



.. SPEISEN GETRÄNKE



KATZENMÜHLE

Nebensaison (April, Mai, Juni & Oktober)

Hauptsaison (Juli - einschl. September)

FREITAG & SAMSTAG 14 - 22 UHR

DONNERSTAG - SAMSTAG 14 - 22 UHR

SONN- & FEIERTAG 11 - 19 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 - ZEICHE 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 9,50 €
(Leberkäs', Paprikastreifen, Bergkäs' u.a)

„Steirischer“ Wurstsalat, mit Brot 10,50 €
(mit steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskernen)

Germknödel mit Vanillesoße 8,50 €
(mit Pflaumenmusfüllung, bestreut mit Mohn)

2 Semmelknödel mit Pilzsoße 12,00 €

mit Sauerkraut & Speck 12,00 €

kleine Portion mit nur 1 Semmelknödel 9,00 €

kleiner Beilagensalat, m. Hausdressing 4,00 €

„Dinnete“ - (schwäbische Landpizza)

Dinnete - klassisch 9,50 €
belegt mit Sauerrahm, Zwiebeln,
Speckwürfeln und Kümmel

Dinnete - „Margherita“ (vegetarisch) 9,50 €
mit Tomatensoße, Bergkäs', Oregano

frischer „Zelten“ - Kümmel-Salzfladen 6,50 €
Butter, Kümmel, Salz

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

Guten Appetit!

SPEZIALITÄTEN

„Kässpatzengaudi“

(täglich frisch gehobelt von 16.30 - 19.30 Uhr)



Kässpätzlen mit kl. Salat

13,80 €

Varianten: (jeweils mit kl. Salat)

15,80 €

Whiskey - Kässpätzlen
(mit einem Schuss Whiskey)

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

Kraut - Kässpätzlen
(mit Sauerkraut, Kümmel & Speck)

Halb & Halb

15,50 €

Kässpätzlen mit Wurstsalat

BIERE UND SPIRITUOSEN



Meckatzer Weizen	0,5 l	3,80 €
Meckatzer Ur-Weizen (dunkel)	0,5 l	3,80 €
Meckatzer Leichtweizen	0,5 l	3,80 €
Meckatzer Weizen, Alkoholfrei	0,5 l	3,80 €
Meckatzer Weiss Gold	0,5 l	3,80 €
	0,33 l	3,20 €
Meckatzer „Helle“	0,5 l	3,80 €
Meckatzer Weiss Gold, alkoholfrei	0,33 l	3,20 €
Meckatzer Radler	0,33 l	3,20 €

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

Spirituosen:

Williams, und andere Schnäpse	2 cl	2,50 €
-------------------------------	------	--------

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

	0,25 l	5,50 €
	0,125 l	3,50 €
„Winzer-Weinschorle“ weiß/rot (fertig gemischt)	0,5 l	3,80 €
Weinschorle - (selbst gemischt aus unseren Weinen)	0,25 l	4,00 €
	0,40 l	6,00 €
Glühwein (nur im Winter)	0,2 l	4,50 €
wechselnde Haus-Cocktails - „G'söff des Monats“		
hausgemachter Erdbeer-Limes	4 cl	3,90 €
Cuba Libre	270ml	6,50 €
Gin Fizz	270ml	7,00 €
Dark & Stormy	270ml	7,50 €

ALKOHOLFREIES

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

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, Stroh Hüte produziert und eine kleine Landwirtschaft betrieben.

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

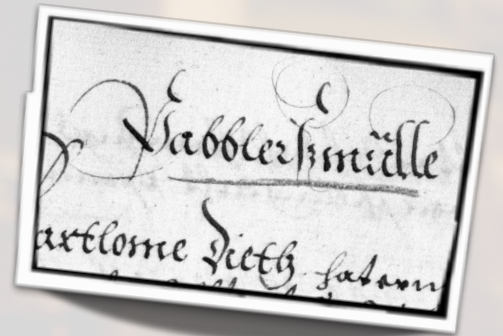
Aus der Vorzeit der Mühle ist nicht allzu vieles schriftlich überliefert. Aus alten Grundbüchern (17. + 18. Jh.) geht hervor, daß sie früher „Bapplersmühle“ oder wahrscheinlich auch „Epplismühl“ hiess und unter der Herrschaft Altenburg stand, später auch dem Amt Bregenz zugehörig war.

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 Stroh Hüte produziert. Lange Transmissionswellen und -riemen übertrugen die Wasserkraft quer durchs Haus und trieben sechs kleine Hutmähmaschinen 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