

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Lieler Schlossbrunnen

Schon im 16. Jahrhundert war das Wasser in der Region und im Ausland bekannt und beliebt, so dass wir noch heute von der hervorragenden Qualität und Erfahrung profitieren. In der Produktpalette von Lieler Schlossbrunnen gibt es nicht nur das einzigartige, reine und wohlschmeckende Mineralwasser.

Mineralwasser

classic	0,33l	3,40 €	0,75l	6,80 €
natur	0,33l	3,40 €	0,75l	6,80 €

Erfrischungsgetränke

Bluna Orange Zitrone Cola-Mix	0,3l	3,90 €
Afri Cola Afri Cola zero	0,3l	3,90 €
Wild Berry Tonic Water	0,3l	3,90 €

Beutelsbacher Säfte und Saftschorle

Die Firma Beutelsbacher legt über alle Unternehmensbereiche hinweg höchsten Wert auf die Qualität. Die Säfte werden dabei mit dem Bestreben produziert, die ganze Vielfalt der Früchte trinkbar zu machen. Das Obst wird größtenteils von deutschen und europäischen Bio- und Demeterbauern bezogen.

Sorte	Schorle	Saft
Apfel naturtrüb	0,3l	3,80 €
Rhabarber	0,3l	4,00 €
Pink Grapefruit	0,3l	4,00 €
Orangen-Fruktcocktail	0,3l	4,20 €
Schwarze Johannisbeere	0,3l	4,20 €

Isis Bio-Erfrischungsgetränke

Holunder-Himbeere	0,3l	3,90 €
Alpeneistee	0,3l	3,90 €
Wildkräuter	0,3l	3,90 €
Bitter Lemon	0,3l	3,90 €

BIERE

Brauerei Ganter

1865 gegründet, ist die Freiburger Brauerei bis heute ein selbstständiges, regionales Familienunternehmen. Das Bier wird aus Tradition und Leidenschaft gebraut. Dabei gilt es vom Einkauf der Rohstoffe, bis zum Kontakt mit den Kunden, immer das Beste zu geben, um das Beste zu erreichen.

Pils	0,2l	3,50 €	0,4l	4,90 €
Freiburger alkfr.	0,3l	4,00 €		
Radler sauer süß	0,2l	3,50 €	0,4l	4,90 €
Badisch Weizen	0,3l	4,00 €	0,5l	5,20 €
Badisch Weizen alkfr.			0,5l	5,20 €

REGIONALE WEINE

Winzergenossenschaft Britzingen

Die Britzinger Kellereiwirtschaft verbindet das Bewahren guter, bodenständiger Traditionen mit der Aufgeschlossenheit gegenüber innovativen Erkenntnissen. Oberstes Prinzip ist der schonende Weinausbau.

Britzinger Sonnhole

GUTEDEL QbA | trocken o. halbtrocken

0,2l	6,90 €	0,5l	16,90 €	0,75l	24,00 €
------	--------	------	---------	-------	---------

Britzinger Rosenberg

SPÄTBURGUNDER QbA | trocken

0,2l	6,90 €	0,5l	16,90 €	0,75l	24,00 €
------	--------	------	---------	-------	---------



Wein und Hof Hügheim eG

Knapp 60 Winzerfamilien bilden eine der kleinsten badischen Genossenschaften. Die WG setzt auf den engen persönlichen Kontakt. Die kurzen Wege und der umweltschonende Weinbau fördern die gute Qualität.

Hügelheimer

GRAUBURGUNDER EDITION »M« QbA | trocken

0,2l	6,90 €	0,5l	16,90 €	0,75l	24,00 €
------	--------	------	---------	-------	---------

Hügelheimer Schlossgarten

MERLOT - Beste Lagen - QbA | trocken

0,2l	8,20 €	0,5l	19,90 €	0,75l	28,00 €
------	--------	------	---------	-------	---------

WEINSCHORLE WEISS	0,2l	4,50 €
WEINSCHORLE ROT/ ROSÉ	0,2l	4,50 €

Verschenken Sie Gaumenfreuden mit einem Gutschein von EssKultur.

Diesen erhalten Sie per online oder direkt vor Ort!
muellheim@esskultur.events

REGIONALE WEINE

Weingut Engler

authentisch | naturnah | begeisternd
Das 1892 gegründete Weingut wird heute in der vierten Generation geführt. Mitten in Müllheim gelegen werden Sie zur Verkostung naturnah erzeugter Weine und Winzersekte in der Vinothek begrüßt

Müllheimer

WEISSBURGUNDER Kabinett | trocken

0,2l	6,90 €	0,5l	16,90 €	0,75l	24,00 €
------	--------	------	---------	-------	---------

Müllheimer Sonnhalde

MUSKATELLER QbA | feinherb

0,2l	6,90 €	0,5l	16,90 €	0,75l	24,00 €
------	--------	------	---------	-------	---------

Müllheimer Sonnhalde

SPÄTBURGUNDER ROSÉ Kabinett | trocken

0,2l	6,90 €	0,5l	16,90 €	0,75l	24,00 €
------	--------	------	---------	-------	---------



ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

Fragen Sie unser Personal. Wir halten eine Karte mit den Kennzeichnungen für Sie bereit.

MEHRWERTSTEUER

In den angegebenen Preisen ist die jeweils gültige MwSt. enthalten!

UMBESTELLUNG BEILAGEN / SAUCEN

Umbestellungen sind möglich, allerdings berechnen wir einen Zuschlag von 2,50 € pro Änderung.

DIGESTIF

Aus der Region

Die Weingüter der Region produzieren aus Ihrem Obst hervorragende Schnäpse und Liköre, die wir Ihnen gerne zum Ausklang Ihres Essens empfehlen.

Obstler aus Golden Delicious	2 cl	3,90 €
Schwarzwälder Kirschwasser	2 cl	4,20 €
Mirabellenwasser	2 cl	4,20 €
Trester im Eichenfass	2 cl	4,20 €

Grappa

Die Grappas aus Italien werden biologisch angebaut und überzeugen mit einem feinen Geschmack.

„Autori della Grappa“ Bio Moscato	2cl	6,50 €
Torelli Rovero		

HEISSGETRÄNKE

Gerne bereiten wir Ihnen Ihre Kaffeespezialität VEGAN und LAKTOSEFREI zu!

Heimbs fairtrade Kaffee

- Fair, ökologisch, nachhaltig -

Beste Fairtrade Arabicas aus kontrolliert biologischem Anbau bringen das volle Volumen des Heimbs Kaffees in ihre Tasse. Die Kaffeebohnen werden in einem erhitzten Luftstrom besonders schonend geröstet.

Café Crème oder koffeinfrei	3,40 €
Espresso	3,40 €
Doppelter Espresso	4,40 €
Cappuccino	4,40 €
Latte Macchiato	4,40 €
Milchkaffee	4,40 €

Dallmayr Tee im Glas

4,40 €

Kräuter: Alpenkräuter | Pfefferminz

Früchte: Waldbeere

Grün: Japan Sencha

Schwarz: Darjeeling

Lindt & Sprüngli

Die Geschichte der Schweizer Maître de Chocolatier beginnt im Jahr 1845 mit der Gründung der Konditorei Sprüngli in Zürich. Einige Jahre später revolutionierte Rudolph Lindt die Schokoladenherstellung. Die Schokoladenkenner haben sich schließlich zusammenschlossen und produzieren bis heute weltweit beliebte Schokolade.

Trink-Chocolade

4,40 €

mit 32% Kakaoanteil



EssKultur

Veranstaltungen | Catering | Restaurant



APERITIFS

Esskultur-Sekt 0,1l 5,00 €
feinperlig | fruchtig | diskrete Süße | 0,75l 25,00 €
feinherb im Abgang

Weißburgunder 0,375l 16,00 €
Brut | Weingut Engler

Rovero Bio Vermout di Torino
Eleganter, raffinierter Weingut-Wermut
Bianco 4cl 4,60 €

Aromen von Zitrus des Chardonnay-Weißweins und dezerten Kräutern

Rosso 4cl 4,60 €
Aromen von Rosen, Orangenblüten, Zitruschalen und fruchtigem Kardamon, die im Mund eine Frische hinterlassen.

Sherry
Sandeman Fino Sherry 4cl 4,50 €
Kombiniert dezente Mandelnuancen mit grünen Äpfeln und leichten Würznoten.

Pedro Ximenez Sherry von Gaisberg 4cl 4,90 €
Der Likörwein wird aus Trauben der spanischen Region Andalusien gewonnen, die einen einzigartigen Geschmack besitzen.



Apero Paradisi 7,90 €
Ramazotti Aperitivo Rasato | Grapefruitsaft | Weißwein | Wasser | Basilikumblätter | Eiswürfel

Aperol oder Aperitivo Rosato Spritz 7,90 €
Esskultur-Sekt | Aperol/ Aperitivo Rosato | Mineralwasser | Eiswürfel | Orangenscheibe/ Zitrone

Grapefruit-Gin-Tonic 7,90 €
Gin | Tonic Water | Pink Grapefruitsaft | Rosmarin | Grapefruitscheibe | Eiswürfel

Grapefruit-Tonic alkoholfrei 5,90 €

Campari 4cl 5,50 €

Campari Orange | Soda 0,2l 7,50 €

FÜR VORNEWEG & ZWISCHENDURCH

Sommer Aufstriche vegan | glutenfrei 4,90 €

Avocado mit Limone | Romano-Tomate mit Sonnenblumenkernen | Kräuter und Tofu

Antipasti Variation glutenfrei 13,90 €
Gegrilltes Gemüse | geräucherter Schinken | Mozzarella

Elsässer Wurstsalat glutenfrei 12,90 €
Lyoner | Zwiebeln | Essiggurken | Käse



SUPPE

Karotten-Mango-Suppe vegan | glutenfrei 5,90 €
Kokosmilch

Gemüse-Consommé vegetarisch 5,90 €
Mandelklößchen

SALAT

Kleiner Beilagensalat vegan | glutenfrei | laktosefrei 5,90 €
Blattsalat | Karotte | Spargel | Tomate | Nektarine | Gurke | Kräuter-Vinaigrette

Sommerlich-fruchtiger Salat vegan | glutenfrei 14,90 €
Blattsalat | Karotte | Spargel | Tomate | Nektarine | Gurke

Zur Wahl:

- Limetten-Dressing vegan | glutenfrei
- Kräuter-Vinaigrette vegan | glutenfrei

Ergänzen Sie Ihren Salat beliebig:

- Maishähnchen-Streifen glutenfrei 8,00 €
- Cordon Bleu 10,50 €
- Garnele mit Zitronengras glutenfrei 10,50 €

Caprese-Avocado-Salat vegetarisch | glutenfrei 14,90 €
Rucola | geröstete Pinienkerne | Balsamicodressing

Griechischer Bauernsalat vegetarisch | glutenfrei 14,90 €
Feta | Gurke | Tomate | Paprika | Kräuter dressing

HAUPTGERICHTE

Reis-Nudelpfanne vegan | laktosefrei 19,90 €
Gemüse aus dem Wok

Ingwer-Kurkuma-Curry vegan | glutenfrei 19,90 €
Ananas | Zuckerschoten | Brokkoli | Kirschtomaten | Koriander | Jasminreis

Cordon bleu vom Schwein 22,90 €
Pommes frites | Gemüse

Seeteufel in Sesamkruste laktosefrei 28,90 €
Pak Choy | leichte Soja-Wasabi-Sauce | Jasminreis

Gegrillte Garnelen mit Zitronengras glutenfrei 29,90 €
Fenchel-Kafir-Risotto | geschmorte Tomaten

Umbestellung der Beilagen / extra Sauce à 2,50 €

Pommes frites | Jasminreis | Fenchel-Kafir-Risotto | Rosmarinkartoffeln | Saisonale Gemüseauswahl | grüne Pfefferrahmsauce | Bratensauce | Rahmsauce



VOM GRILL

Stellen Sie sich Ihr Gericht nach Ihren Vorlieben zusammen:

Marinierte Poulardenbrust 23,90 €
Diese ist im Gegensatz zum Hähnchen von edlerem Geschmack und feinerem Mundgefühl.

Marinierter Schweinerücken 23,90 €
Das hier Zulande so beliebte Grillfleisch wird bei hohen Temperaturen kurz angebraten. Das zarte und magere Fleisch bleibt damit schön rosa und saftig.

Steak vom Rinderrücken 30,90 €
Wir nehmen die Fettauflage ab und braten das Fleisch mit Rosmarin. Mit Steakpfeffer bestreut, unterstreicht dies den natürlichen Fleischgenuss.

Thunfisch-Steak 36,90 €
Der im Geschmack milde Fisch, wird kurz bei starker Hitze angebraten für den perfekten Genuss.

T-Bone-Steak (500g) für 2 Personen 69,90 €
inkl. Sommerliche Dips vorab
(mit Wartezeit oder auf Vorbestellung min. 1 Tag vorab)

Wählen Sie Ihre Beilagen:

Sauce: grüne Pfefferrahmsauce | Bratensauce | Rahmsauce | Kräuterbutter
Gemüse: Grillgemüse | Saisonale Gemüseauswahl
Sättigungsbeilage: Pommes frites | Rosmarinkartoffeln

Bleu	Das Fleisch ist an der Oberfläche gegart und wird im Inneren maximal angewärmt.
Medium Rare	Typisch sind eine intensive Bräunung und der dunkelrote Fleischsaft.
Medium	Die Struktur wird fester, die Farbe im Inneren verändert sich und Fleischsaft tritt aus.
Medium Well	Eine kräftige Kruste und ein nur noch sehr kleiner rosa Kern.
Well Done	Das Steak ist durchgehend gegart.

DESSERTS

Esskultur Petit Four vegetarisch | glutenfrei 2,90 €
Limettencreme mit Früchten

Dreierlei Sorbet vegan | glutenfrei 6,40 €
Kirsch, Zitrone, Mango | frische Früchte | Fruchtsaucenspiegel

Crêpe mit Mango-Kiwi-Coulis vegetarisch 6,40 €
Schokoladen-Sauce | Kirschsorbet

Panna Cotta mit Limoncello und Kokos vegan | glutenfrei 6,40 €
Pfirsisch-Ananas-Salsa

Wassermelonensalat vegetarisch | glutenfrei 6,40 €
Minze | Joghurtbällchen

Eisbecher glutenfrei
Stellen Sie sich einen Eisbecher nach Ihren Wünschen zusammen:

Eis- und Sorbet:
Vanille vegan | Schokolade | Walnuss | Kirsch vegan | Zitrone vegan | Mango vegan | Erdbeere vegan
1 Kugel 2,90 €
Jede weitere Kugel 1,50 €
+ Sahne 0,50 €

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch - Freitag
17.00 - 22.00 Uhr | letzte Küchenbestellung 20.30 Uhr
Samstag
Für Gesellschaften nach individueller Vereinbarung
Sonntag
11.30 - 14.30 Uhr | letzte Küchenbestellung 14.00 Uhr

Für Gruppen und Gesellschaften öffnen wir das Restaurant nach Absprache gerne auch zu weiteren Zeiten außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten.

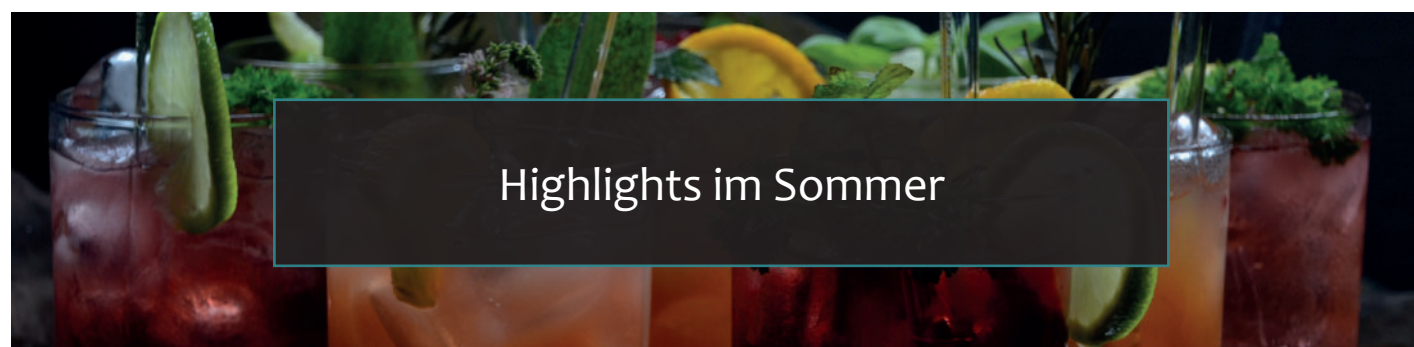
Kontaktieren Sie uns dazu gerne:
+49 761 88 79 45 30
muellheim@esskultur.events

SCHNITZELTAG DONNERSTAG

Schnitzel in verschiedenen Variationen bis 20.00 Uhr
ab 18,90 €

HOLY APEROLY FREITAG

Aperol Spritz bis 18.30 Uhr
nur 5,50 €



Highlights im Sommer

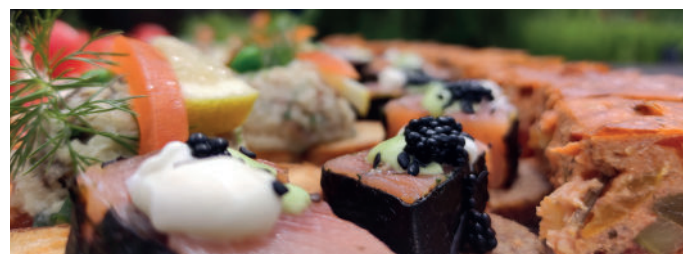


VERANSTALTUNGEN

Reservieren Sie das Nebenzimmer oder das Restaurant für Ihre nächste Familienfeier.

Für Feierlichkeiten und Gruppen erstellen wir individuelle Menüs, um den Anlass ganz nach Ihren Wünschen zu gestalten.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage an:
mail@esskultur.events | 0761 88 79 45 30



WEINFEST STAUFEN

31.07. - 02.08.2026

Besuchen Sie uns Anfang August auf dem Weinfest in Staufen und flanieren Sie über die Festmeile. Wir bereiten dort Speisen zu, die den Charakter des Weinfestes widerspiegeln und besonderen Genuss versprechen.

An den Tagen des Weinfestes bleibt das Restaurant in Müllheim geschlossen

JAZZ WEIN KULTUR MUSEUMSNACHT MÜLLHEIM

14.08.2026

Die Museumsnacht ist ein besonders Highlight in Müllheim, bei dem Sie in traumhafter Kulisse schöne Musik, beste Weine und hervorragendes Essen genießen können. Auch in diesem Jahr sind wir wieder ein Teil dieses besonderen Events. Weitere Informationen dazu erhalten Sie auch beim Markgräfler Museum.

In der Zeit vom 03.08. - 23.08.2026 ist unser Restaurant in den Betriebsferien. Sie finden uns bei Festen und Veranstaltungen in der Region.