

# MÜHLERAMA

Industriemühle  
Museum für Esskultur  
Backschule

## Apéroangebot 2019/2020

*mindestens 5 Tage im Voraus vorbestellen*

**Grissini, Pane Carasatu, Ribel Mais Chips** o.ä. aus dem Shop

Preis: nach Ladenpreis *ohne Vorbestellung*

**Gewürznüsse aus dem Backofen**

1,5 kg Preis: 120.-

hausgemachter **Gugelhopf salzig** (Speck, Baumnuss/ Olive, Zitrone)

ca. 1,5 kg (15 Personen) Preis: 55.-

**Prussiens Blätterteiggebäck**

mit hausgemachtem Pesto bestrichen

Preis 7.- pro Person 2 Stück

**Oliven Feta Kuchen**

Preis 6.50 pro Person 1 Stück

**Müllerplatte**

Rauchchnebeli oder Knoblauchchnebeli von das Pure, Hart-und Weichkäse aus der Region

**zum Selberschneiden**

mit Butter und Gourmet-Essiggurken, Weizen-und Roggensauerteigbrot

à discretion Preis: 10.- pro 100g

**Gemischtes Plättli klein**

Coppa, Kochschinken, Brie und Hochmoorkäse

(50g Fleisch & 100g Käse) mit Weizen-und Roggensauerteigbrot

Preis: 22 .- pro Person

**Gemischtes Plättli gross**

Coppa, Bündner Rohschinken, Kochschinken, Brie, Hochmoorkäse und Cirone

(80g Fleisch & 140g Käse) mit Weizen-und Roggensauerteigbrot

Preis: 31 .- pro Person

**Sandwiches vegetarisch (saisonal):**

Preis: 6.- /Stück

**Sandwiches (saisonal):**

Preis: 7.50.- /Stück

# MÜHLERAMA

Industriemühle  
Museum für Esskultur  
Backschule

hausgemachter **Gugelhopf süss** (Sultaninen, Cognac, Vanille/ Quitte, Zimt)  
ca. 1,5 kg (15 Personen) Preis: 55.-

**Totenbeinli/ Linzertorte**  
Preis: 3.- / Stk.

**Brownie La Flor Schoggi**  
Preis: 7.50 / Stk.

**Früchteschale** mit 6 Äpfeln, 6 Saisonfrüchten, 6 Bananen 6 Getreideriegeln  
Preis: 28.- /Schale



Mühlerama · Seefeldstrasse 231 · 8008 Zürich  
044 422 76 60  
[www.muehlerama.ch](http://www.muehlerama.ch) · [info@muehlerama.ch](mailto:info@muehlerama.ch)

# MÜHLERAMA

Industriemühle  
Museum für Esskultur  
Backschule

## Getränkeangebot 2019

Weine aus dem Turmgut Erlenbach von den Winzern Barbara und Markus Weber  
Alle Weine sind Knospe Biosuisse zertifiziert und vegan

### Vin Mousseux

75cl Preis: 45.-



RieslingxSylvaner

Im Bouquet mit intensiven Frucht- und Zitrusaromen, abgerundet mit einem Hauch von Exotik. Ausgeprägte Perlage; im Gaumen harmonisch und bekömmlich, mit moderater Säurestruktur.

### Riesling x Sylvaner 2018

75cl Preis: 38.-



RieslingxSylvaner

Intensive, blumige Aromatik von exotischen Früchten wie Banane und Ananas. Im Antrunk sehr spritzig. Im Gaumen sehr rund, ein Hauch von Restsüsse macht ihn zugänglich und süffig.

### Räuschling

2018

75cl Preis: 40.-



Räuschling

Duftet nach Zitrusfrüchten und Rhabarber. Mit der sortentypischen, frischfruchtigen Säure wirkt er sehr spritzig. Zarte, spannende Mandelnoten im Abgang.

### Pinot Noir

2018

75cl Preis: 42.-



Pinot Noir

Fruchtbetonte und würzige Aromatik mit Himbeeren und dezenten Holzaromen. Im Gaumen wirkt er saftig und belebend, mit viel Eleganz im Abgang.

### Merlot-Cabernet 2018

75cl Preis: 47.-



Cabernet Jura, Cabertin und Merlotin

Dunkles purpur. Duftiger Auftakt mit Noten von dunklen Beeren, Peperoni, Vanille und würzigen Komponenten. Kräftiger Geschmack mit weicher Fülle und gut strukturierten Tanninen. Dieser Wein passt sehr gut zu mediterranen Speisen, Pizza, Pasta und Rindsfilet.



# MÜHLERAMA

Industriemühle  
Museum für Esskultur  
Backschule

## Warme Getränke

Milchkaffee	4.50
Café crème	4.-
Espresso	4.-
Länggass Tee	4.-

## Kalte Getränke

Goba Mineralwasser mit Kohlensäure 1l./Glas	8.-
Wehntaler Apfelsaft 1l. /Glas	8.-
Süssgetränke 33cl. /Glas	4.-
Bier Paul 01, Pilsner, Flasche 33cl. /Glas	5.-



Mühlerama • Seefeldstrasse 231 • 8008 Zürich  
044 422 76 60  
[www.muehlerama.ch](http://www.muehlerama.ch) • [info@muehlerama.ch](mailto:info@muehlerama.ch)