

Allergen- & Zusatzstoffklärung

- 1) mit Farbstoff
 - 2) mit Konservierungsstoff
 - 3) mit Antioxidationsmittel (z.B. Ascorbinsäure)
 - 4) mit Geschmacksverstärker
 - 5) geschwefelt
 - 6) geschwärzt
 - 7) mit Phosphat
 - 8) mit Milcheiweiß
 - 9) koffeinhaltig
 - 10) chininhaltig
 - 11) mit Süßungsmittel
 - 12) enthält eine Phenylalaninquelle
 - 13) gewachst
 - 14) mit Taurin
- A) glutenhaltiges Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel oder Kamut
- B) Krebstiere
- C) Eier
- D) Fische
- E) Erdnüsse
- F) Sojabohnen
- G) Milch und Laktose
- H) Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
- I) Sellerie
- J) Senf
- K) Sesamsamen
- L) Schwefeldioxid und Sulphite
- M) Lupinen
- N) Weichtiere

...sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Zum Ofanga

Kleiner gemischter Beilagensalat

Kartoffel-, Karotte-, Kraut- und Gurkensalat mit Blattsalat

Kräftige Rinderbouillon

mit Leberspätzle und Gemüse Brunoise

Für an groß`n Hunga

Grober gemischter Salat

Kartoffel-, Karotte-, Kraut- und Gurkensalat mit Blattsalat

mit gebratenem Hähnchenbrustfilet

mit 4 gebratenen Garnelen ⁴⁾

mit Rinderhüftsteak

Steirischer Backhendlsalat ^{A,C,G)}

in Mehrkornpanade mit steirischem Kernöl, Sonnenblumenkerndl, auf gemischtem Salat

Zu unserem Salat servieren wir unser **Joghurt-Hausdressing** ⁴⁾

Schnitzel Wiener Art ^{A,C,G)} - vom Strohschwein -

aus der Butterpfanne ⁴⁾ mit Pommes und Preiselbeeren

Cordon Bleu ^{A,C,G)} - vom Strohschwein -

aus der Butterpfanne ⁴⁾, gefüllt mit Schweizer Sennenkäse ⁴⁾, Schinken^{2,3)}, dazu Preiselbeeren und Kartoffelsalat

Müllerbräu Schnitzel ^{A,C,G)} - vom Strohschwein -

aus der Butterpfanne ⁴⁾

mit süßem Senf¹⁾ in der Brezen-Kren³⁾ Panade, dazu Bratkartoffeln ⁴⁾

Selle`s Wirtshauspfand`l - vom Strohschwein -

Strohschweinelendchen, Spätzle^{A,C)} und Schwammerlsauce ^{4,L)} überbacken mit Bergkäse ⁴⁾, dazu Röstzwiebeln^{A)}

Zwiebelrostbraten - aus der Rinderhüfte -

mit Spätzle^{A,C)}, Bratensauce¹⁾ und Röstzwiebeln^{A)}

Paniertes Schollenfilet^{A)}

mit Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Remoulade ⁴⁾

Kas`spatzen

Spätzle^{A,C)} mit Sahne ⁴⁾, Bergkäse ⁴⁾ und Röstzwiebeln^{A)}

Rahmschwammerl

2 Semmelknödel^{A,C,G)} mit Schwammerlsauce ^{4,L)}

Für an kloanen Hunga

Teufelstoast

2 Schweinelendchen auf Toast^{A)} mit Teufelsauce^{F,G,I,2,4)}

dazu wahlweise Pommes oder Salat

Currywurst^{I,2,3)}

mit Pommes

1 Scheibe gebratener Leberkäse^{2,3,4)}

mit Kartoffel-Gurkensalat, Spiegelei und süßem Senf^{J)}

Schinken-Käsetoast^{1,2,3,A,G)}

mit gemischtem Salat oder Pommes

Käse-Tomatentoast^{1,A,G)}

mit gemischtem Salat oder Pommes

Sonntags und an Feiertagen:

Ofenfrischer Schweinsbraten mit rescher Kruste

- von der Strohschwein Schulter -

mit Semmelknödel^{A,C,G)}, Dunkelbiere^{H)} und Bayerisch Kraut^{2,3,4,I)}

Zur Info:

Beilagenänderungen: 1,00€

umbestellung auf Bratkartoffeln: 2,00 €2

Kleine Portionen (teilweise möglich): -2,00€



Eb's Siab' für danoch

hausgemachter Kaiserschmarr'n^{A,C,G)}

- Wartezeit ca. 20 Minuten -

mit Rum-Rosinen und Apfelmus³⁾

Dampfnudeln^{A,C,G)}

mit Vanillesauce^{G)}

2 hausgemachte Pfannkuchen^{A,C,G)}

mit Eis^{1,G)} oder Marmelade

Liebe Gäste

wir freuen uns sehr, Euch hier bei uns in
Selle's Einkehr zum Müllerbräu zu begrüßen.

Wir - Eure Wirte Justine und Michael Selmaier
mit unseren Kindern Sophie und Ferdinand
und unserem tollen Team -
beziehen unsere Produkte frisch, regional und saisonal.

Unsere Schnitzel kommen schon immer in die
Butterpfanne, unsere Knödel werden von Hand gedreht, die
Röstzwiebeln frisch frittiert und die Spätzle selbst gehobelt.

Wir wünschen euch eine schöne Zeit
in Eurer Einkehr
- zu Gast bei Freunden.



Guten Appetit!
Justine & Michael Selmaier

Wenn es dir bei uns gefallen hat - sag's weiter (gerne auch im Internet)
Wenn nicht - dann sag's bitte uns direkt!
- für konstruktive Kritik haben wir immer ein offenes Ohr -

Öffnungszeiten

Montag / Donnerstag / Freitag
Ab 16 Uhr

Samstag / Sonntag / Feiertage
10-14 Uhr und ab 17 Uhr

Im Sommer ist der Biergarten bei schönem Wetter durchgängig
geöffnet

Auf Grund der aktuell schwierigen Lage müssen auch wir reagieren

Um unsere Mitarbeiter und unser Restaurant halten zu können, trotz steigender Kosten in allen Bereichen, haben wir uns entschlossen, Euch ab sofort eine kleinere Hauptkarte und zusätzlich eine Wochenkarte mit Schmankerln anzubieten.

Wir bitten um Verständnis, dass es somit momentan nicht alle Eure Lieblingsgerichte bei uns gibt.

Was bezwecken wir damit?

Wir möchten die Stromkosten senken, indem wir einen Teil unserer Kühllhäuser ausschalten, gleichzeitig vermindern sich somit die Lagerkosten und unnütze Lebensmittelverschwendung wird vermieden.

Die Lebensmittelkosten sind im Schnitt um 20% gestiegen, die Gaspreise um 350%, Lohnkostensteigerung, Bierpreiserhöhungen und über die Heizkosten wollen wir gar nicht reden.

Es ist uns einfach nicht möglich weiterhin das gleiche Pensum zu fahren und unsere Lager voll zu haben.

Wir werden nur die absolut nötigen Preissteigerungen tätigen, die wir selbst nicht abfangen können. Auch deswegen versuchen wir all unsere Kosten auf ein Minimum zu senken.

Wir hoffen, ihr könnt uns verstehen und unterstützt uns weiterhin

Wir danken Euch und wünschen uns allen ein Lächeln auf dem Gesicht in dieser komischen Zeit

Regionalität in deiner Einkauf – wo kommt's her

Alles an Obst, Gemüse, Salat und unsere Kartoffeln beziehen wir von:



Unser Fleisch und die Wurstwaren kommen von Der Landmetzgerei Gassner

Informationen zur artgerechten Strohschweinhaltung bekommt ihr jederzeit gerne von uns.



Unser Wild wird exklusiv für uns vom befreundeten Jäger aus dem Erdinger Forst – Holzland geschossen.

Unsere Enten und Gänse holen wir frisch vom Geflügelhof Lugeder, Pleiskirchen



Aus Liebe zur Umwelt



sind wir seit April 2022 auf ein Mehrweg-Pfandsystem für unser Außer Haus Geschäft umgestiegen

und bieten übrig gebliebenes Essen über die App „too good to go“ für einen kleinen Preis an, um Essensverschwendung zu stoppen

