBRÜHE <i>mit Markklößchen und feinen Kräutern abgeschmeckt</i>	6,50
KARTOFFELCREMESUPPE MIT TRÜFFELN 🌿	8,00

Gänse-Wildkarte

Die Herbstsaisonkarte

GÄNSESTOPFLEBER

gebraten mit Äpfeln & Calvados auf Salatboquet

17,90

GÄNSEKEULENBRATEN

mit Maronensauce, Schmorapfel, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße

24,50

GEMISCHTER GÄNSEBRATEN

mit Maronensauce, Schmorapfel, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße

25,50

GÄNSEBRUSTBRATEN

mit Maronensauce, Schmorapfel, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße

28,50

GANZE GANZ (VORBESTELLUNG 1 TAG)

ca.5 KG. für 4 Personen mit Beilagen




140,00

HIRSCHRÜCKEN IN PREISELBEERSAUCE

mit Kroketten, gefüllten Früchten & Pfifferlingen

35,00

Pasta

FETTUCCINE MIT SCHWARZEN TRÜFFELN 	19,50
<i>Bandnudeln mit Edel- & Saisonpilzen im Parmesannest serviert</i>	
PENNE CON FILETTO	17,50
<i>mit Rinderfiletspitzen, Champignons & Gorgonzola</i>	
FETTUCCINE SALMONE	16,90
<i>Mit Lachsstreifen & Rucola in Hummersauce</i>	
SPAGHETTI ALLA SICILIANA	17,50
<i>Edelfischfilets in Tomaten-Oliven-Kräutersauce</i>	
PENNE ALLA PALERMITANA 	13,50
<i>mit Zucchini, Kernmischung, Pfeffer-Pecorino-Käse in Honig-Balsamico-Sauce</i>	
CANNELLONI SPINACI 	13,00
<i>Hausgemachte Cannelloni mit Spinat-Gorgonzola-Füllung, gratiniert</i>	
LASAGNE AL SALMONE	13,50
<i>Hausgemachte Lachslasagne mit Spinat in Hummersauce</i>	

Gerne bereiten wir die Gerichte auch mit glutenfreien Nudeln zu.



ZUPPA DI PESCE ALLA SICILIANA

*Kräftige Fischsuppe nach sizilianischer Art mit Edelfischfilets
& Meeresfrüchten der Saison und Croutons*

21,00

DORADE ROYAL IM GANZEN VOM GRILL

mediterrane Goldbrasse mit Pasta "Aglio e Olio" & Salat der Saison

25,00

LOUP DE MER FILET "AL CARTOCCIO"

mit Gemüsevielfalt & Kartoffeln in der Folie gedünstet

25,00

LACHSFILET GEBRATEN AUF CHILI-MANGOSAUCE

mit Gemüserisotto

22,50

GANZE SEEZUNGE "MÜLLERIN ART"

Fang aus dem Atlantik, mit Butterkartoffeln & Salat der Saison

34,50

EDELFISCHPLATTE "WALKMÜHLE"

*Verschiedene Edelfischfilets der Saison für 2 Personen
mit Basilikum-Kartoffelstampf & Ofengemüse*

47,00

*An der Fischtheke finden Sie die Fische
in Ganz, die für Sie zubereitet werden*



TOURNEDOS VOM ARG. RINDERFILET VOM GRILL <i>mit Steinpilzsauce, serviert auf Rotkohl-Reibekuchen</i>	29,00
RUMPSTEAK AL ERBE DI ARGENTINA VOM GRILL <i>mit Sauce Bernaise, serviert mit Pommes frites und Salat</i>	27,50
WIENER TAFELSPITZ <i>vom Rind mit Suppengrün, Kartoffeln & Gemüse, dazu Apfel-Meerrettich</i>	23,50
SCALOPINA AL MARSALA <i>Schweinefilet in Marsala-Sauce serviert mit Kroketten und Salat</i>	24.50
WIENER SCHNITZEL MIT KRÄUTERDIP <i>paniertes Kalbsschnitzel serviert mit Pommes frites & Salat</i>	21,50
KALBSBÄCKCHEN GESCHMORT <i>in Portweinjus mit Stampfkartoffeln & Gemüse</i>	23,50
KALBSLEBER MIT SALBEI-BUTTER <i>auf Kartoffelstampf mit Salatvariation</i>	22,50
CARNE MISTO FÜR ZWEI "CHEF ART" <i>Fleischteller für 2 Personen mit extra Sauce, Rösti & Ofengemüse</i>	47,00

*Fragen Sie uns gerne nach den speziellen Fleischsorten
für "Beef-Grill"-Zubereitung*

Pizza

Klassisch/italienisch vom Steinofen

MARGHERITA SPECIALE 	12,50
<i>Tomaten, Büffel Mozzarella, Basilikum</i>	
NUNZIELLA	10,50
<i>Schinken & Champignons</i>	
VEGETARIANA 	11,50
<i>Verschiedene Gemüsesorten</i>	
MARCELO MASTROIANNI	11,00
<i>Thunfisch & Zwiebeln</i>	
GAMBERETTI	14,50
<i>Krabben, Knoblauch & Kräuter</i>	
LINO VENTURA	14,50
<i>Parmaschinken & Rucola</i>	
DIAVOLO 	9,50
<i>Frische Paprika & Pepperoni</i>	
QUATTRO STAGIONI	12,90
<i>Schinken, Champignons, Thunfisch & Paprika</i>	
SALMONE	13,90
<i>Lachsstreifen & Spinat</i>	
TARTUFATA 	14,90
<i>Trüffelkäse, Cherrytomaten & Rucola</i>	
BIANCA E FORMAGGI 	14,50
<i>4 Käsesorten ohne Tomatensauce</i>	

Dessert

Hausgemachte Nachspeisen 

CRÈME BRÛLÉE

Traditionelle französische Süßspeise aus Eigelb, Sahne & Zucker 9,50

TIRAMISU

Hausgemachte Biskuit-Torte mit Kaffee-Amaretto-Aroma 6,50

PANNA COTTA MIT HIMBEERSAUCE

Vanille Pudding aus der italienischen Cousine 6,50

ZITRONENSORBET MIT VODKA

Sgroppino aus Venedig mit Prosecco aufgestockt 9,00

VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN

alternativ mit heißen Kirschen oder Schokoladensoße 8,00

WALLNUSS-EIS

auf frischen Feigen mit San-Marzano-Likör 8,50

CASSATA SICILIANA

Hausgemachtes Eis mit Portweinkirschen 9,50

COMPOSIZIONE „WALKMÜHLE“

Gemischte Süßspeisen des Hauses 9,50

Unsere Desserts werden mit frischen Früchten garniert

Bevande

APERITIVO

Prosecco 0,1	5,50
Champagner 0,1	10,00
Hugo	6,50
Aperol Spritz	6,50
Ramazzotti Rosato Mio	6,50
Prosecco al Limoncello	6,50
Lillet Spritz / Lemon / Tonic	8,00
Campari Soda / Orange	6,50

BIERE

	0,2	0,4
Stauder Pils	2,00	4,00
Frühkölch	2,00	4,00
Diebels Alt	2,00	4,00
Radler, Alsterwasser	2,00	4,00
	FLASCHE	
Franziskaner Weizenbier		4,90
Franziskaner Weizenbier (Alk. frei)		4,90
Stauder Pils (Alk. frei)		3,50

ROTWEINE

	GLAS	FLASCHE
Primitivo Salento	8,00	38,00
Primitivo di Manduria	10,00	35,00
Scaia (Cabernet & Merlot)	8,50	30,00
Trementi (Nero d'Avola & Cabernet Sauvignon)	8,00	28,00
Barbera d'Asti	7,00	25,50

WEISSWEINE

	GLAS	FLASCHE
Weißburgunder	8,00	28,00
Rivaner	8,00	28,00
Scaia	8,50	30,00
Riesling	9,00	31,50
Lugana	10,00	35,00
Lugana "Ca Dei Frati"	12,00	42,00

SOFTS

	0,25	0,75
San Pellegrino	2,90	6,50
Acqua Panna	2,90	6,50
	0,2	0,5
Säfte (Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber, Kirsche, Johannisbeere, Tomate)	2,50	5,00
Saftschorle	2,00	5,00
Coca-Cola (auch Lite & Zero)	2,50	5,00
Schweppes (Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale)	3,50	
Sprite, Fanta, Spezi	2,50	5,00

WARME GETRÄNKE

Espresso	2,50
Espresso Doppio	4,50
Espresso Coretto (mit Brandy oder Grappa)	4,90
Caffe Creme	3,00
Cappuccino	3,50
Latte Macchiatto	3,50
Tasse Tee	3,50
Marsala mit Sahne	4,50

DIGESTIVI

Williams Birne	2cl	4,90
Grappa	2cl	4,50
Ramazzotti	4cl	4,50
Averna	4cl	4,50
Fernet Branca/Menta	2cl	4,50
Sambuca	2cl	4,50
Ouzo	2cl	4,50
Wodka	2cl	3,50
Brandy "Vecchia Romagna"	2cl	4,50