



.. SPEISEN GETRÄNKE



KATZENMÜHLE

Nebensaison (April - Juni & Okt. + Nov.)

FREITAG & SAMSTAG 14 - 22 UHR

SONN- & FEIERTAG 11 - 19 UHR

Hauptsaison (Juli - einschl. September)

DONNERSTAG - SAMSTAG 14 - 22 UHR

SONN- & FEIERTAG 11 - 19 UHR

SCHNELLANLEITUNG

Für unsere „Mitmach-Gastronomie“

WENN IHR IM GARTEN SEID...

kommt bitte zunächst in die Mühle, der Zugang ist durch den Keller möglich. Hier ist auch eine weitere Getränketheke.

WENN IHR IN DER MÜHLE SEID...

1: UMSCHAUEN

Wo bin ich hier?

Was ist hier geboten?

2: ORIENTIEREN / BESCHILDERUNG LESEN

Wo sind die Getränke?

Wo gibt's etwas zu Essen?

Wo finde ich die WC's?

3: GETRÄNKE BITTE SELBST EINSCHENKEN

4: SPEISENAUSWAHL Was Euch aus der Tapastheke

gefällt, bitte selbst entnehmen, und mit an den Tisch

nehmen. Wir kommen dann an Euren Platz wegen

weiterer Bestellungen oder ihr bestellt direkt bei uns.

5: BESTECKE FINDEN SICH AN DEN TISCHEN

6: GESCHIRRÜCKGABE IN DER MÜHLE (oder im Garten)

7: ZUM SCHLUSS - ZECHE AUSRECHNEN

Blöcke und Stifte sind an den Tischen, im Laden findet Ihr

einen Taschenrechner und Lesebrillen.

8: BEZAHLEN BITTE IN DIE KASSE IM LADEN!

Wechselgeld ist keines da! - wir helfen aber gerne aus. Notfalls

später bezahlen! (oder Lärm machen)

Wenn wir da sind kommen wir - kommen wir nicht, sind wir nicht da! (oder in der Küche)

ALLGÄU-TAPAS

Herzlich willkommen in der Katzenmühle, dem Wirtshaus mit dem positiven Menschenbild.

Fühlt Euch wie zuhause, dann steht einem gemütlichen und genussvollen Aufenthalt nichts mehr im Wege. Speisen und Getränke dürfen und sollen selbstständig entnommen werden, eben wie man es daheim macht.

Unsere Kühltheke, Baujahr 1980 wurde von uns auf den „neuesten“ Energiestandard gebracht und bietet Euch nun eine bunte Auswahl an kleinen und grösseren „Allgäu-Tapas“- Leckereien. Ausserdem bereiten wir Euch tagsüber einige hausgemachte, warme Spezialitäten zu, die Ihr bei uns direkt bestellen könnt.

Preise befinden sich an den Produkten und können auf den ausliegenden Blöcken notiert werden. So könnt ihr Euch bei uns tagsüber ab 14 Uhr weitgehend selbst versorgen (Sonntags ab 11 Uhr).

Getränke findet Ihr im Ausschank, auch hier bedient Euch die freundliche Selbstbedienung :-)) Weine dürft Ihr gerne ausprobieren, und geschlossene Flaschen, bitte selber aufmachen!

Im „Grenzladen“ gibt es ebenfalls allerhand zu entdecken und zu stöbern. Viel Spass dabei! Hier findet Ihr auch unsere Kasse, die Ihr selbst bedienen dürft. Wir stehen natürlich auch jederzeit als Wechselautomat oder als mobile Kasse zur Verfügung.

Der Garten ist durchs Haus über den Keller erreichbar. bitte im Gelände auf Bodenunebenheiten achten! - wir haben fleissige Wühlmäuse und Maulwürfe...

Und nun wünschen wir Euch einen schönen Aufenthalt und hoffen, dass es Euch bei uns gefällt.

Anita & Michael

Informationen zu Inhaltsstoffen finden sich im „Infoordner“ - Oder fragt uns persönlich!

SPEZIALITÄTEN

Wurstsalat nach Art des Hauses, mit Brot (Leberkäs´, Paprikastreifen, Bergkäs´ u.a)	10,50 €
„Steirischer“ Wurstsalat, mit Brot (mit steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskernen)	11,50 €
Hausgemachte Germknödel mit Vanillesoße (mit Pflaumenmusfüllung, bestreut mit Mohn)	9,00 €
2 hausgemachte Semmelknödel mit Pilzsoße	12,50 €
mit Sauerkraut & Speck	12,80 €
kleine Portion mit nur 1 Semmelknödel	10,00 €
kleiner Beilagensalat, m. Hausdressing	4,00 €
„Dinnete“ - (schwäbische Landpizza)	
Dinnete - klassisch	10,50 €
belegt mit Sauerrahm, Zwiebeln, Speckwürfeln und Kümmel	
Dinnete - „Margherita“ (vegetarisch)	9,50 €
mit Tomatensoße, Bergkäs´, Oregano	

Unsere „Allgäu-Tapastheke“ mit leckeren Spezialitäten zur Selbstentnahme findet Ihr im Laden.

Guten Appetit!

SPEZIALITÄTEN

„Kässpatzengaudi“

(Wir hobeln den ganzen Tag frische Kässpätzlen)



Allgauer Kässpätzlen mit kl. Salat (ganztägig) 14,50 €

Varianten: (täglich, von 16.30 - 19.30 Uhr) 16,50 €
(jeweils mit kl. Salat)

Whiskey - Kässpätzlen
(mit einem Schuss Whiskey)

Kässpätzlen, „Wälder Art“
(mit „Rässkäs“ und Schnittlauch)

Kraut - Kässpätzlen
(mit Sauerkraut, Kümmel & Speck)

Halb & Halb (ganztägig) 15,50 €
Kässpätzlen mit Wurstsalat

BIERE UND SPIRITUOSEN



Meckatzer Weizen	0,5 l	3,90 €
Meckatzer Ur-Weizen (dunkel)	0,5 l	3,90 €
Meckatzer Leichtweizen	0,5 l	3,90 €
Meckatzer Weizen, Alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
Meckatzer Weiss Gold	0,5 l	3,90 €
	0,33 l	3,30 €
Meckatzer „Helle“	0,5 l	3,90 €
Meckatzer Weiss Gold, alkoholfrei	0,33 l	3,30 €
Meckatzer Radler	0,33 l	3,30 €

Weitere, wechselnde „Extrabiere“ findet Ihr immer mal wieder im Sortiment. - Lasst Euch überraschen!

	0,5 l	3,90 €
	0,33 l	3,30 €
Spirituosen:		
Williams, und andere Schnäpse	2 cl	2,90 €

WEINE

„Rote“:

In unserem Ausschank findet Ihr verschiedene trockene und halbtrockene Rotweine

„Weiße“:

Auch von unseren Weiss- und Roséweinen dürft Ihr Euch aus unserer Getränketheke selbst bedienen

alle Weine	0,25 l	5,80 €
	0,125 l	3,80 €
„Winzer-Weinschorle“ weiß/rot (fertig gemischt in der Flasche)	0,5 l	3,90 €
Weinschorle - (selbst gemischt aus unseren Weinen)	0,25 l	4,00 €
	0,40 l	6,00 €
Glühwein (nur im Winter)	0,2 l	5,00 €
Portwein	4 cl	3,50 €

„G'söff des Monats“

Wechselnde Haus-Cocktails findet Ihr
auf unserer Tafel in der Mühle.

ALKOHOLFREIES

Almdudler	Flasche á	0,35 l	3,60 €
Zitronen-Limo	Flasche á	0,5 l	3,30 €
Spezi	Flasche á	0,5 l	3,30 €
Coca Cola		0,4 l	3,90 €
		0,3 l	3,30 €
Holunderblüten - Limonade aus Sirup		0,4 l	2,80 €
(zum selber mischen)		0,3 l	2,40 €
Allgäuer Mineralwasser	Flasche á	0,7 l	4,80 €
als Tafelwasser im Glas		0,4 l	2,90 €
		0,3 l	2,50 €
„Steinroller“ - stilles Wasser		1,0 l	3,80 €
aus unserer hauseigenen Quelle.		0,4 l	2,20 €
(an der obere Getränketheke)		0,3 l	1,90 €
		(Zu Wein und Kaffee ist unser Quellwasser natürlich kostenlos)	
Fruchtsäfte (Orange, Apfel, Traube)		0,4 l	4,00 €
		0,3 l	3,50 €
Fruchtsaftschorle		0,4 l	3,70 €
		0,3 l	2,90 €
Tasse Kaffee			3,00 €
Tasse Tee			2,80 €
Chai Latte (Instant)			3,80 €

GESCHICHTE DER KATZENMÜHLE

1569

erstmals urkundlich erwähnt, blickt die Katzenmühle auf eine lange Geschichte zurück. Im Laufe der Jahrhunderte wurde hier nicht nur Getreide gemahlen, sondern auch Milch verarbeitet, Strohhüte produziert und eine kleine Landwirtschaft betrieben.

Das Wasser spielte hierbei immer eine entscheidende Rolle, und dies bis zum heutigen Tag.

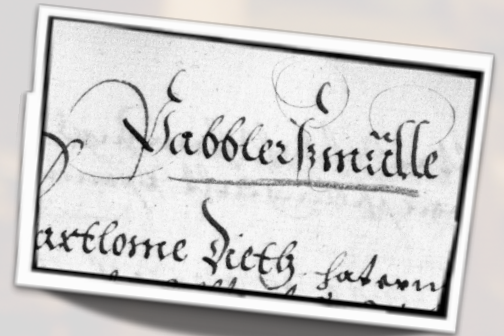
Aus der Vorzeit der Mühle ist nicht allzu vieles schriftlich überliefert. Aus alten Grundbüchern (17. + 18. Jh.) geht hervor, daß sie früher „Bapplersmühle“ oder wahrscheinlich auch „Eppplismühl“ hiess und unter der Herrschaft Altenburg stand, später auch dem Amt Bregenz zugehörig war.

Zumindest seit 1771 ist die Katzenmühle aber bayrisch und namentlich als solche unverändert geblieben.

Bis 1896 wurde der Mahlbetrieb fortgeführt, und vermutlich um die Jahrhundertwende wurde das alte Mühlrad ersetzt durch eine gebraucht erstandene Pelton-Turbine.

Die Wasserkraft konnte effizienter genutzt werden, und neben der landwirtschaftlichen Tätigkeit wurden in der Katzenmühle nun auch Strohhüte produziert. Lange Transmissionswellen und -riemen übertrugen die Wasserkraft quer durchs Haus und trieben sechs kleine Hutnähmaschinen an.

Erwähnenswert ist noch, dass Pater Pascalis Schmid in der Katzenmühle aufwuchs. Immer wieder kommen Menschen hierher, die den Spuren des einst bekannten Kirchenmannes nachspüren.



Wirtshäuser

Wirtshäuser decken eine breite Palette ab: Sie sind die Kirchen der Gottlosen und Parlamente des kleinen Mannes, der feuchtfrohliche Campus eines nebenakademischen Mentalprekariats. Sie dienen der Verbreitung enthemmt spektakulärer Thesen ohne jegliche Begründung oder Fußnoten, bilden somit fürs breite Publikum die Hörsäle des Lebens und reüssieren als Alma Mater der gediegenen Halbbildung. Wo es sonst keinen Weg für so immense Kreativität gegeben hätte: Harry Potter wurde im Kaffeehaus geschrieben, Wien wäre ohne Gaststätten literarisch bedeutungslos, in Graz kennt niemand des anderen Wohnung, weil alles, was Kultur anbelangt, im Wirtshaus stattfindet. Schon früh ahnt man, dass man die einzige Lehranstalt ausfindig gemacht hat, in der man die Aufnahmeprüfung für ein Studium generale des Lebens mit Betreten dieser gastlichen Stätte bereits bestanden hat. (...)

Regelmäßiger Wirtshausbesuch erhöht für jedermann die Chance, ins offene Leben hinauszugehen und als geprüfter Heimatkundiger in die Gesellschaft einzutauchen.

Und so strotzen unsere Wirte, die Professoren des Ausschanks, wegen der Universität in eigener Sache nur so vor Selbstvertrauen, wissen sie doch um ihre Unersetzlichkeit im Staatswesen. (...)

Oufried Fischer, „Heimat ist da, wo dir die Todesanzeigen etwas sagen“,
Ullstein Verlag, 2019