

Unsere Specials

Jeden ersten Samstag im Monat, von Oktober bis April

FONDUE-Abend

Eine Auswahl an verschiedenen Fleisch-Sorten, dazu leckere Soßen,
frische Salate sowie knuspriges Baguette und Bauernbrot

Pro Person 18,90 Euro (ab 2 Personen)

Nur mit telefonischer Reservierung!

Jeden dritten Samstag im Monat, ganzjährig

Schnitzel-Abend

Schnitzelsandwich 8,90 €

Kross gebratenes Pfannenschnitzel auf
Baguette, garniert mit Salatgurke, Tomate
und Rucola, pikant gewürzt und heiß serviert
(1+3+4+5+6+8)

Mühlen-Schnitzel 12,90 €

Pfannenschnitzel mit knusprigen Bratkartoffeln
und gemischtem Salat mit Joghurt-Dressing
(1+3+4+5+6+8)

Schnitzel des Monats 14,90 €

Wechselnde Schnitzel-Variation mit saisonalem
Bezug. Siehe Tischaufsteller

Speisen

Vorspeisen

Normal

XXL

Mühlenkracher

5,10 €

8,20 €

Dreiecke aus knusprig gebackenem Flammkuchenteig, gefüllt mit würzigem Bergkäse, abgeschmeckt mit feingemahlener Paprika. Serviert mit einem frischen Radieschen-Sourcreme-Dip (1+3+8)

Dreierlei im Töpfchen

5,10 €

Zu unserem frischen Bauernbrot servieren wir selbstgemachten weißen Käse, Zwiebelchutney und raffiniert gewürzten Frischkäse (1+3+4+8)

Gratinierter Schafskäse

8,90 €

Ganz heiss aus dem Ofen kommt unser pikant gewürzter, gratinierter Schafskäse in Olivenöl mit Tomaten, Zwiebeln, Chili und Oliven. Perfekt als Vorspeise, schmeckt aber auch als Hauptgericht. Dazu gibt es Baguette (1+3+4+8)

Brotzeit

Mühlenplatte	8,60 €
Regionale Hausmacherspezialitäten, serviert mit unserem frischen Bauernbrot und Butter, klassisch garniert mit Gurke und Zwiebeln (Pressack weiß u. rot, Leberwurst, roher Schinken, Göttinger) (1+3+4+8)	
Mühlenplatte Spezial	9,40 €
zusätzlich mit einer kleinen Portion weißem Käse	
Schinkenplatte roh (1+3+6+8)	7,90 €
Schinkenplatte gekocht (1+3+6+8)	7,90 €
Schinkenplatte gemischt (1+3+6+8)	7,90 €
Schinkenspezialitäten von unserem Hausmetzger, serviert mit frischem Bauernbrot und Butter	
Schinken-Käseplatte (1+3+8)	7,50 €
zusätzlich mit verschiedenen Käse-Sorten	
Wurstsalat (1+3+8) (nur von April bis September)	5,90 €
Käseplatte (1+3+8)	7,50 €
Weißer Käse (1+3+8)	5,20 €
Limburger m. Musik (1+3+8)	5,90 €
Strammer Max (1+3+4+8)	6,50 €
Göttinger / Wurstbrot mit Gurke (1+3+4+8)	4,50 €

Frisch aus dem Ofen

Marions Mühlenbaguette 5,50 €

Knusprig gebackenes Baguette, belegt mit Salami, Schinken und Käse, pikant gewürzt und heiß serviert (1+3+4+5+6+8)

Flammkuchen*

Zusätzliche Beläge

Normal

XXL

0,50 €

0,70 €

Der Klassiker

5,40 €

8,50 €

Feine Sourcreme, belegt mit Zwiebel und Speck, raffiniert gewürzt (1+3+4+6+7+8)

Der Klassiker Spezial

5,70 €

8,90 €

Feine Sourcreme, belegt mit Zwiebel und Speck, mit Limburger überbacken und etwas Honig verfeinert (1+3+4+6+7+8)

Der Franke

5,70 €

8,90 €

Feine Sourcreme, Scheiben von fränkischer Bratwurst auf Sauerkraut, garniert mit hausgemachter Senfsauce (1+3+5+8)

Der Pizzabäcker

5,70 €

8,90 €

Klassischer Pizzabelag mit Schinken, Salami und Tomaten, überbacken mit Mozzarella, pikant gewürzt (1+4+6+7+8)

<u>Flammkuchen*</u>	Normal	XXL
Zusätzliche Beläge	0,50 €	0,70 €
Der Türke	5,70 €	8,90 €
<i>Tomaten-Rinderhack auf cremiger Sourcreme, fein gewürfelte Paprika, mit Schafskäse überbacken und Marions Spezial-Mischung pikant gewürzt (1+3+4+8)</i>		
Der Spanier	5,70 €	8,90 €
<i>Pikante Salami auf Sourcreme, mit Bergkäse überbacken und feinen roten Zwiebelringen garniert (1+4+6+7+8)</i>		
Der Italiener	5,40 €	8,50 €
<i>Frische Tomaten, überbacken mit Mozzarella und anschließend mit frischem Rucola garniert (1+3+8)</i>		
Der Franzose	5,40 €	8,50 €
<i>Preiselbeeren auf geschmolzenem Camembert, im Anschluss mit frischem Rucola garniert (1+4+7+8)</i>		
Der Orientale	6,90 €	9,50 €
<i>Curry-Hähnchenbrust-Stücke auf hausgemachtem Rote Linsen + Rote Bete-Salat und Sourcreme; nach dem Backen mit Granatapfelkernen garniert und mit erfrischendem Joghurt-Minz-Dip serviert (1+4+7+8)</i>		

Der süsse Abschluss

Der Nussknacker*	5,70 €	8,90 €
Knuspriger Flammkuchen mit Nuss-Nougat- creme, garniert mit karamelisiertem Mandel- crunch (1+4+7+8)		
Der Grieche*	5,70 €	8,90 €
Flammkuchen mit kleinen Birnenspalten auf Sourcreme, garniert mit etwas Honig, überbacken mit feinen Feta-Würfeln (1+8)		
Der Apfelkracher*	5,70 €	8,90 €
Flammkuchen-Ecken gefüllt mit Sourcreme und Zimt-Zucker, dazu Apfelmus zum Dippen (1+7+8)		

Dazu passen natürlich auch unsere Kaffee-Spezialitäten...

Getränke

Biere

Gampert Hell v. Fass	0,5l	2,50 €
	0,2l	1,60 €
Gampert Pils v. Fass	0,5l	2,50 €
	0,2l	1,60 €
Gampert Gold Fl.	0,5l	2,50 €
Gampert Lager, dunkel v. Fass	0,5l	2,50 €
Gampert Kättlbier Fl.	0,5l	2,50 €
Maisel Weisse, hefetrüb	0,5l	2,80 €
Maisel Kristall	0,5l	2,80 €
Maisel Weisse, light	0,5l	2,80 €
Radler	0,5l	2,50 €
	0,2l	1,60 €
Weizenruss	0,5l	2,80 €
Cola-Weizen	0,5l	2,80 €

Alkoholfreie Biere

Mönchshof Urtrüb	0,5l	2,50 €
Gampert Kättl	0,5l	2,50 €
Maisel Weisse, alkoholfrei	0,5l	2,80 €

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser (still/medium/spritzig)	0,5l	2,10 €
	0,2l	1,40 €
Limo Zitrone/Orange (7)	0,5l	2,40 €
	0,2l	1,60 €
Cola Mix (9)	0,5l	2,40 €
	0,2l	1,60 €
Cola (9)	0,4l	2,40 €
	0,2l	1,60 €
Cola Light (7+9)	0,4l	2,40 €
	0,2l	1,60 €
Schorle (Apfel/Trauben/Orangen/ Johannisbeere)	0,5l	2,70 €
	0,2l	1,70 €
Säfte (Apfel/Trauben/Orangen/ Johannisbeere)	0,2l	2,00 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee (9)	2,00 €
Cappuccino (8+9)	2,50 €
Latte Macchiato (8+9)	3,00 €
Espresso (9)	1,50 €
Tasse Tee	1,50 €

Weine

Rotweine:

Dornfelder vom Weingut Goger	0,1l	2,30 €
	0,25l	4,40 €
Rotling halbtrocken vom Weingut Goger	0,1l	2,30 €
	0,25l	4,40 €

Weißweine:

Silvaner trocken vom Weingut Goger	0,1l	2,30 €
	0,25l	4,40 €
Bacchus vom Weingut Goger	0,1l	2,30 €
	0,25l	4,40 €
Weinschorle mit Flaschenwein nach Wahl	0,5l	4,80 €
	0,2l	2,70 €
Weinschorle sauer, Flasche	0,5l	3,70 €

Spirituosen

Sekt Flasche	0,75l	14,00 €
Sekt	0,1l	2,50 €
Sekt-Orange	0,1l	2,50 €
Prosecco	0,1l	2,90 €
Aperol Spritz	0,2l	5,50 €
Lillet	0,2l	5,50 €
Willi, Nuss, Himbeere, Marille	2cl	2,50 €
Asbach, Whiskey	2cl	2,50 €
Ouzo	2cl	2,50 €
Liköre "Alte Brennerei"	2cl	2,80 €

Zusatzstoffe:

- *: enthält Weizenmehl
- 1: mit Konservierungsstoff
- 2: mit Farbstoff
- 3: mit Phosphat
- 4: mit Geschmacksverstärker
- 5: mit Nitritpökelsalz
- 6: mit Antioxidationsmittel
- 7: mit Süßungsmittel
- 8: mit Milcheiweiß
- 9: koffeinhaltig
- 10: chininhaltig
- 11: enthält eine Phenylalaminquelle
- 12: geschwefelt
- 13: geschwärzt
- 14: gewachst

Eine Liste der allergie- oder unverträglichkeitauslösenden Erzeugnisse liegt an der Theke aus.