

Unsere Specials

Jeden ersten Samstag im Monat

Pizza-Abend

Pizza Spezial: Tomaten/Käse/Schinken/Salami	9,90 €
Pizza Margerita: Tomate/Mozzarella	9,90 €
Pizza Thunfisch: Tomate/Thunfisch/Zwiebeln	9,90 €

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

FONDUE

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

Nur auf Anfrage ab 8 Personen von Oktober-März möglich

Speisen

Vorspeisen

Normal

XXL

Mühlenkracher

5,70 €

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

5,70 €

Zu unserem frischen Bauernbrot servieren wir
selbstgemachten weißen Käs', 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)

Rote Bete Carpaccio

9,90 €

Dünn geschnittene rote Bete, mit würzigem
Schafskäse und milden Walnüssen garniert und
mit raffiniertem Senfdressing verfeinert. 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)	7,90 €
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)

Mühlen-Rippla 10,90 €

Pikant gewürzte, saftige Rippla mit Krautsalat und knusprigem Baguette (1+3+4+5+6+8)

Flammkuchen*

Zusätzliche Beläge bei allen Flammkuchen

Normal	XXL
0,50 €	0,70 €

Der Klassiker

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

6,20 €	8,90 €
--------	--------

Der Klassiker Spezial

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

6,20 €	8,90 €
--------	--------

Der Franke (von April bis September)

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

6,20 €	8,90 €
--------	--------

Flammkuchen*

Normal

XXL

Der Pizzabäcker

6,20 €

8,90 €

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

Der Türke

6,20 €

8,90 €

Tomaten-Rinderhack auf cremiger Sourcreme, fein gewürfelte Paprika, mit Schafskäse überbacken und Marions Spezial-Mischung pikant gewürzt (1+3+4+8)

Der Spanier

6,20 €

8,90 €

Pikante Salami auf Sourcreme, mit Bergkäse überbacken und feinen roten Zwiebelringen garniert (1+4+6+7+8)

Der Italiener

6,20 €

8,90 €

Frische Tomaten, überbacken mit Mozzarella und anschließend mit frischem Rucola garniert (1+3+8)

Der Franzose

6,20 €

8,90 €

Preiselbeeren auf geschmolzenem Camembert, im Anschluss mit frischem Rucola garniert (1+4+7+8)

Der Orientale

6,90 €

9,50 €

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)

Der süsse Abschluss

Der Nusknacker* Knuspriger Flammkuchen mit Nuss-Nougat- creme, garniert mit karamelisiertem Mandel- crunch (1+4+7+8)	6,20 €	8,90 €
Der Grieche* Flammkuchen mit kleinen Birnenspalten auf Sourcreme, garniert mit etwas Honig, überbacken mit feinen Feta-Würfeln (1+8)	6,20 €	8,90 €
Der Apfelkracher* Flammkuchen-Ecken gefüllt mit Sourcreme und Zimt-Zucker, dazu Apfelmus zum Dippen (1+7+8)	6,20 €	8,90 €

Dazu passen natürlich auch unsere Kaffee-Spezialitäten...

Getränke

Biere

Gampert Hell v. Fass	0,5l	2,80 €
	0,2l	1,80 €
Gampert Pils v. Fass	0,5l	2,80 €
	0,2l	1,80 €
Gampert Gold Fl.	0,5l	2,80 €
Gampert Lager, Fl.	0,5l	2,80 €
Gampert Kättlbier Fl.	0,5l	2,80 €
Engelhard Adam-Riese-Urtrunk v. Fass	0,5l	2,80 €
Maisel Weisse, hefetrüb	0,5l	3,10 €
Maisel Kristall	0,5l	3,10 €
Radler	0,5l	2,80 €
	0,2l	1,80 €
Weizenruss	0,5l	3,10 €
Cola-Weizen	0,5l	3,10 €

Alkoholfreie Biere

Gampert Kättl, alkoholfrei	0,5l	2,80 €
Gampert Hell, alkoholfrei	0,5l	2,80 €
Maisel Weisse, alkoholfrei	0,5l	3,10 €

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.