

Irmas Mahlwerk

Angebote für Gruppen

Mühliplättli

Frisches Mühlbrot mit Wurst und/oder Käse pro Person Fr. 12.00

Chips und Salznüssli:pro Person Fr. 3.00

Unser "Regio-Gourmet Apéro"

Ausgewählte, exklusive Produkte von innovativen Produzenten aus dem Naturpark Gantrisch.

Mit grösster Sorgfalt und hochwertigen Zutaten von Hand hergestellt.

Bitte beachten Sie, dass dies Apéros und keine Mahlzeiten sind.

Pro Person Fr. 20.00

(erst ab Ende April verfügbar)

Pro Person 2 hausgemachte Apérobrotli mit Sauerkraut aus dem Gürbetal und Speck, zwei Käsespezialitäten aus der Region, 1/2 Yak-Landjäger vom Bio-Bergbauernhof Stampferli in Sangernboden, ein hausgemachtes Früchtebrötli, hausgemachte Essigzwiebeln, hausgemachtes Gemüse-Antipasti, 2 Stk Riggisberger Leinsamen Cracker, Mühlbrötli.

Dazu passen unsere regionalen Weine «Seftiger Lumi», «Seftiger Versus» und «Chatzumuus».

Müliofen Pizza

aus Goldkorn Mehl, 3 Sorten (Schinken, Gemüse/Champignon, Gurnigelwurst), à discrétion.

Fr. 30.00

Getreiderisotto (bio/regional) mit frischem Saisongemüse

Dazu Saucisson L'Absinth **Grüne Fee** (Schweinefleisch) und hausgemachter Senf Fr. 26.00

Vegetarisch (mit Champignons): Fr. 22.00

Lasagne hausgemacht

Aus Goldkorn Mehl mit Rindfleisch oder mit Gemüse

Fr. 27.00

Vor dem Hauptgang wird ein kleiner, grüner Salat und Mülibrot serviert.

Fleischdeklaration: Für diese Gerichte verwenden wir ausschliesslich Schweizerfleisch von der Metzgerei Balsiger, Wattenwil.

Zum Dessert

Gantrisch Glacé

in diversen Aromen von der Dorfchäsi Wattenwil
(im Becher 150 ml)

mit Rahm Fr. 5.60

ohne Rahm Fr. 4.60

Gantrischfrauen-Güezi assortiert

3 Stück Fr. 2.00

Hausgemachte Desserts auf Anfrage.

Apéro

Martini Bellini Peach, 8%, 75 cl	Fr. 23.00
Prosecco Cinzano, 11 %, 75 cl	Fr. 29.00
Aperol Spritz	pro Drink Fr. 9.00

Weisswein

Cuvée weiss Weingut Lenz, AOC Thurgau, 9.5 %, **50 cl** Fr. 20.00

Bio/vegan, Fruchtig, lieblich und im Gaumen erfrischend, mit Restsüsse. Lenz war Schweizer Bioweingut 2016 und 2018.

Regional:

Seftiger Lumi AOC Thunersee, 2016, 12.8 %, **75 cl**Fr. 43.00

Der Lumi Blanc de Noir (Cabernet Dorsa, Pinot Noir) aus unserer Nachbargemeinde wird aus blauen Trauben gepresst. Duftig und intensiv in der Nase nach Melone, Weichseln und Hibiskus, erfrischend im Gaumen und nachhaltig im Geschmack. Mehrfach ausgezeichnet.



Rotwein

Pinot Noir, AOC Schaffhausen, 2016, 13 %, **50 cl** Fr. 25.00

Sortentypisch und sauber vinifiziert. Ein filigraner Pinot Noir begeistert mit seinem beerigen Burgunderaroma. Die warme Frucht ist dicht und komplex. Geschmeidiger Wein mit angenehm eingebundenen Tanninen. Weingut Lindenhof Osterfingen.

Cuvée rot, AOC Thurgau, 10.5 %, **50 cl**.....Fr. 27.00

Bio/vegan. Purpurrot, fruchtiger Auftakt nach roten Beeren, rund und ausgeglichen, leicht und süffig. Pinot Noir/Léon Millot/Maréchal Foch. Lenz ist Schweizer Bioweingut 2016 und 2018.

Regional:

Versus AOC Thunersee, 13.5 %, 2015, 75 cl Fr. 45.00

Cabernet Dorsa, Gamaret. 11 Monate im Stahltank. Intensive, dichte Farbe, reife schwarze Beeren- und Gewürzaromen. Gut strukturierter Wein mit schöner Frische und Harmonie, im Gaumen langanhaltend.

Geheimtipp: **Chazumuus** AOC Thunersee, 13.5 %, 75 c.....Fr. 55.00

Kräftigere, komplexere Variante des Versus. Absolute Rarität. Chaz u Muus, zwei Berggipfel der Stockhornkette, sind Namensgeber. Gleiche Anteile der beiden Traubensorten (Cabernet Dorsa/Gamaret), 18 Mt. Fasslagerung und der Verzicht auf Filtration zeichnen diesen Wein aus.

Tieffarbig, komplexe Nase, reife schwarze Beeren- und Gewürzaromen, kräutrige Note. Dazu kommt etwas Wildes, animalisches. Die Muus (Gamaret) hat Kraft, ist komplex, balanciert und das Holz ist sehr gut eingebunden. Nur auf Vorbestellung.

Zum Beachte

Menüwahl

Diese Menüvorschläge sind gültig ab 10 Personen pro bestelltes Menü. Bitte wählen Sie nur ein einheitliches Menü aus (Fleisch/vegi kombiniert ist selbstverständlich immer möglich)

Teilnehmerzahl

Die genaue Anzahl der Gäste teilen Sie uns bitte 48 Stunden vor Ihrem Anlass mit. Diese Zahl gilt als Basis für die Rechnungsstellung.

Öffnungszeiten:

Montag und Dienstag ist Irmas Mahlwerk auch für Gruppen geschlossen. Abends schliessen wir um 24.00 Uhr.

Preise

Unsere angegebenen Preise sind Nettopreise und verstehen sich pro Person und inklusive MwSt in CHF.

Wein

Wird der Wein vom Veranstalter mitgebracht, erheben wir einen Zapfenpreis von CHF 23.00 pro 75cl Flasche.

Wir freuen uns, Sie bei uns zu bedienen. Zögern Sie nicht, sich mit uns in Verbindung zu setzen, wir sind Ihnen gerne behilflich.

Team Irmas Mahlwerk

Preisänderungen sind vorbehalten!

Herzlich willkommen in Irmas Mahlwerk