

Geneigte Gästin, geneigter Gast,

schön, daß Sie hier sitzen. Haben Sie dies in den vergangenen 8 Jahren schon gelegentlich einmal getan? Dann wissen Sie vielleicht, daß wir Sie an dieser Stelle ab und an auf einen Exkurs in die Ur- und Frühgeschichte unserer gastronomischen Einrichtung entführen. Unlängst baumelte ein herunterhängender, nicht zu Ende gesponnener Geschichtsfaden vor unserer Nase herum. Wir laden Sie hiermit ein, ihn mit uns gemeinsam aus dem Dunkel der Vergangenheit zu ziehen. Vielleicht erinnern Sie sich selbst - wenn nicht, übernehmen wir das für Sie: In der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts wurde unser Restaurant von einem gewissen Heinrich Müller betrieben. Er war ein Räcknitzer Bürger. Nicht Knecht, nicht Graf, nein - Bürger. Darauf war er stolz. Über dem Tor seines Etablissements hing ein Schild mit der Aufschrift ‚Heinrich Müller, Bürger‘. In manchen gastronomischen Standardwerken wird Heinrich Müller daher auch als Begründer der ‚gutbürgerlichen Küche‘ beschrieben. Berühmt jedoch war Heinrich Müller für seine gegrillten Hackfleischbommeln, welche er in Ermangelung von Besteck - das große Berggeschrey begann erst 1470 - zwischen zwei Brötchenhälften klemmte und so zum Verzehr feilbot. Sachsen war zu jener Zeit in Folge des sächsischen Bruderkrieges (1446) und der Leipziger Teilung (1485) ein armes, von Hungersnöten geplagtes Land. Nachdem Herzog Albert als eine seiner ersten Amtshandlungen die sächsische Hackfleischverordnung verschärfte - fürderhin war die Beimengung von 50 % Sägemehl zur Einsparung von teuren Rohstoffen zwingend vorgeschrieben - wurde es Heinrich Müller zu viel. 1489 schiffte er sich ein und floh mit all seinem Hab und Gut und der Einrichtung seiner Gastwirtschaft ins ferne Amerikanien. So wurde er zum ersten (Gast-)Wirtschaftsflüchtling der Weltgeschichte. Auch im fernen Amerikanien eröffnete er ein Restaurant und grillte Hackfleischbommeln. Heinrich war ein besorgter Bürger. Ihn trieb die Sorge, daß ihn die Amerikanier nicht verstehen könnten. Darum translatierte er seinen Namen ins Amerikanische. Und da im rückständischen Amerikanien ü-Striche bis heute weder erfunden noch verfügbar sind, stand über der Tür seiner Restauration fürderhin ‚Henry Miller - Burger‘. Berühmt über die Grenzen der neuen Welt hinaus wurde er, als er am 12. Oktober 1492 die komplette Besatzung eines Schiffes namens ‚Santa Maria‘ mit Hackfleischbrötchen bewirtete. Sein Gastronomieunternehmen florierte und er erweiterte es permanent, bis er im Jahre 1523 verschied. Seine Nachfahren betrieben das Unternehmen zunächst gemeinsam. In einer der folgenden Generationen kam es jedoch zum Streit und zur Trennung, welche im sogenannten ‚Amerikanischen Bürgerkrieg‘ (1861 - 1865) und dem Kampf der Nord- gegen die Südfilialen gipfelte.

Wie es kommt, daß wir Ihnen diese Geschichte nahe bringen? Bei unlängst durchgeführten Ausgrabungsarbeiten in den prähistorischen Kellergewölben unseres Hauses fanden wir unter zwei gut erhaltenen Säcken Sägemehl eine Dose Cola mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum XXXI. Juno 1486 und die Originalrezeptur von ‚HEINRICH MÜLLER'S gegrillten Hackbommeln‘. Dieses mehr als 500 Jahre alte Kulturgut möchten wir natürlich den nachfolgenden Generationen erhalten und servieren ab sofort Hackfleischbrötchen ‚American style‘. Sollten Sie irgendwann gefragt werden, wie das Hackfleischbrötchen nach Amerikanien kam, so schicken Sie der Einfachheit halber den Fragesteller direkten Weges zu uns.

Wir wünschen viel Spaß, Guten Hunger und immer eine handbreit Getränk im Glas!

**Herzlichst, Ihre Madeleine Müller, Wirtin in 99.
Generation & Hugold Müller, Ihr Wirt ab 2035**

Herzlich Willkommen!

Schön, daß Sie da sind! Lassen Sie es sich gut bei uns gehen... In wenigen Sekunden wird das zauberhafte Fachpersonal mit der Abfrage Ihrer Getränkewünsche beginnen. Hier ein kurzer Überblick:

Biersings: vom Faß **Feldschlösschen**, **Schwarzer Steiger** und **Duckstein**; aus der Pfandkaraffe **Astra**, **Flensburger**, **Erdinger** (diverse Sorten...) und **Holsten** alkoholfrei

Alkoholfreies: Gewässer von **Margon** und **Lichtenauer**, Limonaden von **Vita** und **Margon**, Säfte von **Granini**

Weine: in **Weiß** aus der Pfalz, in **Rot** aus der Pfalz und Spanien sowie in **Rosé** aus der Pfalz.

Nicht zu vergessen: **Honigwein** aus Bayern

dazu eine reichhaltige Auswahl an leckeren **Schnäpperchen** und oberleckeren **Cocktails** ganz weit hinten in der Karte.

Warnhinweis: Sie haben keine Lust auf **Allergene** und **kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe**? Bitte wenden Sie sich ans zauberhafte Servicepersonal, dies serviert Ihnen die Extra-Karte in welcher die ganzen schlimmen Dinge angeprangert werden.

Darf's ein Aperitifchen zur Einstimmung sein?

Sherry Williams & Humbert 5 cl 3,80 €
"Dry Oloroso 12 years" oder "Medium dry Amontillado 12 years"

Martini bianco oder extra dry 5 cl 3,20 €

Campari pur 4 cl 3,30 €
mit Soda, Orangen- oder Grapefruitsaft 4,50 €

Charmaine Sekt trocken oder halbtrocken 0,1 l 3,20 €

Kir Royal ☹ 4,50 €
Schwarzer Johannisbeerlikör, Sekt

Martini Cocktail ☹ 4,50 €
Gordon's Dry Gin, Martini extra dry, Olive

MÜLLER'S Side Car ☹ 4,50 €
Weinbrand, Bols Triple Sec, Zitronensaft

Mahlzeit!

Ein Vorspiel gefällig?

Piccolo Bruschetta Napoli (vegan)	3,90 €
mit Tomate und Zwiebel	
Tässchen Soljanka	3,80 €
Tässchen Fruchtige Tomatensuppe (vegan)	3,50 €
Vita-Mini (vegetarisch) Kleiner Rohkostsalat	3,50 €
von liebevoll angemachten Gemüsen, dazu Toast	

Hier gibt's richtig was auf die Löffel!

Relativ Mexikanisches Chili con Carne	7,20 €
mit Hackfleisch, Mais und Roten Bohnen, dazu Baguette	
Teller Soljanka , dazu Toast	5,90 €
Was denn, das soll Janka sein? Werden alle fragen, die nicht im Osten großgeworden sind. Also: Ausprobieren!!!	
Teller Fruchtige Tomatensuppe mit hausgemachten .	5,20 €
Kräutercroutons (vegan), dazu Toast	

Kleinigkeiten für davor, danach, dazwischen...

Hausgemachtes Würzfleisch vom Huhn	5,90 €
knusprig mit Käse überbacken, dazu Toast	
Landkartoffeln (vegetarisch)	5,20 €
hausgemachte, würzig gebackene Kartoffelspalten, dazu Tzatziki	
Strammer Max Ein Klassiker! Bemme, Schinkenwürfel,	4,90 €
Spiegeleier - fertsch! Und lecker...	
Käse-Gurken-Oliventeller	Singular 4,80 €
(vegetarisch)	Plural 8,50 €
Kleines Knobi-Baguette (vegetarisch)	4,30 €
mit Knoblauchbutter, Käse und dem obligatorischen Gurkenfächer.	
Warnhinweis: Da wird's heute wahrscheinlich nix mehr mit rumknutschen!	

Fisch (im Gewässer ging's ihm besser...)

Zartes, gebratenes Wildlachsfilet	12,70 €
auf leckeren Gemüse-Rahm-Nudeln, dazu etwas Rohkostsalat	
Matjesfilets nach Hausfrauenart	8,80 €
in einer feinen Soße mit Gewürzgurke, Zwiebel und Apfel, dazu deftige Schinkenbratkartoffeln und Salat	

Da hast'n Salat! Knackig und frisch. Dazu Baguette.

Salatteller „Gemüsegarten“ (vegan) 7,40 €
mit liebevoll angemachten Rohkostsalaten - das, was im Großmarkt gerade Saison hat

dazu **gebratene Hähnchenbruststreifen** + 4,50 €

dazu **Schinkenstreifen und geriebener Käse** + 2,90 €

dazu **Oliven und Hirtenkäse** (vegetarisch) + 2,70 €

MÜLLER'S Spezialität: Knusprig gebackene und reichlich belegte Fladenbrote

Fladenbrot „à la Basti“ 9,80 €
mit Würfeln von gekochtem Schinken, Paprika und frischen Champignons sowie einem Hauch hausgemachtem Petersilienpesto, versteckt unter einer knusprigen Käsedecke.

Fladenbrot „Alträcknitz“ 9,30 €
mit Allem, was die Räcknitzer Bauernhöfe hergaben: Hackfleisch, Zwiebeln, Tomate und Käse

Fladenbrot „Capri“ (vegetarisch) 8,80 €
mit Tomate und hausgemachtem Pesto, überbacken mit Mozzarella

Hauptwaschgänge

MÜLLER'S Fleischteller - Der Oberhammer! 17,90 €
Würden wir auf Anglizismen stehen, wir hätten das Essen „Meat Dreams“ genannt: Schweinesteak mit Würzfleisch, Hähnchensteak mit Zigeuner- soße, Grillwürstchen, Schwarzwälder Schinken, dazu Schinkenbratkartoffeln und - gegen das schlechte Gewissen - eine Kleinigkeit Salat

Rinderroulade „Oma style“ klassisch gefüllt mit 13,50 €
Gewürzgurke, Speck und Zwiebel, dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Semmelknödel

Steak au four vom Schweinerücken, 13,20 €
überbacken mit Würzfleisch, dazu Schinkenbratkartoffeln und Salat

Hähnchensteak mit Rahmspinat und Käse überbacken . 12,50 €
dazu hausgemachte Kartoffelecken und Salat

Schnitzel „Tharandter Wald“ mit Rahmchampis 12,50 €
und hausgemachten Semmelknödeln. Wir könnten ja einfach behaupten, daß wir die Pilze alle im Tharandter Wald selbst gesammelt haben...

Rahmgeschnetzeltes vom Huhn mit frischen 11,90 €
Champignons, dazu fein gebutterte Bandnudeln und etwas Salat

- Das! Schnitzel** vom Schweinerücken 11,20 €
mit deftigen Schinkenbratkartoffeln, einem Spiegelei und Salat. Um
Fragen zuvorzukommen: **JA**, wir schneiden, klopfen und panieren selbst...
- Gebackene Käsescheiben** mit Tatarsensoße, 10,80 €
dazu Schwenkkartoffeln und Salat. Das Schnitzel für Vegetarier...
- Deftiger Schweinegulasch** 10,50 €
dazu fein gebutterte Bandnudeln und etwas Salat
- Nudelauflauf „San Antonio“** 9,20 €
mit würzigem Chili con Carne, knusprig mit Käse überbacken
- Omelett „Pilzsuchers Notbehelf“** (vegetarisch)..... 9,20 €
gefüllt mit Rahmchampignons (Pilze selbst gekauft 😊), dazu Salat
- Landwirts Morgenmahl** 8,90 €
Unser Bauernfrühstück bereiten wir von 3 Eiern und krönen es mit dem
obligatorischen Gewürzgurkenfächer. Dazu gibt's Salat
- Nudelauflauf „Popeye“** (vegetarisch) 8,40 €
mit Rahmspinat, überbacken mit Hirtenkäse. Das gibt Muckis!
- Currywurst „Dieter“** 8,10 €
mit hausgemachten Kartoffelecken und Krautsalat
- Hackfleischbrötchen „American style“**, 7,80 €
der Burger im MÜLLER'S nach Originalrezeptur von 1492. Groß und lecker
- mit allem, was dazugehört: Hausgemachte Rinder-Hack-Bommel von
180 g Rohgewicht, Sesambrotchen, Käse, Gemüse und selbstgemachte
Burgersoße. Und etwas Salat.
- dazu würzig gebackene **Kartoffelspalten** und Tzatziki ... + 3,10 €
- „Vegan Fox“** (vegan) Leckere Pesto-Nudel-Pfanne mit 7,80 €
frischem Knoblauch und zarten Gemüwestreifen - die hat ein Tier noch
nicht mal aus der Nähe gesehen...
- Professors Liebling** 7,70 €
Deftige Schinkenbratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und Salat
- In Butter **gebratene Semmelknödel** (vegetarisch) 7,20 €
mit Rahmchampignons und Salat

Süßes für danach oder zum Kaffee

- Hausgemachte Quarkkälchen** Drei 6,50 €
nach Omas Originalrezept. Mit Apfelmus und Sahne. ... nur Eins 3,20 €
- Selbstgebackener **Cranberry-Käse-Kuchen** 4,20 €
dazu eine Kuller Vanilleeis

... oder Sie fragen nach unserer Eiskarte! 😊

Prosit!

Biersings aus der 50-Liter-Dose	0,3 l	0,5 l
Feldschlößchen Ein Dresdner!	2,50 € ...	3,50 €
Schwarzer Steiger	2,50 € ...	3,50 €
Duckstein Auf Buchenholz gereift	3,30 € ...	4,60 €

Biersings aus der Pfandkaraffe

Astra Urtyp 0,33 l Was dagegen?	2,60 €
Astra Rotlicht 0,33 l	2,60 €
Flensburger 0,5 l Plopp!	3,50 €
Erdinger Hefeweizen hell oder dunkel 0,5 l	3,50 €
Erdinger Kristallweizen 0,5 l	3,50 €

%-frei

Holsten alkoholfrei 0,33 l	2,70 €
Erdinger alkoholfrei 0,5 l	3,50 €

Hausgemischtes

	0,3 l	0,5 l
Radler mit Vita Zitrone	2,50 € ...	3,50 €
Diesel mit Vita Cola pur	2,50 € ...	3,50 €
Szene mit Vita Orange	2,50 € ...	3,50 €

Biermischgetränke gern auch alkoholfrei in der 0,5-l-Packung.

Cola-Weizen	3,50 €
...saft-Weizen	3,90 €

Für Weizenmischgetränke alkoholfrei berappen Sie nur 0,50 € extra.

Gewässer

Margon 0,25 l classic, medium oder still	2,10 €
Lichtenauer 0,5 l medium	3,40 €

Diverse Blubbergetränke	0,2 l	0,4 l
Vita Cola Original mit'm Spritzer Zitrone	2,10 €	3,10 €
Vita Cola pur	2,10 €	3,10 €
Vita Orange	2,10 €	3,10 €
Vita Zitrone	2,10 €	3,10 €
Vita Exotic Mandarine-Mango	2,10 €	3,10 €
Margon Tonic Water	2,10 €	3,10 €
Margon Ginger Ale	2,10 €	3,10 €
Margon Bitter Lemon	2,10 €	3,10 €

Blubberzeug im 0,25-l-Fläschelein

Vita Cola pur zuckerfrei	2,50 €
Granini Die schwarze Limo Dark Berries + Guarana ...	2,70 €

So ein Saftladen! Von Granini...	0,2 l	0,4 l
Orangensaft	2,30 €	3,70 €
Apfelsaft	2,30 €	3,70 €
Bananennektar	2,30 €	3,70 €
Grapefruitsaft	2,30 €	3,70 €
Kirschnektar	2,30 €	3,70 €
Mangofruchtsaft	2,30 €	3,70 €
Ananassaft	2,30 €	3,70 €
Pfirsichfruchtsaft	2,30 €	3,70 €
Maracujanektar	2,30 €	3,70 €
Schwarzer Johannisbeernektar	2,30 €	3,70 €
Saftschorle	2,20 €	3,50 €

Milch macht müde Männer munter...

Glas kalte (oder heiße) Milch, fette 3,5 % Fett!	0,2 l	1,90 €
mit 'nem Arömchen aufgeleckert		+ 0,50 €
Vanille, Mandel, Karamell, Haselnuß, Kokos, Granatapfel, Erdbeere, Holunderblüte		
Heiße Milch mit Honig		2,40 €

Weißwein

Hauswein Kerner QbA, trocken

Weingut J. Kimmle, Pfalz - fruchtiges Bukett mit einem Hauch von Muskat, Aromen erinnern an Birne und Aprikose

Glas 0,2 l 3,60 €

Karaffe 0,5 l 8,50 €

Hauswein Kerner QbA, halbtrocken

Weingut J. Kimmle, Pfalz - fruchtiges Bukett mit einem Hauch von Muskat, feinrassige Säure kombiniert mit einer dezenten Restsüße, Aromen erinnern an Birne und Aprikose

Glas 0,2 l 3,60 €

Karaffe 0,5 l 8,50 €

Riesling QbA, trocken

Weingut Hammel & Cie., Pfalz - funkelnde Brillanz, gepaart mit zartgoldenen Reflexen, feingliedriger Duft nach Pfirsich und gelben Früchten sowie reifen Zitrusaromen, feinfruchtig, saftig erfrischend, spritzig

Glas 0,2 l 4,90 €

Karaffe 0,5 l 11,50 €

Ein **Rotwein**, der keine Flecken macht, ist kein Rotwein!

Hauswein Dornfelder QbA, trocken

Weingut J. Kimmle, Pfalz - komplex im Geschmack, besticht durch seine schwarzrote Farbe, Cassis- und Brombeeraromen spiegeln schon im Duft seine Fruchtigkeit wieder

Glas 0,2 l 3,60 €

Karaffe 0,5 l 8,50 €

Portugieser Rubinrot QbA, halbtrocken

Weingut J. Kimmle, Pfalz - funkelt im Glas wie ein eleganter roter Edelstein, seine Aromen erinnern an Himbeere und Sauerkirsche, ausgeprägte Fruchtnote, milde Gerbstoffe, vollmundig und rund im Geschmack

Glas 0,2 l 3,80 €

Karaffe 0,5 l 8,90 €

Tempranillo D.O.Ca., trocken

Bodegas Vina Herminia, Rioja, Spanien - kräftiges Kirschrot, feiner Duft nach Beerenfrüchten mit zarter Note von schwarzem Pfeffer, jugendlich frisch, vollmundig und weich mit zarten Tanninen, ausgewogen

Glas 0,2 l 4,90 €

Karaffe 0,5 l 11,50 €

Roséwein

Dürkheimer Schenkenböhl Blauer Portugieser

Weissherbst QbA, trocken

Vier Jahreszeiten Winzer e. G., Pfalz – klares Erdbeerrosé, animierender Beerenduft, charaktervoll und harmonisch

Glas 0,2 l 4,20 €

Karaffe 0,5 l 9,90 €

Honigwein

Met nach alt überliefertem Hausrezept, herb

Edelobstbrennerei und Weingroßkellerei Franz Stettner, Kolbermoor

Glas 0,2 l im Winter gern auch heiß... 4,20 €

Karaffe 0,5 l 9,90 €

Wein verschorliert

Glas 0,2 l Preis des Weines minus 0,50 €

Karaffe 0,5 l Preis des Weines minus 1,00 €

Vom Sektenbeauftragten empfohlene Sekte

Charmaine, Marke des Hauses trocken oder halbtrocken

Sektkellerei Schloß Arras - Josef Drathen, Zell/Mosel

Glas 0,1 l 3,20 €

Flasche 0,75 l 17,20 €

Sherry

Williams & Humbert 5 cl 3,80 €

Dry Oloroso 12 years oder Medium dry Amontillado 12 years

Werner + Helmut = Wermut

Martini 0,1 l 4,20 €

bianco oder extra dry

Das Zubehör zum Wein

Lichtenauer Mineralwasser medium Fl. 0,5 l 3,40 €

Korb voll mit Knabberkram 2,10 €

Käse-Gurken-Oliventeller Singular 4,80 €

..... Plural 8,50 €

Aromatische Heißgetränke

Kaffee und Espresso sind „Schwarzes Gold“ der Dresdner Rösterei
KAFFANERO. Neugierig? www.kaffanero.de

Kaffee 100 % arabica klein	2,50 €
Kaffee 100 % arabica groß	3,10 €
Espresso 100 % arabica klein	2,50 €
Espresso 100 % arabica groß	3,10 €
Cappuccino	3,20 €
Milchkaffee	3,40 €
Latte Macchiato	3,60 €
mit einem Arömchen aufgeleckert	+ 0,50 €
Vanille, Mandel, Karamell, Haselnuß, Kokos	

Kakao aus echter Milch! mit Sahnehäubchen	3,50 €
mit Schuß Amaretto DiSaronno oder Havana Club	+ 1,40 €

Teekanne Premium - Tee	Glas 2,40 €
Assam, Darjeeling, Grüner Tee*, Rotbusch Vanille,	Kännchen 4,50 €
Pfefferminze, Kamille, 8 Kräuter, Waldfrucht, Türkischer Apfel	
mit Schuß Havana Club oder Feiner Alter Wilthener	+ 1,40 €
* Zweitwasser bei Grünem Tee: 1,00 € pro Glas, 1,50 € pro Kännchen	

Aromatisch-Heißes mit % jeweils mit 4 cl Spirituose

Holländischer Kaffee	4,20 €
Eierlikör, Kaffee, Sahnehäubchen	
Baileys Coffee	4,60 €
Baileys, Kaffee, Sahnehäubchen	
Irish Coffee	4,90 €
Irish Whiskey, Kaffee, Rohrzucker, Sahnehäubchen	
Galliano Coffee	5,10 €
Galliano Vanilla, Kaffee, Sahnehäubchen	

Süßkram zum Kaffee

Hausgemachte Quarkkälchen	Drei 6,50 €
nach Omas Originalrezept. Mit Apfelmus und Sahne. ... nur Eins 3,20 €	
Selbstgebackener Cranberry-Käse-Kuchen	4,20 €
dazu eine Kuller Vanilleeis	

... oder Sie fragen nach unserer Eiskarte! 😊

Schnäpferchen & Likörchen, immer 4 cl!

Single Malt Whisky aus allen schottischen Whiskyregionen!

Glenfiddich 12 Years, 40 %, Speyside	6,30 €
Auchentoshan 12 Years, 43 %, Lowlands	6,90 €
Laphroaig 10 Years, 40 %, Islay	6,90 €
Glenmorangie 10 Years, 40 %, Highlands	6,90 €
Talisker 10 Years, 45,8 %, Islands	7,50 €
Ardbeg 10 Years, 46 %, Islay	8,50 €
Springbank 10 Years, 46 %, Campbeltown	8,50 €
Scapa Skiren, 40 %, Islands	11,10 €

Ihr persönliches Whiskytasting 11,50 €
Einfach mal was probieren! 3 verschiedene Single-Malts Ihrer Wahl, je 2 cl

Anderweitiger Whisk(e)y

Jim Beam Bourbon	3,30 €
Johnnie Walker Red Label Blended Scotch	3,50 €
Tullamore Dew Irish	3,90 €
Jameson Irish	4,70 €

Wodka und Klare

Nordhäuser Doppelkorn	2,50 €
Smirnoff	3,10 €
Moskovskaya	3,30 €
Malteserkreuz Aquavit	3,50 €

Tequila

Sierra silver	3,50 €
Sierra Milenario Extra Anejo	7,70 €

4 cl sind zu viel? **2 cl** kosten den halben Preis + 0,55 €

Zuckerrohrspirituosen

Pitú Cachaça 40 %, Brasilien	3,10 €
Havana Club 3 Jahre Rum 40 %, Kuba	3,70 €
Bacardi Black Rum 37,5 %	3,70 €
Bacardi 151° Rum 75,5 % ☞	5,10 €
Botucal Reserva Exclusiva 12 J. Rum 40 %, Venezuela.	7,50 €

Gin

Gordon's London Dry	3,30 €
Hayman's Old Tom The Gin of the Victorian era	4,90 €

Weinbrand

Feiner Alter Wilthener	3,10 €
------------------------------	--------

Obst & Trester

Specht Williams Christ Birne	3,30 €
Grappa di Julia superiore	3,50 €

Anis

Sambuca Molinari	3,50 €
------------------------	--------

4 cl sind zu viel? **2 cl** kosten den halben Preis + 0,55 €

Kräuter und Bitter

Wilthener Gebirgskräuter	2,50 €
Aperol	3,10 €
Becherovka	3,30 €
Campari	3,30 €
Ramazzotti	3,50 €
Unicum	3,90 €

Likörchen

Meeraner Edelkirsch	2,50 €
Meeraner Grün Weiss Pfefferminzlikör	2,50 €
Meeraner Mon Ami Eierlikör	2,50 €
Cassisee Schwarzer Johannisbeerlikör	2,90 €
Batida de Coco	3,10 €
Bols Apricot Brandy	3,10 €
Bols Blue Curaçao	3,10 €
Bols Triple Sec Orangenlikör	3,30 €
Kwai Feh Litschilikör	3,30 €
Baileys	3,30 €
Amaretto Di Saronno Mandellikör	3,50 €
Frangelico Haselnußlikör	3,50 €
Sierra Café Kaffeelikör auf Tequilabasis	3,50 €
Kahlua Kaffelikör	3,70 €
Southern Comfort Amerikanischer Whiskeylikör	3,70 €
Galliano Vanilla Italienischer Vanillelikör	3,90 €
Licor 43 Spanischer Kräuter-Vanille-Likör	3,90 €

Sie wollen **eine Runde** geben? Wir helfen Ihnen dabei! Ordern Sie 4 oder mehr Schnäpperchen gleichzeitig und zahlen Sie diese am Ende zusammen, geben wir Ihnen **10 % Rabatt** darauf...

Unser Angebot an Hahnenschwänzen

0%-Cocktails für Minderjährige, Schwangere und Fahrenmüser

Lemon Ale	4,30 €
Bitter Lemon, Ginger Ale, Limette, Lime Juice	
Marika (HUGO's Kreation)	4,30 €
Mangosaft, Bitter Lemon, Erdbeersirup, Limette	
Alice Cocktail	4,30 €
Ananassaft, Orangensaft, Grenadine, Sahne	
Baby Piña Colada	4,30 €
Ananassaft, Kokossirup, Sahne	
Mimis Sunshine (Idee & Name: Andrea, Rezeptur: HUGO) ..	4,30 €
Orangensaft, Bananensaft, Vanillesirup, Grenadine	
Once in a red Moon (Name: Stefan, Rezeptur: HUGO) ..	4,30 €
Kirschsaf, Apfelsaft, Pfirsichsaft, Karamellsirup, Limette, Zimt	

Cocktails für alle, die sich oben nicht angesprochen fühlten...

Aperol Spritz	4,90 €
Aperol, Sekt, Mineralwasser	
Big Ben	4,90 €
Gordons Dry Gin, Bitter Lemon, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	
Gletscher Humppa	5,20 €
Eine Kreation unserer Freunde vom Studentenclub P5 † Smirnoff Wodka, Martini extra dry, Bols Blue Curaçao, Tonic Water, Lime Juice	
Tom Collins	5,20 €
Gordons Dry Gin, Mineralwasser, Zitronensaft, Zuckersirup	
Cuba Libre	5,50 €
Havana Club, Vita Cola, Limette	
Maria (25) (HUGO's Kreation zu Marias 25. Geburtstag)	5,50 €
Sierra Tequila, Maracujasaft, Grapefruitsaft, Erdbeersirup, Sahne	
Tequila Sunrise	5,50 €
Sierra Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	
Golden Dream	6,20 €
Galliano, Bols Triple Sec, Orangensaft, Sahne	
Piña Colada	6,20 €
Havana Club, Ananassaft, Kokossirup, Sahne	

Mai Tai ☠	8,90 €
Bacardi Black, Bacardi 151°, Apricot Brandy, Amaretto, Ananassaft, Zitronensaft, Limette	
Long Island Ice Tea ☠	7,90 €
Havana Club, Smirnoff Wodka, Gordons Dry Gin, Sierra Tequila, Bols Triple Sec, Vita Cola, Orangensaft, Limette	
Zombie ☠ ☹	7,50 €
Bacardi 151°, Bacardi Black, Havana Club, Apricot Brandy, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	
Swimming Pool	6,90 €
Havana Club, Smirnoff Wodka, Bols Blue Curaçao, Ananassaft, Kokossirup, Sahne	
Caipirinha Das Original!	6,50 €
Pitú, Limette, Rohrzucker, Crushed Ice	
Geeiste Pfirsich-Margarita	6,50 €
Sierra Tequila, Bols Triple Sec, Pfirsich, Pfirsichsaft, Zitronensaft, Eis	
My Winter (HUGOs Kreation)	6,50 €
Calliano, Kahlua, Havana Club, Ananassaft, Sahne	
Sommernachtstraum (HUGOs Kreation)	6,50 €
Smirnoff Wodka, Bols Apricot Brandy, Mangosaft, Erdbeersirup, Limette	

Spritzig-prickelnd: Cocktails mit Sekt

Shanghai Nights (HUGOs Kreation) ☹	4,90 €
Litschilikör, Sekt, Mangosaft	
Grüne Wiese Ein Klassiker!	4,90 €
Durfte zu DDR-Zeiten auf (fast) keiner Cocktailkarte fehlen... Bols Blue Curaçao, Sekt, Orangensaft	
42 (HUGOs Kreation) ☹	6,50 €
Smirnoff Wodka, Licor 43, Bols Triple Sec, Sekt, Maracujasaft	

Noch 'n paar Eigenkreationen der Bescheidwisser

Blaue Erdbeere (HUGOs Kreation) ☹	4,50 €
Smirnoff Wodka, Erdbeersirup, Blue Curaçao Sirup, Tonic Water	
Highland Cherry (HUGOs Kreation) ☹	4,90 €
Johnnie Walker, Kirschaft, Vanillesirup, Sahne	
Grünerol (HUGOs Kreation)	5,20 €
Aperol, Orangensaft, Zitronensaft, Vanillesirup, Blue Curaçao Sirup	

und noch mal umblättern...

Zscherntitzer Bauerngarten (HUGO's Kreation)	5,20 €
Weinbrand, Doppelkorn, Apfelsaft, Kirschsafft, Erdbeersirup, Sahne	
Pour Madeleine (HUGO's erste Cocktailkreation, ca. 1999)	5,50 €
Batida de Coco, Smirnoff Wodka, Bananensaft, Johannisbeersaft	
Las Noches Blancas (Madels Kreation)	7,20 €
Licor 43, Milch, Limette, Lime Juice, Crushed Ice	

Cocktails, die es zuminzest dann gibt, wenn Minze da ist...

Lust auf Meer (HUGO's Kreation) ☹	4,90 €
Weinbrand, Apfelsaft, Holunderblütensirup, Zitronensaft, Mineralwasser, Minze	
HUGO ☹	5,20 €
Sekt, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Limette, Minze	
Mojito	6,90 €
Havana Club, Mineralwasser, Limette, Minze, Rohrzucker, Crushed Ice	

So, wer sich bis jetzt nicht entscheiden konnte bestellt einfach einen **Longdrink!**

Preis für 4 cl Spirituose + 1,20 € für Soft oder Saft

Rechenbeispiele:

Batida - Kirsch	4,30 €
Wodka - Lemon	ab 4,30 €
Gin - Tonic	ab 4,50 €
Campari - Orange	4,50 €
Beam - Cola	4,50 €
Amaretto - Apfel	4,70 €
Southern Comfort - Ginger Ale	4,90 €

Das Letzte

Nichts **3,99 €**

Sie möchten einfach nur da sein und nichts verzehren? Sehr gern! Auch für Sie hat das zauberhafte Personal die Tür aufgeschlossen, Naßzellen und Gastraum in einen annehmbaren Zustand versetzt, das Licht angeschaltet und in der kalten Jahreszeit die Heizung aufgedreht. All dies verbirgt sich in diesem kleinen Obolus. Aber vergleichen Sie: Ein Glas Milch kostet nur 1,90 €, ein kleines Wasser kostet 2,10 €...

Werbeeinblendung

Dienstag ist Cocktailtag!

Schnappen Sie sich die Person des Herzens oder die, die es werden soll und entführen Sie diese am Dienstagabend ins MÜLLER'S. Alle Cocktails und noch mehr unglaublich günstig. Ostseestrandgefühl schon ab 3,69 €! Da klappt's auch mit der Nachbarin. P.S.: Wir mixen auch dienstags mit den gleichen, hochwertigen Zutaten!

Kurzauftritt Mainzelmännchen...

Sonnahmd ist Schnitzeltach!

Zeigen Sie sich generös! Lösen Sie zum Sonnabendabend Muttis Fußfessel vom Küchenherd und gehen Sie mit der kompletten Großfamilie Schnitzel schnabulieren. Erstaunlich große Auswahl zu erstaunlich kleinen Preisen. Mutti wird es Ihnen mit einer aufregenden Liebesnacht danken und die Haushaltskasse reicht auch noch für einen Cocktail am nächsten Dienstag. P.S.: Bei uns wird political correctness großgeschrieben: Kinderschnitzel schneiden wir nicht aus echten Kindern sondern aus den beliebten Lasagne-Ponys...

Kurzauftritt Mainzelmännchen...

Verschenken Sie uns!

Gern sind wir Ihre Weihnachtsüberraschung, der Sahnetupfer auf der Geburtstagstorte oder die geschmackvolle Alternative zum allwöchentlichen Blumenstrauß. Uns gibt's als Gutschein in den Packungsgrößen 15 €, 25 € oder 50 €. Bitte fragen Sie das zauberhafte Servicepersonal!

Ende!

Raum für Eintragungen

-
-
-
-
-

Was?

Sie haben immer noch nicht genug? Vergessen Sie nicht, daß Sie zum Essen und Trinken hier sind und nicht zum Lesen! Aber wenn Sie schon mal an dieser Stelle angekommen sind, können Sie sich auch gleich Gedanken über Ihre nächste größere Feierlichkeit machen:

- Omi wird 100 oder Sie zum x-ten Mal 29
- Ihr nächstes Kind wird geboren oder aber das vorherige kommt in die Schule, hat Jugendweihe oder baut das Abitur
- Sie werden plötzlich und unerwartet geheiratet oder dies ist Ihnen vor einer runden Anzahl von Jahren widerfahren
- in Bälde müssen alle Frau (oder Herr) Doktor zu Ihnen sagen
- Ihre Firmenweihnachtsfeier - gern auch im Mai
- Klassen- und Absolvententreffen aller Art
- Sie haben sich ins Rentenalter gerettet

Wir haben Platz für 90 Personen mit Sitzplatzgarantie, einen separaten Raum für bis zu 50 Personen, zaubern Ihnen leckere Menüs oder Buffets, organisieren einen Schallplattenunterhalter wenn Sie mögen...

Sie finden das alles schön und gut, wollen sich aber nicht schon wieder auf den weiten und beschwerlichen Weg ins MÜLLER'S machen? Kein Problem, ab 12 Personen kommen wir auch zu Ihnen! Sie organisieren den Anlaß, die Räumlichkeit und die Gäste, wir kümmern uns um das leibliche Wohl.

Interesse? Sprechen Sie uns an oder schreiben Sie eine e-Mail an info@cafe-muellers.de, wir freuen uns darauf!