



MÜLLER

Restaurant & Café

Schön, dass Sie
bei uns sind!

INHALTSVERZEICHNIS

Müller Hohenschwangau	2 - 9
Deutsch German	10 - 17
Englisch English	18 - 25
Französisch Français	26 - 33
Spanisch Español	34 - 41
Italienisch Italiano	42 - 48



GESCHICHTE

Die Familie Müller ist bereits seit 1660 in Schwangau Zuhause. Damals wohnte hier Erasmus Müller, als erster Müller der Familie in Schwangau. Er war Ludimagister heute sagt man dazu Schullehrer. Später wurde das Grundstück in Schwangau mit dem Grundstück in Hohenschwangau getauscht, was um 1799 war. Im Jahr 1882 wurde das Wohnhaus in Hohenschwangau vergrößert. 1890 übernahm Josef Müller das Anwesen und bereits 1893 folgte der Neubau des Wohnhauses.

Die Familie hatte früher schon eine Landwirtschaft und im Jahr 1905 befanden sich rund 36 Rösser in den Stallungen. Während den Passionsspielen in Oberammergau waren es sogar 60 Pferde. Die Landwirtschaft zog 1910 in das Landhaus in der Colomanstraße, da am Haus der Bau zur Pension begann, welche auch 1910 ihren Betrieb aufnahm. 1909 wurde das Haus um- beziehungsweise neugebaut, zu einer Pension. Diese Pension wurde später zu einem Hotel erweitert und ist seitdem nicht nur bekannt unter "Hotel Müller" sondern auch für seine Gastfreundschaft, seinen herzlichen Service und seine traditionsreiche Geschichte.

Neben der Übernachtungsmöglichkeiten bietet das Hotel noch ein Restaurant mit großem Frühstücksangebot sowie einem Angebot an feinem Abendessen. Wer seinen Liebsten zuhause etwas mitbringen will, der kann sich in unserer Müller-Boutique oder in unserem Müller-Souvenir beraten lassen.

Schön, dass wir Sie bei uns begrüßen dürfen!





HISTORY

The Müller family has been living in Schwangau since 1660. At that time, Erasmus Müller, the first Müller of the family in Schwangau, lived here. He was a Ludimagister, which today we would call a school teacher. Later, around 1799, the property in Schwangau was exchanged with the property in Hohenschwangau. In 1882, the residential house in Hohenschwangau was enlarged. In 1890, Josef Müller took over the estate, and in 1893, the new residential house was built.

The family used to have a farm, and in 1905, there were about 36 horses in the stables. During the Passion Plays in Oberammergau, there were even 60 horses. In 1910, the agriculture moved to the country house in Colomanstraße, as construction began on the house to turn it into a guesthouse, which also started operating in 1910. In 1909, the house was renovated or rebuilt into a guesthouse. This guesthouse was later expanded into a hotel and has since been known not only as "Hotel Müller" but also for its hospitality, warm service, and rich history.

In addition to accommodation, the hotel also offers a restaurant with a wide breakfast selection and a fine dining menu for dinner. If you want to bring something home for your loved ones, you can get advice at our Müller Boutique or our Müller Souvenir shop.

We are delighted to welcome you here!



MÜLLER

Restaurant

BREAKFAST
GROUPS
LUNCH
DINNER
FAMILY CELEBRATIONS
COMPANY EVENT

www.mueller-hohenschwangau.de



MÜLLER

Hotel

ACCOMMODATION
BREAKFAST
JOURNEY
VACATION

www.mueller-hohenschwangau.de



MÜLLER

Boutique

WATCHES
JEWELRY
EARRINGS
CHARMS
FIGURES
JEWELRY FOR MEN

www.mueller-hohenschwangau.de



MÜLLER

Souvenir

PITCHERS
SOUVENIRS
NEUSCHWANSTEIN
GIFTS
BOOKS
MAGNETS
CUCKOO CLOCKS

www.mueller-hohenschwangau.de



Armband Tennis



Sif Jakobs Halskette Belluno 18K v..



COEUR DE LION Bracelet Red



MÜLLER

Onlineshop

WATCHES
JEWELRY
PITCHERS
SOUVENIRS
NEUSCHWANSTEIN
GIFTS
BOOKS
CUCKOO CLOCKS
CHARMS
JEWELRY FOR MEN

www.allgaeu-shopping.de



176
Posts

425
Followers

52
Following

Müller Hohenschwangau

Since 1910
...more

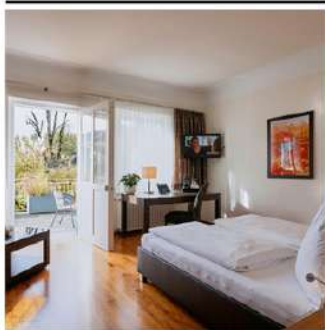
FOLLOW US

www.mueller-hohenschwangau.de

Follow

Message

Contact



WILLKOMMEN

Willkommen im Hotel Restaurant Müller, Gastfreundschaft & Familienbetrieb seit 1910 - Ihrem Tor zur majestätischen Alpenregion! In Hohenschwangau, umgeben von den prachtvollen Schlössern Neuschwanstein und Hohenschwangau, begrüßen wir Sie herzlich. Entdecken Sie bei uns die Faszination der Alpen: Eine Region, die Geschichte, Kultur und unvergleichliche Landschaften vereint.

Wir freuen uns Sie in unserem bayerischen Restaurant, wo Gastfreundschaft und traditionelle Küche Hand in Hand gehen begrüßen zu dürfen! Unser Restaurant lädt Sie ein, die herzliche Atmosphäre Bayerns zu erleben. Tauchen Sie ein in die bayerische Kultur und genießen Sie unsere authentischen Gerichte, die mit viel Liebe und Hingabe zubereitet werden. Unsere Speisekarte umfasst eine Vielzahl von bayerischen Spezialitäten, von Wienerschnitzel bis hin zu Allgäuer Käsespätzle. Auch vegane und vegetarische Speisen dürfen auf unserer Karte nicht fehlen.

Wir arbeiten eng mit lokalen Lieferanten zusammen, um Ihnen stets höchste Qualität zu bieten. Unsere Köche zaubern aus diesen Zutaten traditionelle bayerische Gerichte, die Ihren Gaumen verwöhnen werden. Damit auch die passende Atmosphäre nicht fehlt, haben wir unser Restaurant im gemütlichen Stil eingerichtet.




Vegetarische Gerichte



Vegane Gerichte







SUPPEN

- Consommé** 10
wahlweise mit Flädle,
Leberknödel oder Grießknockerl
- Gemüsecremesuppe** 8
Semmel
- Kartoffelcremesuppe** 8 
Backerbsen | Semmel
- Gulaschsuppe ungarische Art** 10
Semmel


BOWLS

- Teriyaki Bowl** 25
Couscous | Teriyaki
Hähnchenspieße | Paprika |
Karotten | eingelegter Ingwer |
Sweet-Chili-Soße | Zucchini |
Feldsalat
- California Bowl** 25
Sushi Reis | Lachs | Paprika |
Karotten | Chinakohl | Lauch |
Zucchini | Bambussprossen | Sesam
| Avocado | Mango | Srirache
Mayonnaise

VORSPEISEN

- Gemischter Salat** 8 
Tomate | Gurke | Rotkraut |
Feldsalat | Balsamicodressing
- Gefüllte Avocado** 21 
Kirschtomaten | Oliventapenade |
Pflücksalat
- Panierter Ziegenkäse** 21 
Cornflakes | Honig | Tomatenpesto
- Pflücksalat** 16 
in Himbeerdressing
wahlweise mit Maishähnchen 24
oder kaltem marinierten
Tafelspitz 23



- Gebackener Sellerie** 17 
 Lauchbett | Karotten |
 Salzkartoffeln | Apfelmeerrettich |
 Meerrettichsauce
- Maishähnchen Supreme** 25
 Lauchbett | Karotten |
 Salzkartoffeln | Jus
- Gebratenes Zanderfilet** 27
 Lauchbett | Karotten |
 Salzkartoffeln | Weißweinsauce
- Schweinebraten** 23
 Lauchbett | Karotten |
 Salzkartoffeln | Dunkelbiersauce
- Müllers Eintopf Allerlei** 22
 Rindfleisch | Nudeln | Zwiebeln |
 Karotten | Kartoffeln | Petersilie |
 Semmel



HAUPTSPEISEN

Tabelspitz vom Rind

mit Bouillon-Kartoffeln
 Karotten | Lauch | Sellerie |
 Apfelmeerrettich | Meerrettichsauce

28

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit klassischer Wiener-Garnitur
Wildpreiselbeeren | Petersilie | Kapern | Ei
und Sardellenfilet
gebacken in
Butterschmalz oder Schweineschmalz
wahlweise mit:
Petersilienkartoffeln,
Gurkensalat oder Kartoffelsalat

34

13
#MUELLERHOHENSCHWANGAU

HAUPTSPEISEN

- | | | |
|---|----|---|
| Müllers Eintopf VEGAN | 15 | 👉 |
| Karotten Sojacreme Lauch
Kartoffeln Zwiebel Semmel | | |
| Rindergulasch | 22 | |
| Salzkartoffeln | | |
| Pfälzer Bratwurst | 20 | |
| Krautsalat Brot Bratensauce | | |
| Spinatknödel | 24 | 👉 |
| Tomatensugo Wildkräuter | | |
| Allgäuer Käsespätzle | 17 | 🥕 |
| Schmelzzwiebel | | |
| Schweinefilet | 26 | |
| Waldpilzsauce Käsespätzle
Schmelzzwiebel | | |





EIS

Eiskaffee		7
Vanilleeis Kaffee Sahne		
Eisschokolade		7
Vanilleeis Schokolade Sahne		
Eisbecher	je Kugel	2
Vanille Schokolade Erdbeere Walnuss Zitrone		
Nuss-Krokantbecher		8
Vanilleeis Walnusseis Sahne		
Früchtebecher		9
Vanilleeis Erbeereis Zitroneneis Früchte Sahne		
Schwarzwaldbecher		9
Vanilleeis Schokoladeneis Kirschen Kirschwasser Sahne		
Portion Sahne		1

DESSERTS

Kaiserschmarrn	16
Rosinen Apfelmus Beeren	
Bayerisch Creme	14
Fruchtsauce Beeren	
Apfelstrudel	9
Vanillesauce Beeren	
Apfelstrudel	9
Vanilleeis Sahne	



MILCH-SHAKES

Vanille	7
Erdbeere	7
Schokolade	7

KAFFEE, TEE & CO.

Tasse Kaffee	4
Haferl Kaffee	5
Espresso	4
Cappuccino	5
Latte Macchiato	6
Glas Tee - Darjeeling Kamille English Breakfast Pfefferminz Rote Beere Grüntee	4
Heißer Ingwer mit Honig	4
Heiße Schokolade mit Sahne	5
Chococchino	5
Irish Coffee	9
Glühwein	5
Grog mit 4 cl Rum	9
Glas Tee mit 4 cl Rum	9

KUCHEN

Apfelkuchen	4
Käsekuchen	4
Himbeer-Käse-Sahnetorte	5
Sachertorte	5
Schwarzwälder Kirschtorte	5

Sie möchten eine kleine Änderung bei Ihrer Speise? Dann sprechen Sie uns an, wir stehen Ihnen hier gerne zur Verfügung!

Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in unserer Musterspeisekarte.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Service.



**REISEN MACHT
BESCHEIDEN.
MAN SIEHT,
WELCH
WINZIGEN PLATZ
MAN IN DER
WELT EINNIMMT.**

GUSTAVE FLAUBERT



WELCOME

Welcome to Hotel Restaurant Müller, hospitality and family-run since 1910 - your gateway to the majestic Alpine region! Located in Hohenschwangau, surrounded by the magnificent castles of Neuschwanstein and Hohenschwangau, we warmly welcome you. Discover the fascination of the Alps with us: a region that combines history, culture, and unparalleled landscapes.

We are pleased to welcome you to our Bavarian restaurant, where hospitality and traditional cuisine go hand in hand! Our restaurant invites you to experience the warm atmosphere of Bavaria. Immerse yourself in Bavarian culture and enjoy our authentic dishes, prepared with love and dedication. Our menu offers a variety of Bavarian specialties, from Wiener Schnitzel to Allgäuer Käsespätzle. Vegan and vegetarian options are also available on our menu.

We work closely with local suppliers to ensure the highest quality at all times. Our chefs create traditional Bavarian dishes from these ingredients that will delight your palate. To complete the experience, we have decorated our restaurant in a cozy style.




Vegetarian

Vegan







SOUPS

- Consommé** 10
served with your choice of sliced pancake strips, liver dumplings, or semolina dumplings
- Vegetable cream soup** 8
Bread roll
- Potato cream soup** 8 
Croutons | Bread roll
- Hungarian-style goulash soup** 10
Bread roll

BOWLS

- Teriyaki Bowl** 25
Couscous | Teriyaki Chicken Skewers | Bell Peppers | Carrots | Pickled Ginger | Sweet Chili Sauce | Zucchini | Field Salad
- California Bowl** 25
Sushi Rice | Salmon | Bell Pepper | Carrots | Chinese Cabbage | Leek | Zucchini | Bamboo Shoots | Sesame Seeds | Avocado | Mango | Sriracha Mayonnaise

APPETIZERS

- Mixed salad** 8 
Tomato | Cucumber | Red cabbage | Lamb's lettuce | Balsamic dressing
- Stuffed avocado** 21 
Cherry tomatoes | Olive tapenade | Lamb's lettuce
- Breaded goat cheese** 21 
Cornflakes | Honey | Tomato pesto
- Lamb's lettuce** 16 
with raspberry dressing optionally
- with corn-fed chicken 24
or cold marinated boiled beef 23



Baked celery

Leek bed | Carrots | Boiled potatoes | Apple horseradish | Horseradish sauce

17 

Supreme corn-fed chicken

Leek bed | Carrots | Boiled potatoes | Jus

25

Pan-fried pike-perch fillet

Leek bed | Carrots | Boiled potatoes | White wine sauce

27

Roast pork

Leek bed | Carrots | Boiled potatoes | Dark beer sauce

23

Müller's assorted stew

Beef | Noodles | Onions | Carrots | Potatoes | Parsley | Bread roll

22



MAIN COURSES

Boiled beef brisket

with broth-infused potatoes

Carrots | Leek | Celery | Apple horseradish |
Horseradish sauce

28

Viennese Schnitzel made from veal

with classic Viennese garnish of
lingonberries | parsley | capers | egg and
anchovy fried in
clarified butter or lard

optional served with:
parsley potatoes,
cucumber salad or potato salad

34

MAIN COURSES

- | | | |
|--|----|---|
| Müller's Vegan Stew
Carrots Soy cream Leek
Potatoes Onions Bread roll | 15 | 👉 |
| Beef Goulash
Boiled potatoes | 22 | |
| Palatinate Bratwurst
Coleslaw Bread Gravy | 20 | |
| Spinach Dumplings
Tomato sauce Wild herbs | 24 | 👉 |
| Allgäu Cheese Spaetzle
Caramelized onions | 17 | 🥕 |
| Pork Fillet
Forest mushroom sauce Cheese
spaetzle Caramelized onions | 26 | |





ICE CREAM

Ice coffee		7
Vanilla ice cream Coffee Whipped cream		
Ice chocolate		7
Vanilla ice cream Chocolate Whipped cream		
Ice cream cup	per scoop	2
Vanilla Chocolate Strawberry Walnut Lemon		
Nut brittle cup		8
Vanilla ice cream Walnut ice cream Whipped cream		
Fruit cup		9
Vanilla ice cream Strawberry ice cream Lemon ice cream Fruit Whipped cream		
Black Forest cup		9
Vanilla ice cream Chocolate ice cream Cherries Kirsch (cherry brandy) Whipped cream		
Portion of whipped cream		1

DESSERTS

Kaiserschmarrn	16
Raisins Applesauce Berries	
Bavarian Cream	14
Fruit sauce Berries	
Apple Strudel	9
Vanilla sauce Berries	
Apple Strudel	9
Vanilla ice cream Whipped cream	





MILK-SHAKES

Vanilla	7
Strawberry	7
Chocolate	7

COFFEE, TEA & CO.

Cup of Coffee	4
Mug of Coffee	5
Espresso	4
Cappuccino	5
Latte Macchiato	6
Glass of Tea - Darjeeling Chamomile English	4
Breakfast Peppermint Red Berry Green Tea	
Hot Ginger with Honey	4
Hot Chocolate with Cream	5
Chococchino	5
Irish Coffee	9
Mulled Wine	5
Grog with 4 cl Rum	9
Glass of Tea with 4 cl Rum	9

CAKES

Apple Cake	4
Cheesecake	4
Raspberry Cheesecake	5
Sachertorte	5
Black Forest Cherry Cake	5

You would like a small change to your dish? Then please talk to us, we are here to assist you!

All prices are in euros including VAT.

Additives and allergens can be found in our sample menu.



**TRAVEL
MAKES YOU
MODEST. YOU
SEE WHAT A
TINY PLACE
YOU OCCUPY
IN THE WORLD.**

GUSTAVE FLAUBERT



BIENVENUE

Bienvenue à l'Hôtel Restaurant Müller, un établissement familial et accueillant depuis 1910 - votre porte d'entrée vers la majestueuse région alpine ! Situé à Hohenschwangau, entouré des magnifiques châteaux de Neuschwanstein et de Hohenschwangau, nous vous accueillons chaleureusement. Découvrez avec nous la fascination des Alpes : une région qui allie histoire, culture et paysages incomparables.

Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre restaurant bavarois, où l'hospitalité et la cuisine traditionnelle vont de pair ! Notre restaurant vous invite à découvrir l'atmosphère chaleureuse de la Bavière. Plongez-vous dans la culture bavaroise et savourez nos plats authentiques, préparés avec amour et dévouement. Notre menu propose une variété de spécialités bavaroises, du Wiener Schnitzel aux Spätzle au fromage de l'Allgäu. Des options végétaliennes et végétariennes sont également disponibles sur notre carte.

Nous travaillons en étroite collaboration avec des fournisseurs locaux pour garantir une qualité optimale en tout temps. Nos chefs créent des plats traditionnels bavarois à partir de ces ingrédients qui raviront vos papilles. Pour compléter l'expérience, nous avons décoré notre restaurant dans un style chaleureux.




Plat végétarien



Plat végane



SOUPES

- Consommé** 10
au choix avec des crêpes fines,
quenelles de foie ou quenelles de
semoule
- Soupe crémeuse aux légumes** 8
Petit pain
- Soupe crémeuse de pommes
de terre** 8 
Croûtons | Petit pain
- Soupe goulasch hongroise** 10
Petit pain


ENTRÉES

- Salade mixte** 8 
Tomate | Concombre | Chou
rouge | Mâche | Vinaigrette au
balsamique
- Avocat farci** 21 
Tomates cerises | Tapenade
d'olives | Mesclun
- Fromage de chèvre pané** 21 
Cornflakes | Miel | Pesto de
tomates
- Salade mesclun** 16 
avec vinaigrette à la framboise
au choix avec poulet de maïs 24
ou avec tafelspitz froid mariné 23

BOWLS

- Bowl Teriyaki** 25
Couscous | Brochettes de poulet
teriyaki | Poivron | Carottes |
Gingembre mariné | Sauce chili
douce | Courgettes | Mâche
- Bowl California** 25
Riz à sushi | Saumon | Poivron |
Carottes | Chou chinois | Poireaux |
Courgettes | Avocat | Mangue |
Mayonnaise srirache



Céleri rôti 17
Poireaux | Carottes | Pommes de terre sautées | Raifort aux pommes | Sauce au raifort 

Suprême de poulet au maïs 25
Poireaux | Carottes | Pommes de terre sautées | Jus

Filet de sandre rôti 27
Poireaux | Carottes | Pommes de terre sautées | Sauce au vin blanc

Rôti de porc 23
Poireaux | Carottes | Pommes de terre sautées | Sauce à la bière brune

Ragoût à la Müller 22
Viande de bœuf | Nouilles | Oignons | Carottes | Pommes de terre | Persil | Petit pain



PLATS PRINCIPAUX

Tabelspitz de bœuf

avec pommes de terre bouillon | Carottes | Poireaux | Céleri | Raifort aux pommes | Sauce au raifort

28


Schnitzel viennois de veau

avec la garniture viennoise classique de
canneberges sauvages | persil | câpres | œuf
et filets d'anchois cuit dans du beurre
clarifié ou de la graisse de porc
au choix avec: pommes de terre persillées,
salade de concombre ou salade de pommes
de terre

34


29
#MUELLERHOHENSCHWANGAU

PLATS PRINCIPAUX

Potée végétalienne de Müller 15 
Carottes | Crème de soja |
Poireaux | Pommes de terre |
Oignons | Petit pain

Goulash de bœuf 22
Pommes de terre à l'eau

Saucisse grillée de Palatinat 20
Salade de chou | Pain | Sauce
brune

Knödel aux épinards 24 
Sauce tomate | Herbes sauvages

Spätzle au fromage de l'Allgäu 17 
Oignons caramélisés

Filet de porc 26
Sauce aux champignons des bois |
Spaetzle au fromage | Oignons
caramélisés





GLACE

- Café glacé** 7
Glace à la vanille | Café | Crème fouettée
- Chocolat glacé** 7
Glace à la vanille | Chocolat | Crème fouettée
- Coupe de glace** par boule 2
Vanille | Chocolat | Fraise | Noix | Citron | Chocolat
- Coupe noix-croquant** 8
Glace à la vanille | Glace aux noix | Crème fouettée
- Coupe de fruits** 9
Glace à la vanille | Glace à la fraise | Glace au citron | Fruits | Crème fouettée
- Coupe Forêt-Noire** 9
Glace à la vanille | Glace au chocolat | Cerises | Kirsch | Crème fouettée
- Portion crème fouettée** 1

DESSERTS

- Kaiserschmarrn** 16
Raisins | Compote de pommes | Baies
- Crème bavaroise** 14
Sauce aux fruits | Baies
- Strudel aux pommes** 9
Sauce à la vanille | Baies
- Strudel aux pommes** 9
Glace à la vanille | Crème fouettée





MILK-SHAKES

Vanille	7
Fraise	7
Chocolat	7

CAFÉ, THÉ & CIE

Tasse de café	4
Bol de café	5
Espresso	4
Cappuccino	5
Latte Macchiato	6
Verre de thé - Darjeeling Camomille English Breakfast Menthe poivrée Baies rouges Thé vert	4
Gingembre chaud avec du miel	4
Chocolat chaud avec de la crème chantilly	5
Chococchino	5
Irish Coffee	9
Vin chaud	5
Grog avec 4 cl rhum	9
Verre de thé avec 4 cl rhum	9

PATIS- SERIES

Tarte aux pommes	4
Gâteau au fromage	4
Tarte au fromage et crème fouettée aux framboises	5
Sachertorte	5
Forêt-noire	5

Vous souhaitez apporter une petite modification à votre plat ? Alors, n'hésitez pas à nous le dire, nous sommes là pour vous aider!

Les additifs et allergènes sont détaillés dans notre menu d'exemple.

Tous les prix sont en euros et incluent les taxes.



**VOYAGER VOUS
REND MODESTE.
VOUS VOYEZ
QUEL MINUSCULE
ESPACE VOUS
OCCUPEZ DANS
LE MONDE.**

GUSTAVE FLAUBERT



BIENVENIDO

Bienvenido al Hotel Restaurante Müller, un establecimiento familiar y acogedor desde 1910, ¡su puerta de entrada a la majestuosa región alpina! Ubicado en Hohenschwangau, rodeado de los magníficos castillos de Neuschwanstein y Hohenschwangau, le damos una cálida bienvenida. ¡Descubre con nosotros la fascinación de los Alpes: una región que combina historia, cultura y paisajes incomparables!

¡Nos alegra darle la bienvenida a nuestro restaurante bávaro, donde la hospitalidad y la cocina tradicional van de la mano! Nuestro restaurante le invita a experimentar la cálida atmósfera de Baviera. Suméjase en la cultura bávara y disfrute de nuestros platos auténticos, preparados con amor y dedicación. Nuestra carta ofrece una variedad de especialidades bávaras, desde Wiener Schnitzel hasta Käsespätzle de Algovia. También hay opciones veganas y vegetarianas disponibles en nuestro menú.

Trabajamos en estrecha colaboración con proveedores locales para garantizar la máxima calidad en todo momento. Nuestros chefs crean platos tradicionales bávaros a partir de estos ingredientes que deleitarán su paladar. Para completar la experiencia, hemos decorado nuestro restaurante con un estilo acogedor.




Plato vegetariano



Plato vegano






SOPAS

- Consomé** 10
a elección con tiras de crepes,
albóndigas de hígado o Gnocchi
de sémola
- Crema de verduras** 8
Pan
- Crema de patata** 8 
Picatostes | Pan
- Sopa Goulash al estilo
húngaro** 10
Pan

BOWLS

- Teriyaki Bowl** 25
Cuscús | Teriyaki | Pinchos de pollo
| Pimientos | Zanahoria | Jengibre
en escabeche | Salsa de chili dulce
| Calabacín | Canónigos
- California Bowl** 25
Arroz japonés | Salmón | Pimientos
| Zanahoria | Col china | Cebollino |
Calabacín | Brotes de bambú |
Sésamo | Aguacate | Mango |
Mayonesa de Srirache

ENTRANTES

- Ensalada mixta** 8 
Con tomate | Pepino | Col roja |
Canónigos | Aderezo balsámico
- Aguacate relleno** 21 
Tomates cherry | Tapenade de
aceitunas | Lechuga
- Queso de cabra empanado** 21 
Copos de cereales | Miel | Pesto
de tomate
- Ensalada de la casa** 16
con aderezo de frambuesa,
a su elección con pechuga de
pollo ecológico 24
o Ternera cocida al estilo vienés
marinada en frío 23



Apio al horno 17 

Lecho de puerros | Zanahorias | Patatas cocidas | Rábano rallado con manzana | Salsa de rábano picante

Pechuga de pollo campero 25

Lecho de puerros | Zanahorias | Patatas cocidas | Jus

Filete de lucioperca a la plancha 27

Lecho de puerros | Patatas cocidas | Zanahorias | Salsa de vino blanco

Asado de cerdo 23

Lecho de puerros | Zanahorias | Patatas cocidas | Salsa de cerveza oscura

Guiso mixto Müller 22

Ternea | Pasta | Cebolla | Zanahorias | Patatas | Perejil | Pan



PLATOS PRINCIPALES

Lomo de Ternea cocida (Tabelspitz)

con patatas cocidas en caldo | Zanahorias | Puerros | Apio | Rábano rallado con manzana | Salsa de rábano picante


28

Escalope vienés de ternera

con guarnición vienesa clásica de arándanos silvestres | perejil | alcaparras | huevo y anchoa
frito en manteca de mantequilla o manteca de cerdo,
opcionalmente con: patatas cocidas con perejil, ensalada de pepino o ensalada de patata.


34


PLATOS PRINCIPALES

Guiso vegano Müller 15 
Zanahorias | Crema de soja |
Puerro | Patatas | Cebolla | Pan

Estofado de ternera 22
Patatas cocidas

Salchicha a la plancha al estilo de Renania Palatinado 20
Ensalada de col | Pan | Salsa

Albóndigas de espinacas 24 
Salsa de tomate con hierbas silvestres

Spätzle de queso al estilo de Algovia 17 
con cebolla caramelizada

Solomillo de cerdo 26
Salsa de setas silvestres | Spätzle con queso | Cebolla caramelizada





HELADOS

Café helado	7
Café helado Helado de vainilla Nata	
Chocolate helado	7
Helado de vainilla Chocolate Nata	
Bola de helado	2
Vainilla Chocolate Fresa Nuez Limón	
Copa de helado con crujiente de nueces	8
Helado de vainilla Helado de nuez Nata	
Copa de frutas	9
Helado de vainilla Helado de fresa Helado de limón Frutas Nata	
Copa Selva Negra	9
Helado de vainilla Helado de chocolate Cerezas Licor de cereza Nata	
Porción de nata	1

POSTRES

Kaiserschmarrn	16
Pasas Puré de manzana Bayas	
Crema bávara	14
Salsa de frutas Bayas	
Strudel de manzana con salsa de vainilla	9
Bayas	
Strudel de manzana	9
Helado de vainilla Nata	



BATIDOS

De Vainilla	7
De Fresa	7
De Chocolate	7



CAFÉ, TÉ Y MÁS

Taza de café	4
Café grande	5
Espresso	4
Cappuccino	5
Latte macchiato	6
Taza de té - Darjeeling	4
Manzanilla English Breakfast	
Hierba buena Frutos del bosque	
Té verde	
Jengibre fresco con miel	4
Chocolate caliente con nata	5
Chococchino	5
Café irlandés	9
Vino caliente especiado	5
Grog con 4 cl ron	9
Té con 4 cl ron	9

PASTELES

Tarta de manzana	4
Tarta de queso	4
Pastel de queso y nata con	
fambuesas	5
Tarta Sacher	5
Pastel Selva Negra	5

¿Quieres hacer una pequeña modificación en tu plato? ¡Entonces, no dudes en decírnoslo, estamos aquí para ayudarte!

Los aditivos y alérgenos están detallados en nuestro menú de muestra. Todos los precios están en euros e incluyen impuestos.



**VIAJAR TE HACE
HUMILDE. UNO VE
QUÉ LUGAR TAN
PEQUEÑO OCUPA
EN EL MUNDO.**

GUSTAVE FLAUBERT



BENVENUTI

Benvenuti all'Hotel Ristorante Müller, una struttura accogliente e familiare dal 1910, il vostro ingresso nella maestosa regione alpina! Situato a Hohenschwangau, circondato dai magnifici castelli di Neuschwanstein e Hohenschwangau, vi diamo il più caloroso benvenuto. Scoprite con noi il fascino delle Alpi: una regione che unisce storia, cultura e paesaggi incomparabili!

Siamo lieti di darvi il benvenuto nel nostro ristorante bavarese, dove l'ospitalità e la cucina tradizionale vanno di pari passo! Il nostro ristorante vi invita a vivere l'atmosfera calorosa della Baviera. Immergetevi nella cultura bavarese e gustate i nostri piatti autentici, preparati con amore e dedizione. Il nostro menu comprende una varietà di specialità bavaresi, dallo Wiener Schnitzel agli Spätzle al formaggio di Algovia. Sono disponibili anche opzioni vegane e vegetariane nel nostro menu.

Lavoriamo a stretto contatto con fornitori locali per garantire la massima qualità in ogni momento. I nostri chef creano piatti tradizionali bavaresi con questi ingredienti che delizieranno il vostro palato. Per completare l'esperienza, abbiamo decorato il nostro ristorante con uno stile accogliente.



Piatto vegetariano



Piatto vegano



ZUPPE

- Consome** 10
a scelta con straccetti di uova,
canederli di fegato o
gnocchetti di semolino
- Zuppa di verdure** 8
Pane
- Zuppa di patate** 8
Croutons | Pane
- Zuppa di gulasch ungherese** 10
Pane


BOWL

- Teriyaki Bowl** 25
Couscous | Spiedini di pollo teriyaki |
Peperoni | Carote | Zenzero marinato
| Salsa dolce di peperoncino |
Zucchine | Valeriana
- California Bowl**
Riso per sushi | Salmone | Peperoni | 25
Carote | Cavolo cinese | Porro |
Zucchine | Germogli di bambù | Semi
di sesamo | Avocado | Mango |
Maionese alla Sriracha

ANTIPASTI

- Insalata mista** 8 
Pomodoro | Cetriolo | Cavolo
rosso | Valeriana | Condimento a
base di aceto balsamico
- Avocado ripieno** 21 
Pomodorini | Tapenade di olive |
Lattuga
- Formaggio di capra impanato** 21 
Fiocchi di cereali | Miele | Pesto
di pomodoro
- Insalata Casareccia** 16 
Con condimento a base di
lamponi, a scelta
con Peto di pollo ruspante 24
Manzo marinato freddo 23



Sedano al forno 17 
Lettino di porri | Carote | Patate bollite | Mix di rafano e mele gratugiate | Salsa al rafano

Petto di pollo ruspante alla griglia 25
Lettino di porri | Carote | Patate bollite | Jus

Filetto di lucioperca alla griglia 27
Lettino di porri | Carote | Patate bollite | Salsa al vino bianco

Arrosto di maiale 23
Lettino di porri | Carote | Patate bollite | Salsa alla birra scura

Stufato assortito di Müller 22
Manzo | Pasta | Cipolle | Carote | Patate | Prezzemolo | Pane



PIATTI PRINCIPALI

*Manzo bollito allo stile
Viennese*

Con patate bollite | Carote | Porri | Sedano | Rafano e mele gratugiate e salsa al rafano


28

Cotoletta viennese di vitello

Con la garnitura classica viennese (mirtilli rossi, prezzemolo, capperi, uova e alici), fritto in lardo di maiale, a scelta con patate al prezzemolo, insalata di cetrioli o insalata di patate


34


PIATTI PRINCIPALI

Stufato VEGANO di Müller 15 
Carote | Crema di soia | Porro | Patate | Cipolle | Panino

Gulasch di manzo (Spezzattino) 22
Patate bollite

Salsiccia alla griglia 20
Insalata di cavolo | Pane | Salsa di arrosto

Canederli agli spinaci 24 
Sugo di pomodoro | Erbe selvatiche

Spätzle al Formaggio allo stile di Algovia 17 
Cipolla caramellata

Filetto di maiale 26
Salsa ai funghi di bosco | Spätzle al Formaggio | Cipolle caramellate





GELATI

Caffè freddo	7
Gelato alla vaniglia Caffè Panna	
Cioccolata fredda	7
Gelato alla vaniglia Cioccolato Panna	
Coppa di gelato per pallina	2
Vaniglia Cioccolato Fragola Noci Limone	
Coppa di croccante alle noci	8
Gelato alla vaniglia Gelato alle noci Panna	
Coppa di frutta	9
Gelato alla vaniglia Gelato alla fragola Gelato al limone Frutta Panna	
Coppa Foresta Nera	9
Gelato alla vaniglia Gelato al cioccolato Amarene Liquore di amarena Panna	
Porzione di panna	1

DOLCI

Kaiserschmarrn	16
Uvetta Mousse di mele Bacche	
Crema bavarese	14
Salsa di frutta Bacche	
Strudel di mele	9
Salsa alla vaniglia Bacche	
Strudel di mele	9
Gelato alla vaniglia Panna	



FRULLATO

Vaniglia	7
Fragola	7
Cioccolato	7



CAFFÈ, TÈ E ALTRO

Tazza di caffè	4
Caffè grande	5
Espresso	4
Cappuccino	5
Latte Macchiato	6
Tè - Darjeeling Camomilla English Breakfast Menta piperita Frutti rossi Tè verde	4
Zenzero fresco con miele	4
Cioccolata calda con panna	5
Chococchino	5
Irish Coffee	9
Vin brûlé	5
Grog con 4 cl di rum	9
Tè con 4 cl di rum	9

TORTE

Torta di mele	4
Torta di formaggio	4
Torta di lamponi, formaggio e panna	5
Torta Sacher	5
Foresta Neva	5

Vuoi apportare una piccola modifica al tuo piatto? Allora parla con noi, siamo qui per servirti con piacere!

Troverai gli additivi e gli allergeni nel nostro menù campione.

Tutti i prezzi sono espressi in euro e includono l'IVA.



**VIAGGIARE TI
RENDE MODESTO.
VEDI QUALE
PICCOLO SPAZIO
OCCUPI NEL
MONDO.**

GUSTAVE FLAUBERT



WWW.MUELLER-HOHENSCHWANGAU.DE