

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 4,20
Kartoffel-, Paprika-, Radí- und Gurkensalat mit Blattsalat

an Salod mit wos dazua gibt's a

Grober gemischter Salat 9,90
Kartoffel-, Paprika-, Radí- und Gurkensalat mit Blattsalat

mit gebackenen Schwammerl ^{A,C,G} + 5,00
mit gebratenem Hähnchenbrustfilet + 6,00
mit 4 Scheiben Räucherlachs + 6,00
mit 4 gebratenen Garnelen ^G + 6,00

Zum Salod gibt's
an Brot^A dazua!

Wenn des ned
glangt, mach ma
eich gern no wos
noch.

Des kost dann
pro Korb 3,00 €.

Steirischer Backhendlsalat ^{A,C,G} 16,90
in Mehrkornpanade mit steirischem Kernöl, Sonnenblumenkerndl, auf gemischtem Salat

passt perfekt zu unserm Salod

kleines Kräuterbaguette ^{A,G} 3,00
großes Kräuterbaguette ^{A,G} 4,50

Dressing gibt's zur Wahl, sag am Kellner welches du magst
Kräuter-Hausdressing oder Joghurt-Dressing ^G

unsre Leidenschaft

Schnitzel Wiener Art ^{A,C,G} - vom Strohschwein - aus der Butterpfanne ^G mit Pommes und Preiselbeeren	12,90
Cordon Bleu ^{A,C,G} - vom Strohschwein - aus der Butterpfanne ^G , gefüllt mit Schweizer Sennenkäse ^G , Schinken ^{2,3} , dazu Preiselbeeren und Kartoffelsalat	16,90
Müllerbräu Schnitzel ^{A,C,G} - vom Strohschwein - aus der Butterpfanne ^G mit süßem Senf ¹ in der Brezen-Kren ³ Panade, dazu Bratkartoffeln ^G	16,90
Selle`s Wirtshauspfand`l - vom Strohschwein - Strohschweinelendchen, Spätzle ^{A,C} und Schwammerlsauce ^{G,L} überbacken mit Bergkäse ^G , dazu Röstzwiebeln ^A	16,90
Hähnchen-Gemüsespieße dazu eine Ofenkartoffel ^G , Knoblauchmayonnaise ^C und Kräuterbutter ^G	16,90
Grillteller $\frac{1}{2}$ Wammerl, kleines Hüftsteak von der bayerischen Färse, Hähnchenspieß, Wiener ^{2,3} und Speck ^{2,3} mit Ofenkartoffel, gebratenem Maiskolben ^G , Knoblauchmayonnaise ^C und Kräuterbutter ^G	18,90
Zwiebelrostbraten - von der bayerischen Färse - mit Spätzle ^{A,C} , Bratensauce ¹ und Röstzwiebeln ^A	
Hüftsteak - von der bayerischen Färse - mit Ofenkartoffel ^G , Maiskolben ^G und Kräuterbutter ^G	
Ladies-Cut 140 Gramm	16,90
Gentlemen`s-Cut 220 Gramm	22,90

Und immer sonntags und an Feiertagen:

Ofenfrischer Schweinsbraten mit rescher Kruste - von der Strohschwein Schulter - mit Semmelknödel ^{A,C,G} , Dunkelbiersauce ¹ und Bayerisch Kraut ^{2,3,G,L}	12,90
---	-------

Aus Fluss und Meer

Gebeiztes Lachsfilet	19,90
mit Gemüse ⁴⁾ und Petersilienkartoffeln ⁴⁾	
Paniertes Schollenfilet ^{A)}	11,90
mit Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Remoulade ⁴⁾	

Es geht a ohne...

Kas`spatzen	11,90
Spätzle ^{A,C)} mit Sahne ⁴⁾ , Bergkäse ⁴⁾ und Röstzwiebeln ^{A)}	
Rahmschwammerl	11,90
2 Semmelknödel ^{A,C,4)} mit Schwammerlsauce ⁴⁾	
Gemüsespieße	11,90
dazu eine Ofenkartoffel ⁴⁾ , Knoblauchmayonnaise ²⁾ und Kräuterbutter ⁴⁾	

Denkt dran:

Selle`s Schmankerl findet ihr auf unserer Schmankerltafel!

Zur Info:

Von fast allen Gerichten sind kleine Portionen erhältlich.
Hierfür werden 2,00 vom eigentlichen Preis abgezogen.

Für Beilagen Änderungen jeder Art verrechnen wir 0,50
Bratkartoffeln als Beilagen Wunsch +2,00
Pro Garnele oder Räucherlachsscheibe zusätzlich +1,50

Eb`s Siab` für danoch

hausgemachter Kaiserschmarr`n ^{A,C,4)}	8,90
- Wartezeit ca. 20 Minuten - mit Rum-Rosinen und Apfelmus ³⁾	
2 hausgemachte Pfannkuchen ^{A,C,4)}	7,90
mit Eis ^{1,4)} oder Marmelade	
Hausgemachtes Parfait -laut Tagesangebot- ⁴⁾	7,90
Dampfnudeln ^{A,C,4)}	7,90
mit Vanillesauce ⁴⁾	



Für an gloan Hunger...

Zu den
Brotzeiten
gibt´s an
Brot^{A)} dazua!
Wenn des ned
glangt, mach
ma eich gern
no wos noch.
Des kost dann
pro Korb 3,00

... wos Koïds

Bayrischer Wurstsalat ^{2,3, A,J)}	8,90
Schweizer Wurstsalat ^{1,2,3, A, G, J)}	9,90
Essigknödel ^{A, C, G)}	8,90
Kalter Braten vom Strohschwein ^{A, G)}	8,90
Selle´s gemischtes Brotzeitbrett´l ^{1,2,3, A, G, J)}	11,90
Räucherlachsbrod ^{A, G)}	7,90
Käsebrod ^{1, A, G)}	7,90

Hausgemachte Bratensülze ^{c)} mit Salat 8,90
oder mit Bratkartoffeln ^{G)} +2,00

... oder wos Warmes

Teufelstoast

11,90

2 Schweinelendchen auf Toast ^{A)} mit Teufelsauce ^{F, G, J, 1, 2, 4)}
dazu wahlweise Pommes oder Salat

oder in klein... 7,90

Currywurst ^{1, J, 2, 3)}

8,90

mit Pommes

1 Scheibe gegrilltes Wammerl

8,90

-vom Strohschwein-

mit Kartoffelsalat und Kräuterschmand ^{G)}

2 Stück G´schwoine

8,90

mit Kartoffel-Gurkensalat und Bratensauce ¹⁾

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

8,90

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

1 Scheibe Milzwurst gebacken ^{4, A, C, G)}

8,90

mit Kartoffelsalat und Bratensauce ¹⁾

Schinken-Käsetoast ^{1, 2, 3, A, G)}

7,90

mit gemischtem Salat oder Pommes

Käse-Tomatentoast ^{1, A, G)}

7,90

mit gemischtem Salat oder Pommes

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

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



Wir bitten um Verständnis, dass auf Grund dieser Qualität & Regionalität, alles nur begrenzt vorrätig ist – es hat, solange es hat

Wir suchen noch Teamplayer und hoffen,
dass wir mit Eurer Hilfe fündig werden

... gelernten Koch / Beikoch auf Teilzeit (20-30 Stunden)
Gerne auch erfahrene Quereinsteiger

... erfahrene Servicemitarbeiter auf Teilzeit und Minijob Basis

... erfahrene Spülkraft / Küchenhilfe auf Teil- oder Vollzeit

Auch privat sind wir auf der Suche nach....

... einem Baugrund im Stadtgebiet Töging

Es sollten circa 700-800m² Grund sein,
bezahlbar und am besten ohne Bauzwang.