

Obere Mühle
—|—
d'Wirtschaft

Wir begrüßen Sie in unseren neuen Räumen mitten in Bad Hindelang!
Wir, das sind Florian und Maria Großer mit der ganzen Familie und dem gesamten Team der Oberen Mühle.

Unsere Familie Rohrmoser-Egger-Großer betreibt seit über 34 Jahren die Obere Mühle in Bad Oberdorf in der Ostrachstraße, hier kochen wir mit Leidenschaft unsere feine regionale und saisonale Gourmetküche.

Gastfreundschaft, gutes Essen, aufmerksamer Service und schöne Weine sind die Leidenschaft unserer Familie, und das wollen wir auch in unserer neuen „Mühlen Wirtschaft“ leben!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
und einen schönen Abend bei uns!

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Sonntag ab 17:00
Warme Küche 17:30 bis 21:00Uhr
Montag und Dienstag geschlossen

WLAN





Unsere Suppen

hausgemacht und voller Geschmack

Rinderkraftbrühe

mit Grießnockerl 7,5

Spargel-Schaumsuppe

mit Spargelstücken 7,5

Allgäuer Käsesuppe

mit Croutons 9

(unsere Käsemischung kommt von der Käserei Obere Mühle)

Vorspeisen

kreativ und selbstgemacht

Spargelsalat & Hummerkrabben 15,5

Gemischter Salat

mit Hausdressing (vegetarisch) 9

Carpaccio von der Rinderlende

Rukola, Pesto und gehobeltem altem Bergkäse 15

Räucherforellenmousse & gebeizter Lachs

hausgemachtes Kartoffelrösti 14,8

Gemischter Salat

mit Schafskäse und Oliven (vegetarisch) 13,8

Sülze vom Milchkalb

mit Gemüsevinaigrette und gemischtem Salat 12,8

Hausgemachte Ravioli

mit Ricotta und Spinat gefüllt, altem Bergkäse und brauner Butter (vegetarisch) 13,8

Rindfleisch von der Metzgerei Endrass in Bad Oberdorf
regional aufgezogen und geschlachtet – echtes Allgäuer Fleisch

Gekochte Rinderbrust

Wurzelgemüse Meerrettichsauce und Butterkartoffeln 24

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit hausgemachten Spätzle oder mit Kässpätzle 26/28

Rindergoulasch von der Allgäuer Färse

mit hausgemachten Spätzle 22,80

Rinderrouladen frisch aus dem Rohr

mit Kartoffelknödel & Semmelknödel und gemischtem Gemüse 24

Frischer deutscher weißer Spargel

Portion Weißer Spargel

Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln 22

Weißer Spargel & Wiener Schnitzel

Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln 31

Weißer Spargel & gegrilltes Rindersteak

Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln 33

Vegetarisch

kreative Gerichte ohne Fleisch

Hausgemachte Krautkräpfen

mit Gemüsejus und grünem Salat 17,8

Allgäuer Kässpätzle

mit grünem Salat 15,8

Duett vom Knödel (Spinat & Käse)

abgeschmälzte Zwiebeln, gehobeltem Bergkäse und grünem Salat 17,8

Pikante Tomaten-Eierbandnudeln

mit Rukolapesto und grünem Salat 17,8

Beilagen Salat

zum Hauptgang 6,5

Salate

frisch und knackig

Großer gemischter Salat

mit Hausdressing und Wurzelbrot 17

wahlweise mit:

Schafkäse und schwarzen Oliven 20

Gebratenen Hummerkrabben 24

Gebratenen Rinderstreifen 26

Unsere Empfehlungen

Highlights aus unserer Küche

Hausgemachte Schwäbische Maultaschen

mit Schmand und Speck überbacken und grünem Salat 17,8

Sülze vom Allgäuer Milchkalb

mit Gemüsevinaigrette und hausgemachten Kartoffelrösti 20,5

Kalbslüngerl

mit Semmelknödel 20,8

In Butter gebratenes Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Pommes frites und Preiselbeeren 25

Ragout vom Wild aus dem Retterschwanger Tal

mit Waldpilzen, hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren 28

Gebratenes Forellenfilet

auf Wurzelgemüse mit Butterkartoffeln und Riesling Sauce 28

Oder doch lieber etwas Süßes für zwischendurch?

Süße Genussmomente

Apfelstrudel

mit Sahne und Vanilleeis 8,5

Kaiserschmarrn

wahlweise mit Preiselbeeren oder Apfelmus

oder Vanilleeis 10,8

Kaiserschmarrn

mit allem 12,8

Getränkekarte:

Allgäuer Alpenwasser

S´bludde - S´mittlere - S´pfizzige 0,25l 4 0,75l 6

d´Hiesige

Fanni-Orange 0,33l 4,2

Thade-Cola Mix 0,33l 4,2

Bäne-Cola 0,33l 4,2

Michl- Cola Zero 0,33l 4,2

Xaver – Zitrone Naturtrüb 0,33l 4,2

Theres – Rhabarber Zitronenmelisse 0,33l 4,2

Saftschorlen

naturtrübe Apfel-Schorle 0,2l 3,5 0,4l 4,50

Johannisbeer-Schorle 0,2l 3,5 0,4l 4,50

Apfel-Kirsch-Schorle 0,2l 3,5 0,4l 4,50

Maracujasaft-Schorle 0,2l 3,5 0,4l 4,50

Bier vom Fass:

Zötler Bayerisch hell 0,3l 3,5 0,5l 4,50

Zötler Pils 0,3l 4

Zötler Weizen 0,3l 3,5 0,5l 4,80

Zötler´s Kellerbier im Steinkrug 0,3l 3,5 0,5l 5

Radler 0,3l 3,5 0,5l 4,50

Russ 0,5l 4,8

Cola Weizen 0,5l 4,8

Bier aus der Flasche:

Zötler Korbinian dunkel 0,5l 4,5

Zötler Hell alkoholfrei 0,33l 4

Zötler Weizen alkoholfrei 0,5l 4,8

Zötler Holunder Weizen alkoholfrei 0,5l 4,8

Aperitif:

Glas Sekt trocken 0,1l 6,8

(Weißburgunder Sekt, traditionelle Flaschengärung, Weingut Wilhelmsbof, Pfalz)

Aperol Spritz Glas 7,5

Hausgemachter Erdbeer-Limetten-Minz-Spritz Glas 7,5

Wildberry Lillet Glas 7,5

Campari Orange oder Soda Glas 6,5

Alkoholfreie Aperitif:

alkoholfreier Campari Orange oder Soda Glas 6

Hausgemachte Erdbeer-Limetten-Minz-Limonade Glas 6

WeinSchorle:

Weißwein Schorle (sauer/süß)	1/4l	8	1/2l	11
Rose Schorle (sauer/süß)	1/4l	9	1/2l	12

Longdrinks:

Cuba Libre – Havanna, Zitrone, Cola	Glas	8
Vodka Lemon – Absolut, Zitrone, Bitter Lemon	Glas	8
Gin Tonic – Tanqueray, Zitrone, Schweppes Tonic	Glas	8

Heißgetränke:

Allgäu Espresso	2,5
Espresso entkoffeiniert	2,8
Allgäu Espresso Macchiato	3
Doppelter Espresso	3,5
Café Crème	3,5
Cappuccino	3,5
Latte Macchiato	4,5
Heißer Kakao	4
Heißer Kakao mit Sahne	4,5
Tasse Tee	3

(Pfefferminz, Schwarz, Kräuter, Grün, Kamille, Früchte)

Spirituosen:

Allgäu Brennerei:

Williams Christbirnenbrand	40%	2cl	3,5
Marillenbrand	40%	2cl	3,5
Mirabellenbrand	40%	2cl	3,5
Haselnuss	30%	2cl	4
Alte milde Marille	35%	2cl	4

Wein Turra Sonthofen:

Allgäuer Gebirgsenzian	38%	2cl	3,5
Ramazzotti auf Eis mit Zitrone	30%	2cl	3,5
Grappa Nonino Chardonnay	41%	2cl	4,5

Weinkarte:

Weißwein

	0,11	0,251	0,5
2024 Halbtrockener Riesling <i>Weingut Wilhelmshof, Pfalz</i> <i>süffig, harmonisch, leicht</i>		9	
2024 Grauburgunder Hand in Hand <i>fruchtig, elegant, langer saftiger Abgang</i> <i>Weingut Meyer-Näkel & Klumpp, Baden/ Abr</i> Flasche 30	6,5	11,5	21
2024 La Cala Vermentino <i>lebendig, harmonisch, fruchtig erfrischend</i> <i>Sella & Mosca La Cala, Sardinien</i> Flasche 30	6,5	11,5	21
2024 Grüner Veltliner <i>elegant, mineralisch, kräftig</i> <i>Weingut Bründlmayer, Österreich</i> Flasche 30	6,5	11,5	21
2024 Riesling trocken <i>knackig, frisch, Zitrone und grüner Apfel</i> <i>Weingut Künstler, Rheingau</i> Flasche 30	6,5	11,5	21
2024 Lugana Catulliano <i>fruchtig frisch, mineralisch, saftig</i> <i>Pratello, Lombardei, Italien</i> Flasche 30	6,5	11,5	21
Roséwein			
2024 Fleur de rosé trocken <i>süffig, feinfruchtig, mineralisch, wenig Säure</i> <i>Weingut Rings, Pfalz</i> Flasche 30	6,5	11,5	21

Rotwein

0,11 0,251 0,51

2024 Spätburgunder halbtrocken

Weingut Alde Gott, Baden

weich, fruchtig, elegant mit feiner Würze

9

2024 Chianti DOCG

80% Sangiovese, 10% Colorino, 10% Pugnitello

trinkig, kirschige Frucht, leicht

Banfi, Toskana, Italien

6,5 11,5 21

Flasche 30

2024 Ursprung

Merlot, Cabernet Sauvignon, Portugieser

fruchtig, samtig, weich, würzig

Weingut Schneider, Pfalz

6,5 11,5 21

Flasche 30

2024 Nero d'Avola

voll, zart, reich an roten Früchten

Tardus, Apulien

6,5 11,5 21

Flasche 30

2024 Tempranillo Crianza

vollmundig, samtig, rund und weich

Bodegas El Meson, Rioja, Spanien

6,5 11,5 21

Flasche 30

2024 Zweigelt

Aromen von Kirsche, samtig, weiche Tannine

Goldentis Österreich

6,5 11,5 21

Flasche 30

Diese Weinkarte ist das Ergebnis unseres *Wein Tables* – einem besonderen Abend, an dem Freunde, Familie, Gäste und Mitarbeiter gemeinsam verkostet, diskutiert und ausgewählt haben. Jeder Wein auf dieser Karte wurde mit Leidenschaft, Neugier und Freude entdeckt.

„Drei Häuser – eine Familie
Ihr Allgäuer Genuss- & Wohlfühlerlebnis“



Obere Mühle
—|X|—
d'Wirtschaft

In unserer neuen Wirtschaft erleben Sie moderne Allgäu Küche in geselliger Atmosphäre. Regional, frisch und herzlich serviert
– der Treffpunkt im Dorf –

Gasthaus
Obere Mühle
—|X|—
Bad Hindelang

Tradition seit Generationen, im Gasthaus Obere Mühle servieren wir feine Allgäuer Küche in originalen Stuben
– Genuss mit Geschichte –

Wellness
Ferienwohnungen
Obere Mühle
—|X|—
Bad Hindelang

Unsere 5-Sterne-Wellness-Ferienwohnungen verbinden alpinen Charme mit modernem Komfort.
Schwimmbad, Sauna, Whirlpool und ein gefüllter Kühlschrank bei Anreise machen den Aufenthalt besonders.
Zusätzlich genießen unsere Gäste den Allgäu Walser-Pass mit den kostenlosen Zusatzleistungen von Bad Hindelang PLUS

www.obere-muehle.de

Künstlerischer Lebenslauf

Nina Schmidbauer

Kurze Gasse 6
87541 Bad Hindelang

www.ninaschmidbauer.de
email@ninaschmidbauer.de
0175 5963933



1981 geboren in Kempten im Allgäu

2013 - 2016 Studium an der Europäischen Kunstakademie Trier, Diplom

Die in der Oberen Mühle d`Wirtschaft gezeigten Arbeiten sind käuflich zu erwerben.

Ausstellungen (Auswahl)

2025 47. Ostallgäuer Kunstausstellung, Künstlerhaus Marktoberdorf

2024 Den eigenen Platz einnehmen, galerieGEDOKmuc, München

2024 75. Große Schwäbische Kunstausstellung, Glaspalast Augsburg

2023 Kilian Lipp & Friends, StadtHausGalerie Sonthofen

2019 87541 Showroom Christoph Finkel, Bad Hindelang

2018 LebensWert Arbeit, Museum am Dom, Trier

Nina Schmidbauer beschäftigt sich in ihren konzeptuellen Arbeiten mit Momenten des Übergangs, mit Fragmentierung und Isolierung und der eigenen Abgrenzung zwischen Innen- und Außenwelt. Ihr Arbeitskonzept ordnet dabei jedem Thema ein bestimmtes Material zu.

Ihre hier gezeigten Arbeiten aus dem Projekt PURE nehmen Bezug auf die Natur und beschäftigen sich mit der Wahrnehmung. Sie fragmentieren die Wahrnehmung in ihre Einzelkomponenten und isolieren Sie dann voneinander. Farbe, Form, Fläche, Rhythmus, Linie, Licht - all diese Einzelkomponenten werden auf Ihre Aufgabe und Wichtigkeit im Wahrnehmungsprozess hin untersucht und reflektiert. Fragen nach dem Umgang des Menschen mit der Natur spielen thematisch nach dem Arbeitskonzept eine wichtige Rolle.

