

## Salate

---



Andere Gemüse

## Alkoholfreie Getränke

---



Wasser



Thomas Henry Tonic Water

## Alkoholische Getränke

---



Hugo



Corona

## Suppen

---



Gem lettuce

## Vegetarisches

---



**Flammkuchen belegt mit Oliven-Creme fraiche, bunter Paprika, Hirtenkäse und roten Zwiebeln** 16 €



**"Ofenschlupfer" von der Brezel mit Bergkäse auf Tomatenragout und mariniertem Babyspinat** 16 €

## Fischgerichte

---



**Fischkroketten**

7

## Getränke

---



**Glas Wein**

## Drinks

---



**Wasser**

# Aperitif

---



**Secco weiß, Juliusspital Würzburg**



**Gin Mare vol – der Mediterrane**



**Mainmühlenaperitif**



**PriSecco weißduftig, alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger, Schlat WiesenObst  
Holunderblüte Kräuter**



**Campari vol Orange Soda**



**Martini vol Bianco Extra Dry**



**Sherry dry vol medium dry vol**



**Aperol Sprizz vol**



**"Cactus" vol**



**Tanqueray No. – der Klassische**



**Roku Gin vol – der Exot**



**Monkey vol – der Deutsche**

## Entree

---



**Ternera**

## Fische

---



**Gebratenes Forellenfilet in Zitronenbutter auf Ragout von buntem Gemüse mit Petersilienkartoffeln**

20  
€



**Im Silvanersud pochiertes Wallerfilet mit Zwiebeln, Karotten und Sellerie dazu frischer Meerrettich und Steinofenbaguette**

17  
€

## FLEISCH

---



**"Blaue Zipfel" ein Paar fränkische Bratwurst im Silvanersud mit Zwiebeln, Karotten und Sellerie, frischem Meerrettich dazu unser Sauerteigbrot**

10  
€



**Fünf Mühlenbratwürste auf Silvaner-Sauerkraut mit Kümmel dazu Bratkartoffeln**

11  
€



**"Fränkisches Hochzeitsessen", gesottener Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce an breiten Bandnudeln mit Semmelbrösel-Schmelze und Preiselbeeren**

18  
€



**Geschmortes Schweineschäufele in Landbier-Kümmelsauce an Rahmwirsing und Serviettenknödeln**

19  
€



**Original fränkischer Rindersauerbraten mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelklößen**

19  
€



**Steak vom Roastbeef Tage im Dry Ager gereift, mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln**

30  
€

## Leckerer Vorab

---



**Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse, Majoran und Mühlenbratwurst**

5  
€



**Rinderkraftbrühe mit Leberknödeln, Grießklöschen, Flädle und Schnittlauch**

6  
€



**Scheureben Cremesuppe mit Maintalkresse**

6  
€



**Kleiner Mühlensalat im Hausdressing mit Maintalkresse und gerösteten Sonnenblumenkernen dazu Steinofenbaguette**

5  
€



**Gerne reichen wir dazu eine Scheibe Brot oder Baguette**

## Kalte fränkische Vesper

---



**Mainmühlen Käseplatte**

13  
€



**Bayerischer "Obazda**

10  
€



**Großer Mühlensalat im Hausdressing mit Maintalkresse und gerösteten Sonnenblumenkernen dazu Steinofenbaguette**

11  
€



**Fränkische Schweinssülze in Kräutervinaigrette mit Radieschen und Bratkartoffeln**

11  
€



**Fränkischer Fischteller**

16  
€



**Brotzeitbrettle**

14  
€



**"Mainmühlen Tatar" mariniertes, gewolfes Rindfleisch mit Sardellen, Kapern, Knoblauch und frischem Eigelb dazu Steinofenbaguette**

15  
€

## **Veganes**

---



**Knusprig gebratener Kartoffelpuffer auf Ragout von buntem Gemüse mit Petersilienpesto**

15  
€

## **Süßes zum Abschluss**

---



**Nussküchlein mit Äpfeln und Rosinen an Vanilleschaum**

6  
€



**Veganes Kokosmilchsorbet mit Beerengrütze und Knusperblättern**

6  
€



**Mousse von Zartbitter Schokolade mit Beerengrütze und Kaffeeschaum**

7  
€



**Vanilleparfait mit Walnüssen an Zwetschgenragout**

7  
€



**Landbierbutter**

5  
€



**Zitronensorbet mit Limoncello vol Secco vol aufgegossen**

5  
€

## Nicht kategorisiert

---



**Getränke**