

Salate & Vorspeisen:

MILL'S BIO-BEEF TARTARE DGMA

klassischer Garnitur / Toast kl / gr 11,50 / 15,00

QUINOA SALAT O VEGAN

mit Karotten, Paradeiser und Minze 8,50

RICOTTA OLIVENTERRINE OGM

mit Paradeismark 8,00

HAUSGEMACHER HUMUS MOH

mit gegrillter Melanzani und Minzöl 8,50

VORSPEISEN VARIATION 14,00

Quinoa Salat/Oliventerrine/Humus mit Minzöl/Schafskäse

Unser hausgebackenes Brot afnh inklusive!

RINDSUPPE ACGL Frittaten / Bouillongemüse 4,00

SELLERIECREMESUPPE GAL

mit Eierschwammerl 4,50

GURKENKALTSCHALE MIT DILLE G 4,50

Hauptspeisen:

CREMIGES ROTWEIN RISOTTO GO

mit Rucola und Österkron 11,00

MILL'S KÄSESPÄTZLE ACGMO

Paprika / würzigem Bierkäse / Röstzwiebel / Blattsalat 11,00

KÜRBIS-LAUCH QUICHE GCA

mit Kräutercreme 11,00

GERÖSTETE EIERSCHWAMMERL MIT EI GMOCL

dazu Petersilerdäpfel 13,00

GEMÜSE HAFERLAIBCHEN AGCMO

mit Blattsalat und Joghurdip 11,00

LACHSMITTELSTÜCK VOM GRILL AGD

mit Erbsen-Erdäpfelpüree und Rieslingsauce 15,00

LAMMHÜFTE VOM GRILL GM

mit Speckfisolen, Rosmarinjus und Erdäpfelwedges 17,00

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT ACGLMO

gebackene Hendlstreifen / Erdäpfel-Blattsalat / Kren / Kernöl 11,00

MARINIERTER SPARERIBS GMOF

Tullnerfelder Schwein / Krautsalat, Wedges, Knoblauchdip 14,50

BIO RINDERBRATEN GCAL

mit Wurzelrahmsauce und Serviettenknödel 13,50

HÜFTSTEAK VOM BIORIND BEGRILLT GM

(ca. 250g Rohgewicht) Kräuterbutter,
Erdäpfelwedges und Maiskolben 21,00

GEBACKENES SCHWEINSWIENERSCHNITZEL

Tullnerfelder Schwein (GACLMO) Erdäpfelsalat/ Preiselbeeren 11,50

Dessert:

DUNKLES SCHOKOLADE MOUSSE G

mit marinierten Weichseln 5,50

TOPFEN ZWETSCHKEN TARTELETTE GCA

mit Vanillecreme 5,50

MARILLEN TIRAMISU GCA 5,50

FRISCHE PALATSCHINKEN ACG

mit Marillenmarmelade oder Nutella^H 4,80

DESSERTVARIATION 10,00

(Marillen Tiramisu / Zwetschken Tartelette / Palatschinke)

Inklusivpreise! Änderungen Vorbehalten!

Wichtige Info zu Allergenen:

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

**Wie Sie der Legende entnehmen können,
handelt es sich ausschließlich um
natürliche Lebensmittel
und natürliche Zutaten
oder Grundnahrungsmittel**

**Wir ermöglichen damit unseren Gästen, die eventuelle
Unverträglichkeitsreaktionen auf
die angeführten Allergene haben, einen unbeschwerten
Aufenthalt.**

*Die in unserer Speisekarte hochgestellten Buchstaben kennzeichnen
die 14 Hauptallergene, welche bei Allergikern möglicherweise Unverträglichkeitsreaktionen
hervorrufen können:*

- A) Glutenhaltiges Getreide B) Krebstiere
C) Eier von Geflügel D) Fische E) Erdnüsse
F) Sojabohnen G) Milch (einschließlich Laktose)
H) Schalenfrüchte, Nüsse L) Sellerie
M) Senf N) Sesamsamen P) Lupine
O) Sulfite R) Weichtiere**

MILL

essen trinken garten

1060, Millergasse 32

01/966 40 73

art@chello.at

www.mill32.at

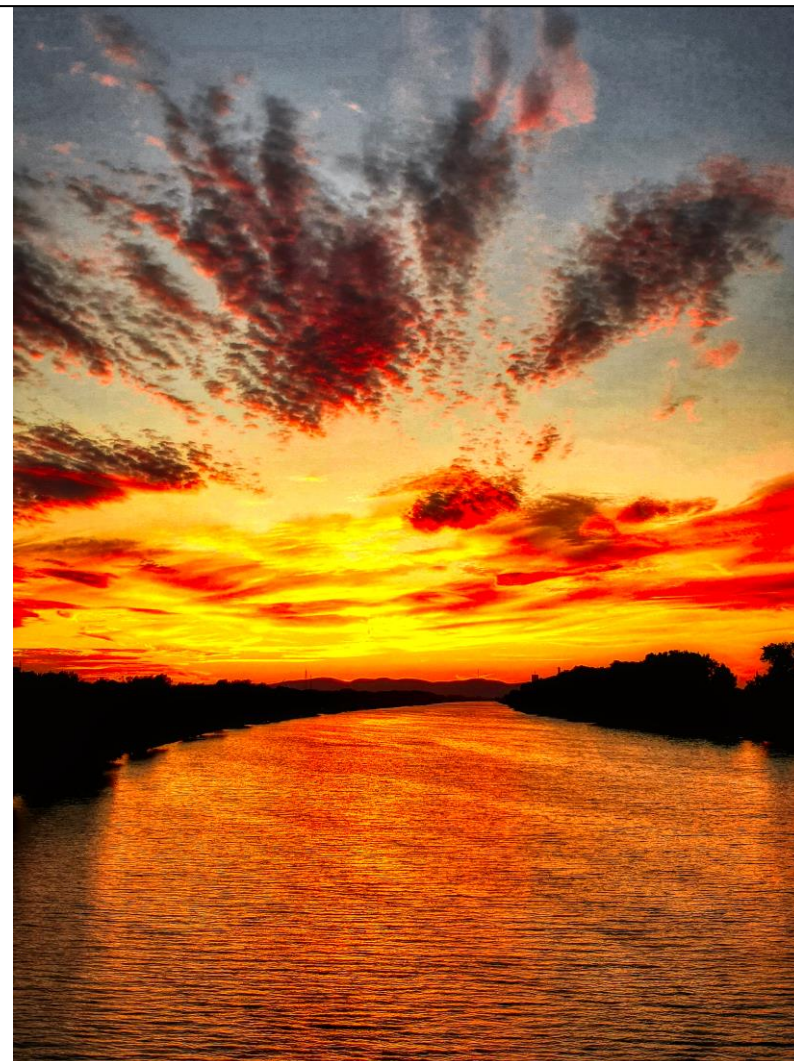
MO-FR 16-23

DI-DO 11:30-14:30

SO & FEIERTAG 11-16

MILL SPEISEN

ESSEN TRINKEN GARTEN



SOMMERWEIN 2018

Grünlich – gelb in der Farbe zeichnet sich der Sommerwein 2018 im Geschmack durch eine leichte, fruchtige Note aus. Der perfekte Begleiter für jeden Anlass.

Weingut Piitnauer / Gols

Glas 1/8 3,80

Flasche 0,75 21,00