Öffnungszeiten über die Festtage 2025

Montag 22. bis Mittwoch, 24. Dezember 2025 ist das Restaurant Mühli geschlossen

Donnerstag, 25. Dezember 2025 9.00 bis 16.00 geöffnet

Freitag, **26. Dezember 2025** 9.00 bis 16.00 geöffnet

Samstag, 27. Dezember 2025 9.00 bis 22.00 geöffnet

Sonntag, 28. Dezember 2025 9.00 bis 16.00 geöffnet

Montag 29. und Dienstag, 30. Dezember 2025 ist das Restaurant Mühli geschlossen



Silvester 2025

ab 18.00 Uhr Feiern wir mit Ihnen den Jahresausklang mit einem Silvester- Menu und auserlesenen à la carte Gerichten.

Wir würden uns freuen, Sie bei uns ins neue Jahr begleiten zu dürfen.

Vom Donnerstag, 1. Januar bis und mit Donnerstag, 8. Januar 2026 bleibt das Restaurant Mühli geschlossen.

Salate / Vorspeisen

| Carpaccio von unserem Weidekalb Marinierte Kräuterseitlinge Bergkäse- Streifen | Fr. 18.50 |
|---|-----------|
| "Mühli -Salat" Bunter Blattsalat an Mirabellen- Dressing, Brotcroûtons und Kürbiskernen mit gebratenen Lama- Filetstreifen in der Schüssel serviert. | Fr. 16.50 |
| "Buuresalat" Verschiedene Blattsalate mit gebratenem Speck vom Alpschwein und Brotcroûtons in der Schüssel serviert. | Fr. 14.50 |
| Bunter Blattsalat | Fr. 10.50 |
| Gemischter Salat | Fr. 11.50 |
| Knuspriges Knoblauchbrot aus dem Mühliofen (auch als gluschtige Beilage zu unseren Salaten) | Fr. 8.50 |
| Panzerotti" unsere feine Hausspezialität. Mit Frischkäse, Spinat und Kräutern gefüllte Pfannkuchen an Tomatensauce im Ofen gratiniert | Fr. 13.50 |
| Suppen | |
| Selbstgemachte Kraftbrühe mit Flädli | Fr. 10.50 |
| Kürbiscremesuppe mit Rohschinken- Chips | Fr. 10.50 |

Fleisch vom eigenen Bauernhof dem "Schnuckenhof" bei uns im Restaurant Mühli Matzingen

An der Ristenbühlstrasse in Matzingen bewirtschaften wir neben dem Restaurant Mühli einen kleinen Landwirtschaftsbetrieb mit ca. 7 ha.

Dort züchten wir für Sie mit viel Liebe und Herz.

Pinzgauer- Rinder, Weidekälber, Lamas und Schnuckenhof- Lämmer. Was mit 3 Heidschnucken 1998 begann, ist zu einem wichtigen Betriebszweig geworden.

Somit können wir Ihnen das ganze Jahr gesundes Fleisch von glücklichen Tieren von unserem Bauernhof anbieten.

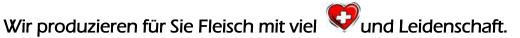


...dafür steht Fleisch von unserem Bauerhof

- wir persönlich pflegen, füttern und begleiten unsere Tiere, von der Geburt bis zum Fleischgericht auf Ihrem Teller
- natürliche, artgerechte und tierfreundliche Haltung
- unsere Pinzgauer- Rinder, Weidekälber, Lamas und Schnuckenhof- Lämmer füttern wir nur mit Gras, Heu und Silage
- sie verbringen den ganzen Sommer, wenn es die Witterung zulässt auf der Weide in der Region Matzingen
- im Winter sind unsere Tiere im Freilaufstall in der Tiefstreu mit viel
- kurzer stressfreier Transport zum Kleinschlachthof durch uns nach
- Professionelle Schlachtung im Kleinschlachthof in Pfyn durch Urs Ankele aus Frauenfeld zerlegt.
- bei uns ist Fleisch nicht nur eine Ware, denn wir betreuen und erfreuen uns an unseren Tieren 365 Tage im Jahr

Hauptgerichte mit Fleischspezialitäten von unserem Bauernhof dem Schnuckenhof

| Zartes Rückensteak von unserem Weidekalb Gebratene Kräuterseitlinge Cognacrahmsauce Gebackene Kartoffelkrapfen Bunte Gemüsegarnitur | Fr. 48.50 |
|---|-----------|
| Geschmorter Braten vom Pinzgauer- Rind Getrocknete Äpfel und Haselnüsse Kräftige Rotweinsauce Selbstgemachte Spätzli Bunte Gemüsegarnitur | Fr. 38.50 |
| kleine Portion | Fr. 33.50 |
| Saftiges Rückenfilet Schnuckenhof- Lamm Pistazienkruste und kräftige Rotweinsauce Gebackene Kartoffelkrapfen Bunte Gemüsegarnitur | Fr. 44.50 |
| kleine Portion | Fr. 39.50 |
| Saftiges Ragout von unserem Pinzgauer- Rind Körnige Senfrahmsauce Selbstgemachte Spätzli Bunte Gemüsegarnitur | Fr. 38.50 |
| kleine Portion | Fr. 33.50 |
| Gebratener Burger von unseren Lamas Überbacken mit Bergkäse und Alpschweinspeck Randen Ketchup Ostschwiizer Frites Bunte Gemüsegarnitur | Fr. 35.50 |



Unsere Klassiker

| Geschnetzeltes von unser Zürcher Art | em Pinzgauer- Rind | Fr. 37.50 |
|--|--------------------|-----------|
| Knusprige Rösti <i>kle</i> | eine Portion | Fr. 32.50 |
| Zarte Schnitzel von unsere Champignonrahmsauce Butternudeln | em Weidekalb | Fr. 39.50 |
| kle | eine Portion | Fr. 34.50 |
| Matzinger- Schnitzel (Paniertes Schnitzel vom Pinzo Mostbröckli und Emmentaler- Ostschwiizer Frites Bunte Gemüsegarnitur | | Fr. 44.50 |
| Panierte Schweinsschnitze | el "Mühli" | Fr. 22.50 |
| Ostschwiizer Frites <i>kle</i> | eine Portion | Fr. 19.50 |
| Saftiges Schweinssteak mit Ostschwiizer Frites | it Kräuterbutter | Fr. 30.50 |

Frisches Tagesgemüse als Beilage 3 Sorten Fr. 8.50

Unser aktueller Vegi- Hit

Selbstgemachte Zopf- Gnocchi gebraten Fr. 25.50 Kürbissauce mit Kernen Überbacken mit Parmesan

Vegetarische Gerichte

| "Panzerotti" eine besor mit Frischkäse, Spinat u Pfannkuchen an Toma im Ofen gratiniert | und Kräuter gefüllte | Fr. 24.50 |
|--|----------------------|-----------|
| iiii Oleri gradii iiert | kleine Portion | Fr. 20.50 |
| Paniertes Gemüseschr Ostschwiizer Frites | nitzel | Fr. 20.50 |
| Knoblauchbrot aus de Salatgarnitur | m Mühliofen | Fr. 22.50 |
| Bunter Gemüseteller Gebackene Kartoffelkr | apfen | Fr. 25.50 |
| Knusprige Rösti überba Raclette- Käse, Tomate | | Fr. 24.50 |

Kalte Gerichte

| Wurstsalat garniert | Fr. 20.50 |
|---------------------------|-----------|
| Käsesalat garniert | Fr. 22.50 |
| Wurst- Käsesalat garniert | Fr. 21.50 |
| Grosser Salatteller | Fr. 19.50 |

Dessertkarte

| Appenzeller Biberfladenparfait mit Rahmlikör | Fr. 14.50 |
|---|-----------|
| Schokoladen- Muffin aus dem Mühliofen mit Selbstgemachtem Mirabellen- Parfait | Fr. 15.50 |
| Hausgemachter Apfel- Quarkstrudel mit Vanilleglace | Fr. 15.50 |
| Selbstgemachtes Caramelköpfli mit Rahm | Fr. 11.50 |
| Luftiges Schokoladenmousse mit Rahm | Fr. 14.50 |
| Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und geschlagenem Rahm | Fr. 16.50 |

Kleines Tagesdessert mit Kaffee oder einem Espresso Fr. 9.50