

# Geschätzte Gäste

Herzlich willkommen im Landgasthof Mühleholz.

Es ist uns eine Ehre, Sie in unserem kleinen Reich begrüßen zu dürfen.

Unsere Gerichte werden vom Küchenteam frisch und mit viel Liebe zubereitet. Bei der Auswahl der Zutaten legen wir grössten Wert auf regionale und saisonale Produkte.

Der Landgasthof Mühleholz wurde im Jahre 1983 erbaut und liegt am westlichen Ufer des Baldegger Sees auf 483 Metern über Meer, mitten im Luzerner Seetal. Umgeben von Landwirtschaftsland bietet sich Ihnen eine ungetrübte Sicht auf den Baldegger See, das Seetal und die umliegenden Hügelketten.

Das Seetal gehört wie seine Nachbartäler, das Suhrental (westlich) und das Reusstal (östlich), zu den Tälern des zentralen Mittellandes, die während der Eiszeit durch den Reuss- bzw. den Linthgletscher geschaffen worden sind. Ein deutliches Indiz dieser Entstehung sind die vielen Rücken im Bereich des Baldegger Sees, wie zum Beispiel der Herrenberg bei Ermensee oder der Kaiserspan bei Gelfingen.

Das Seetal ist das älteste und grösste Weinbaugebiet im Kanton Luzern. Nachdem der Weinbau zu Beginn des 20. Jahrhunderts fast zum Erliegen gekommen ist, steigt die Anbaufläche seit den 1960er Jahren kontinuierlich. Seit 2005 ist der Seetaler Wein durch die kontrollierte Ursprungsbezeichnung AOC geschützt.

Das ganze Mühleholz-Team wünscht Ihnen entspannte, unvergessliche Stunden.

# en guete

Bitte teilen Sie bei Bestellung Ihre Wünsche mit. Gerne bereiten wir Ihnen dann die mit den untenstehenden Zeichen versehenen Gerichte jeweils gluten- und laktosefrei zu.



Vegan



Gluten



Laktose

Mühleholz



# Newsletter

## Werte Gäste

**Herzlich willkommen im Landgasthof Mühleholz.**

Es ist uns eine Ehre, Sie im Landgasthof Mühleholz herzlich willkommen zu heissen und Sie mit unserer kreativen Speisekarte kulinarisch zu verwöhnen...

«**Wir setzen auf Nachhaltigkeit**»

Aufgrund von vielen Nachfragen unserer Gäste, ob wir auch kleine Portion anbieten, starten wir das neue Jahr mit einem Probelauf in die Nachhaltigkeit.

**Ab sofort bekommen Sie bei uns zusätzlich zu den «gewohnten» Portionen auch fast alle Gerichte als «kleinere Portion».**

Dies tun wir nicht nur um Ihren Wünschen gerecht zu werden, sondern auch aus dem Aspekt der Nachhaltigkeit und um Food Waste zu reduzieren.

Wir freuen uns auf Ihr Feedback und hoffen, dass Ihnen unser neues Angebot gefällt.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und freuen uns darauf, Sie auch in Zukunft im Mühleholz begrüssen zu dürfen.

Wir wünschen Ihnen entspannte, unvergessliche Stunden.  
Sarah Müller und das ganze Mühleholz-Team

## Fleischdeklaration

Schweiz	Schwein, Kalb, Poulet und Zander
Schweiz/Deutschland	Egli und Forellen
Norwegen	Lachs
Grönland	Crevetten und Jakobsmuscheln
Italien	Parmaschinken, Salami, Rohschinken
Frankreich/Schweiz	Pferd

### Regional

Loorenhof (CH)	Rind
Lindenberg (CH)	Reh, Hirsch und Wildschwein
Spielhofer (CH)	Seesaibling
Seetal	Freilandeier



# Salate

Hit

Von der Küche  
knackig  
empfohlen

## «Mühleholzsalat»

Blattsalat mit Rucola, gebratenen Speckwürfeli,  
Waldpilzen und Croûtons

Vegetarisch: ohne Speckwürfel



Vorspeise 15.50  
Hauptgang 26.50

Vegetarisch

Vorspeise 13.50  
Hauptgang 24.50

## Kopfsalat à la Maison

im Schüsseli serviert  
mit Ei, Speck, Croûtons und Cherry Tomaten

Vegetarisch: ohne Speckwürfel



Vorspeise 15.50  
Hauptgang 26.50

Vegetarisch

Vorspeise 13.50  
Hauptgang 24.50

## «Frühlings-Salat»

Grüner Blattsalat an Bärlauch-Dressing  
mit Bruscetta vom geräuchertem Seesaibling-Mousse

18.50

## Morchel-Terrine

Frühlings-Salat mit Morchel-Terrine,  
Preiselbeeren-Chutney und Brotkräcker  
an Kräuter-Vinaigrette



15.50

Vege-  
tarisch

## Grüner Blattsalat



10.50

Vege-  
tarisch

## Gemischter Salat



Vorspeise 14.50  
Hauptgang 25.50

## Dressing

### Hausgemachtes Dressing zur Auswahl:

Bärlauch-Dressing  
Französisches-Dressing  
Italienisches-Dressing  
Kräuter-Vinaigrette



# Suppen

Hit

Von der Küche  
wärmstens  
empfohlen

## Mühleholz-Suppe

Tomatensüppchen mit Speckwürfeli  
und hausgemachtem Basilikumsorbet

Vegetarisch: ohne Speckwürfeli



11.50 / 13.50



10.50 / 11.50

## Steinpilzcrème-Suppe

mit Rahmhaube, Frühlingszwiebeln  
und Croûtons



11.50 / 13.50

## Spargelcrèmesuppe

mit Rahmhaube, Kresse  
und gerösteten Mandelblättchen



11.50 / 13.50

## Tagessuppe

Fragen Sie unser Servicepersonal

9.50



# Vorspeisen



Hit

Von der Küche  
wärmstens  
empfohlen

## Ein harmonisches Vorspeise-Duo

**Kopfsalat à la Maison**  
im Schüsseli serviert mit Ei, Speck, Croûtons  
und Cherry Tomaten

**Spargelcrèmesuppe**  
mit Rahmhaube, Kresse und gerösteten  
Mandelblättchen

**Vegetarisch:** ohne Speck

keine  
kleinere  
Portion  
erhältlich

19.50

18.50

Hit

für  
2 Personen

## 1/2 Meter Mühleholz

(für 2 Pers.)

Auf einem halben Meter präsentieren wir Ihnen einen  
Einblick in unsere kreative Mühleholzküche...

### Geniessen Sie zu zweit:

- Bruschetta vom geräuchertem Seesaibling-Mousse
- Morchel-Terrine mit Preiselbeere-Chutney
- Steinpilzsuppe mit Rahmhaube, Frühlingszwiebeln und Croûtons
- Spargelsalat auf Kresse
- Gebackener Camembert
- Rinds-Tatar «Huus-Art»

pro Person 22.50



# Vorspeisen

Hit

## «Spargel-Salat»

an Kräuter-Vinaigrette  
mit Cherry-Tomaten, Knoblauch und Zwiebel  
garniert mit Rohschinken

**vegetarisch:** ohne Rohschinken



18.50

vegi. 16.50

kalt

Vege-  
tarisch

## Knusprige Tomaten Bruscetta

mit Basilikum und mariniertem Rucola-Salat

16.50

## Rinds-Tatar «Huus-Art»

serviert mit Salzbutter und Toastbrot,  
verfeinert mit Cognac

«mild, rassig oder scharf»



Vorspeise 24.50

Hauptgang 36.50

Vege-  
tarisch

## Gemüse-Tatar «Huus-Art»

aus Zucchini, Aubergine, Karotten Zwiebel,  
Lauch, Tomaten und Sellerie

serviert mit Salzbutter und Toastbrot,  
verfeinert mit Cognac

«mild, rassig oder scharf»



Vorspeise 19.50

Hauptgang 31.50



# Vorspeisen

Hit

für  
2 Personen

## Mühleholz «Vorspeise-Chörbli»

Poulet-Flügeli, Frühlingsrollen, Calamare-Ringli,  
Onion-Rings, Chili-Cheese-Nuggets, Crevetten  
im Kokosmantel mit verschiedenen Dip-Saucen

pro Person  
12.50

keine  
kleinere  
Portion  
erhältlich

warm

Vege-  
tarisch

## Dreierlei vom gebackenen Camembert

- Bärlauch
- Feigensenf
- Kräuter

mit Salatbouquet und geröstetem Brot

18.50

keine  
kleinere  
Portion  
erhältlich

Vege-  
tarisch

## Onion-Rings im Körbli serviert

knusprig gebackene Zwiebelringe  
mit Crème Fraîche

13.50

keine  
kleinere  
Portion  
erhältlich



# Hauptgänge

Hits

## 1/2-Meter Cordon-Bleu

**Mühleholz Cordon-Bleu (vom Schwein)**  
gefüllt mit Schinken, Speck, Waldpilzen  
und Hauskäse

**Poulet-Cordon-Bleu «Lady»**  
gefüllt mit Schinken, Frischkäse und Kräuter

**Schweine-Cordon-Bleu**  
gefüllt mit Schinken und Hauskäse

serviert mit Pommes Frites und Gemüsespiess

Hit

für  
2 Personen

pro Person  
46.50

keine  
kleinere  
Portion  
erhältlich

## Trois-Filet im Pfännli

Rindsfilet mit Kräuterbutter,  
Schweinefilet an Sauce Béarnaise,  
Kalbsfilet an Rosmarinjus  
dazu Rösti-Kroketten und Gemüsespiess

keine  
kleinere  
Portion  
erhältlich

56.50

## Mühleholz-Burger

saftiges Rindshacksteak medium gebraten  
mit Speck, Käse, Tomaten und Zwiebeln  
im Sesambrotli serviert,  
dazu Pommes Frites und Haussauce

keine  
kleinere  
Portion  
erhältlich

31.50

## Mühleholz-Cordon-Bleu vom Schwein

gefüllt mit Schinken, Speck, Hauskäse und Waldpilzen  
dazu servieren wir Pommes Frites und Gemüsespiess

29.50 / 36.50

Hits



# Haussspezialität

## «Heisser Stein»

keine  
kleinere  
Portion  
erhältlich

Die leichte, trendige und gesunde Art des Genusses... Bereiten Sie Ihr Grillgut nach Ihrem eigenen Geschmack auf dem 350 Grad heissen Granitstein selber zu...  
Die Anleitung zum perfekten Genuss: Das Grillgut ohne Fettstoff und Gewürz auf den heissen Stein legen und alle 5-10 Sekunden wenden bis die gewünschte Garstufe erreicht ist.

### Trois-Filet

Rind, Kalb und Schwein

240 g

56.50

### Schweine-Steak

200 g

33.50

300 g

49.50

### Pouletbrust

170 g

33.50

340 g

49.50

### Rinds-Entrecôte

200 g

48.50

300 g

61.50

### Rinds-Filet

150 g

54.50

300 g

85.00

450 g

105.00

### Pferde-Entrecôte

200 g

44.50

300 g

57.50

#### Beilagen

Im Preis enthalten sind eine Beilage nach Wahl, Saisongemüse, Dip-Saucen und ein grüner Saisonsalat als Vorspeise.

**Nicht kumulierbar mit einer anderen Vorspeise**

#### Beilagen nach Wahl

- Rösti-Kroketten
- Pommes Frites
- Spargel-Ravioli (+3.50)
- Saisongemüse (Wok)
- Pappardelle
- Frühlings-Kartoffeln
- Limetten-Kräuter-Risotto



# Hauptgänge

Alle Fleischstücke auch als «Fitnesssteller»  
mit verschiedenen gemischten Salaten erhältlich.

keine  
kleinere  
Portion  
erhältlich

Hit

## Rindsfilet-Geschnetzeltes «flambé»

flambiert mit Whiskey,  
an Honig-Whiskey-Sauce  
dazu Zweierlei Spargel und Pappardelle

51.50

Von der Küche  
wärmstens  
empfohlen

## Grilliertes Rinds-Entrecôte

serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse

### Wahlweise:

mit Kräuterbutter  
oder  
mit Sauce Bernaise



41.50 / 48.50

## «Chateaubriand» nach Hausart

wird in zwei Gängen serviert

### 1. Gang:

Sauce Bernaise, Pappardelle und Spargel

### 2. Gang:

Rosmarin-Jus, Rösti-Kroketten und Saisongemüse

Hit

ab 2 Personen

pro Person

75.00

## Rinds Cordon-Rouge

gefüllt mit Rohschinken, Spargel und Camembert  
nappiert mit Rosmarin-Jus  
dazu servieren wir Rösti-Kroketten  
und einen Frühlings-Salat



39.50 / 46.50

Rind

feinstes Fleisch  
aus der  
Schweiz



# Hauptgänge

Alle Fleischstücke auch als «Fitnesssteller»  
mit verschiedenen gemischten Salaten erhältlich.

## Kalb

feinstes Fleisch  
aus der  
Schweiz

### Kalbsleberli «Himbeer»

an Balsamico-Himbeer-Sauce  
im Röstipastetli serviert, garniert mit Saisongemüse

43.50



keine  
kleinere  
Portion  
erhältlich

### Knuspriges Wienerschnitzel

mit zweielei Stangenspargel  
Sauce Hollandaise  
und gebratenen Frühlings-Kartoffeln

49.50



keine  
kleinere  
Portion  
erhältlich

### Grilliertes Pferde-Entrecôte

serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse

**Wahlweise:**

mit Kräuterbutter  
oder  
mit Sauce Bearnaise

37.50 / 44.50



## Pferd

feinstes Fleisch  
aus der  
Schweiz

## Beilagen

Beilagen-Änderung  
(CHF 2.50)

### Beilagen-Änderung (CHF 2.50)

- Rösti-Kroketten
- Pommes Frites
- Spargel-Ravioli (+3.50)
- Saisongemüse (Wok)
- Pappardelle
- Frühlings-Kartoffeln
- Limetten-Kräuter-Risotto



# Hauptgänge

Alle Fleischstücke auch als «Fitnesssteller»  
mit verschiedenen gemischten Salaten erhältlich.

keine  
kleinere  
Portion  
erhältlich

Hit

Von der Küche  
wärmstens  
empfohlen

## Hausgemachter Pulled-Pork-Burger

aus unserem Smoker  
im Brioche Bun serviert, mit Cole Slaw,  
Tomaten, Gurken und Röstzwiebel  
dazu servieren wir Pommes Frites



34.50

Schwein

feinstes Fleisch  
aus der  
Schweiz

## Schweine Cordon-Bleu

unser bewährter Klassiker

gefüllt mit Schinken und Hauskäse  
dazu servieren wir Pommes Frites und Gemüsespiess



26.50 / 33.50

## Tessiner-Filet «Souse Vide»

Schweinefilet im Speckmantel,  
nappiert mit Rosmarin-Jus,  
dazu Limetten-Kräuter-Risotto und Spargel



41.50

keine  
kleinere  
Portion  
erhältlich

## Grilliertes Schweinesteak

serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse

**Wahlweise:**

mit Kräuterbutterr

oder

mit Champignonsrahmsauce



26.50 / 33.50



# Hauptgänge

Alle Fleischstücke auch als «Fitnesssteller»  
mit verschiedenen gemischten Salaten erhältlich.

Hit

Von der Küche  
wärmstens  
empfohlen

## Frühlings-Saltimbocca vom Poulet

Pouletschnitzel mit Bärlauch im Rohschinken-Mantel  
auf Limetten-Kräuter-Risotto angerichtet  
dazu Spargel und Rosmarin-Jus

   
29.50 / 36.50


## Poulet-Flügeli «Huusart»

knusprig gebackene Pouletflügeli  
serviert mit Pommes Frites und Haussauce

   
22.50 / 29.50

## «Ladys-Cordon-Bleu»

gefüllt mit Schinken, Bergkäse und Kräuterfrischkäse  
dazu servieren wir Pommes Frites  
und einen kleinen Frühlingsalat

  
29.50 / 36.50

Poulet

feinstes Fleisch  
aus der  
Schweiz

Beilagen

Beilagen-Änderung  
(CHF 2.50)

### Beilagen-Änderung (CHF 2.50)

- Rösti-Kroketten
- Pommes Frites
- Spargel-Ravioli (+3.50)
- Saisongemüse (Wok)
- Pappardelle
- Frühlings-Kartoffeln
- Limetten-Kräuter-Risotto



# Hauptgänge

Alle Fleischstücke auch als «Fitnesssteller»  
mit verschiedenen gemischten Salaten erhältlich.

## Zander-Knusperli im Bierteig

goldbraun gebackene Zanderfilets mit Sauce Tatar  
serviert mit Pommes Frites und Saisongemüse



27.50 / 34.50

## Gebratenes Seesaiblingfilet aus Römerswil

mit Tomaten-Pesto, Frühlingszwiebeln, Rucola,  
Cherry-Tomaten und Parmesan, dazu servieren  
wir ein sämiges Limetten-Kräuter-Risotto



37.50 / 44.50

## Forellen Knusperli im Tempurateig

goldbraun gebackene Forellenfilets mit Sauce Tartar,  
dazu zweierlei Spargel und Frühlings-Kartoffeln



29.50 / 36.50

### Beilagen-Änderung (CHF 2.50)

- Rösti-Kroketten
- Pommes Frites
- Spargel-Ravioli (+3.50)
- Saisongemüse (Wok)
- Pappardelle
- Frühlings-Kartoffeln
- Limetten-Kräuter-Risotto

## Beilagen

Beilagen-Änderung  
(CHF 2.50)



# Hauptgänge

Vegi  
Hit

Von der Küche  
wärmstens  
empfohlen

## Vegi Mühleholz-Burger

saftiges Quinoa-Steak mit Tomaten, Zwiebeln,  
Eisbergsalat und Käse im Leinsamenbrötli serviert,  
dazu Pommes Frites und Haussauce



29.50

keine  
kleinere  
Portion  
erhältlich

## Gemüse-Tatar «Huus-Art»

Zucchini, Aubergine, Karotten, Zwiebel,  
Lauch, Tomaten und Sellerie  
serviert mit Salzbuttersauce und Toastbrot  
mild, rassig oder scharf erhältlich



31.50

keine  
kleinere  
Portion  
erhältlich

## Limetten-Kräuter-Risotto

mit Spargel, Parmesan  
und kandierten Cherry-Tomaten



26.50 / 33.50

Vegi

fein geht auch  
ohne Fleisch

## Spargel-Ravioli

im Bärlauch-Limetten-Butter geschwenkt  
garniert mit Spargel, kandierte Cherry-Tomaten  
und Parmesanspänen

25.50 / 32.50

## «Rösti-Pastetli»

gefüllt mit sämigem Waldpilz-Ragout  
garniert mit Saisongemüse



31.50

keine  
kleinere  
Portion  
erhältlich

## Zweierlei Stangenspargel\*

mit Sauce Hollandaise  
und gebratenen Frühlings-Kartoffeln



26.50 / 33.50

## Vegetarisches-Cordon-Bleu

eine Verführung aus Wirsing, geräucherter Tofu,  
getrocknete Tomaten und Käse  
dazu servieren wir einen winterlichen Salat

\*serviert mit Pommes Frites ohne Saisongemüse



32.50

keine  
kleinere  
Portion  
erhältlich

\*Saisonal



# Fitness-Teller

Hit

Von der Küche  
wärmstens  
empfohlen

keine  
kleinere  
Portion  
erhältlich

## Fitness Mühleholz

Poulet-Flügeli, Frühlingsrollen, Calamare-Ringli,  
Onion-Rings, Pouletknusperli, Crevetten im Kokosmantel  
serviert im Frittierkörbli mit verschiedenen Dip-Saucen

36.50

## Fitness Mühleholz Cordon-Bleu (vom Schwein)

gefüllt mit Schinken, Speck Waldpilzen und Hauskäse

29.50 / 36.50



## Fitness Schweine Cordon-Bleu

unser bewährter Klassiker

27.50 / 34.50



## Fitness Schweinesteak

grilliertes Schweinesteak mit Kräuterbutter

26.50 / 33.50



## Fitness Pouletbrust

grillierte Pouletbrust mit Kräuterbutter

26.50 / 33.50



## Fitness Pferdeentrecote

grilliertes Pferdeentrecote mit Kräuterbutter

37.50 / 44.50



## Fitness Rinds-Entrecôte

serviert mit Kräuterbutter


41.50 / 48.50





## Fitness Zander-Knusperli

goldbraun gebackene Zanderfilet-Streifen im Bierteig  
serviert mit hausgemachter Sauce Tartar

 27.50 / 34.50


## Fitness Seesaibling-Filet aus Römerswil

mit Tomaten-Pesto, Frühlingszwiebeln, Rucola,  
Cherry-Tomaten und Parmesanspänen garniert

  36.50 / 43.50

## Fitness Forellen-Knusperli

goldbraun gebackene Forellen-Filet-Streifen  
im Tempurateig  
serviert mit hausgemachter Sauce Tartar

 29.50 / 36.50

Vom  
Fisch

Vege-  
tarisch

## Fitness Vegetarisches Cordon-Bleu

Wirsing, Tofu, getrocknete Tomaten und Käse

  32.50

keine  
kleinere  
Portion  
erhältlich

Vege-  
tarisch

## Fitness Onion-Rings


knusprig gebackene Zwiebelringe  
serviert mit Schnittlauch-Crème-Fraiche

24.50 / 31.50

Vege-  
tarisch

## Fitness «Frühlingsrollen»

Gemüsefrühlingsrollen  
serviert mit Sweet-Chili-Sauce

 24.50 / 31.50

Vege-  
tarisch

## «Salat-Teller»

Gemischter Salat mit Früchten und  
grünem Blattsalat aus garniert

  17.50 / 24.50

**Alle Fitnesssteller werden mit  
gemischten Salaten und Blattsalat serviert.**

### Hausgemachtes Dressing zur Auswahl:

- Bärlauch-Dressing
- Französisches-Dressing
- Italienisches-Dressing
- Kräuter-Vinaigrette

### Beilagen-Empfehlung:

- Portion Pommes Frites CHF 8.50
- Portion Rösti-Kroketten CHF 9.50



# Hausgemachte Desserts

Hit

Von der Küche  
knackig  
empfohlen

## 1/2-Meter-Dessert «Surprise»

(ab 2 Personen)  
fragen Sie unser Servicepersonal

HIT

pro Person  
19.50

NEU

### Trio-Dessert-Kreation

- Zitronen-Mousse 15.50
- Cheesecake mit Waldbeeren
- Minze-Cacao-Glace

### Zitronen-Tarte

mit Baiser (Meringue) und Beeren garniert 13.50

### Gebrannte Crème

nach Grossmutter's Rezept 11.50

### Cheesecake mit Waldbeeren

garniert mit Rahm und Meringue 11.50

### Luftiges Zitronen-Mousse

garniert mit Rahm, Minze und Zitronen-Couli 11.50

### Frische Erdbeeren\*

mariniert mit Minze und Rahm

mit Rahm 12.50  
ohne Rahm 10.00

### Frischer saisonaler Fruchtsalat

mit Rahm

mit Rahm 11.00  
ohne Rahm 9.50

warm

### Schokoladen-Küchlein

mit flüssigem Kern, mit Vanilleglaze und Rahm 14.50

warm

### Warme «Apfelchüechli»

goldbraun gebackene Apfelringe  
serviert mit Vanilleglaze 14.50

\* Saisonal