

Herzlich Willkommen in der Mainmühle!

*In unserer Küche verwenden wir frische Produkte aus Franken,
z.B. von der Fischzucht Müller, der Firma Omega Sorg und MainLieferant,
Affineur Waltmann, Bread`n`Bun Bakery sowie Schraud & Baunach,
CAMPYX und HEIMATHUNGRIG*

Unser Frühlingsmenü

*Variation von fränkischen Karotten mit Erbsen, Kokos, Rhabarber,
Sesam und frittierten Kapern*

Variation of franconian carrots with peas, coconut, rhubarb, sesame seeds and fried capers

0,1l 2023, Scheurebe, halbtrocken, VDP.GUTSWEIN

Weingut Juliusspital, Würzburg

Cremesuppe von frischem Bärlauch mit Blätterteig- Käsestange

Creamy soup of fresh wild garlic with puff pastry pancake Strips

0,1l 2023 Würzburger Innere Leiste, Riesling, Erste Lage

Staatlicher Hofkeller, Würzburg

Zweierlei vom Zellinger Freilandkaninchen mit Sauce Bearnaise,

grünem Spargel, Baby-Karotte und Polenta-Schnitte

twofold of Zellinger free-range rabbit with Bearnaise sauce,

green asparagus, baby carrot and polenta slice

0,1 l 2022 Randersackerer Marsberg, Weißer Burgunder, Erste Lage

Weingut Schmitt`s Kinder, Randersacker

Allerlei vom fränkischen Rhabarber mit Joghurt-Parfait und Mandel-Krokant

A variety of Franconian rhubarb with yogurt parfait and almond brittle

0,1 l 2022 Iphöfer Kronsberg, Silvaner Auslese °

Weingut Hans Wirsching, Iphofen

3-Gang Menü (ohne Suppe) 57,90 €

Weinbegleitung 23,90 €

4-Gang Menü 67,90 €

Weinbegleitung 29,90 €

Leckeres Vorab / Starters

- Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüse-Julienne* ^{a(1),c,g,l} 8,90 €
Beef Consommé with herb pancake Strips and vegetables julienne
- Cremsuppe von frischem Bärlauch*  8,90 €
mit Blätterteig- Käsestange ^{a(1),c,g,h,o}
Creamy soup of fresh wild garlic with Cheese Stick
- Fränkischer Gerupfter*  *angemachter Camembert* 13,90 €
mit roten Zwiebeln, Radieschen und mariniertem Salat ^{a(1),g,o}
Franconian camembert with red onions, radishes and marinated salad
- Variation von fränkischen Karotten*   17,90 €
mit Erbsen, Kokos, Rhabarber, Sesam und frittierten Kapern ^{f,n,o}
Variation of franconian carrots with peas, coconut, rhubarb, sesame seeds and fried capers
- Ceviche vom Birkenfelder Saibling* 19,90 €
mit Limetten-Eisenkraut-Sud, Mango-Chilisalat und grünem Spargel ^{d,h,m,o}
Ceviche from the birkenfelder char with lime-verbena-dressing, mango chili salad and green asparagus
- Gebeiztes Filet und Tatar von der bayerischen Färse* 19,90 €
mit Schwarzwald Miso, Chicorée-Austernpilzsalat, Blutorange und Soja-Karamell-Erdnüsse ^{a(1),c,d,e,f,m,o}
marinated fillet and tatar of Bavarian heifer with Black Forest miso, chicory and oyster mushroom salad, Blood orange and soy-caramel peanuts

Von unserem Grill/ From our grill

Original 5 Mainmühlen Bratwürste mit 15,90 €

Silvaner-Sauerkraut, dazu Krustenbrot ^{2,3,4,10,a(1),l,m}

5 original Mainmühlen sausages with

Silvaner-Sauerkraut and bread

Wahlweise mit Bratkartoffeln statt Krustenbrot +4,00 €

Optional: with roasted potatoes instead of bread

Rumpsteak von der bayerischen Färse ca. 250 g, 33,90 €

Kräuterbutter, 28 Tage in unserem Dry Ager gereift ^{g,m,o}

Rumpsteak (250g) from bavarian pasture cattle,

28 days dry aged, herb butter

Filetsteak von der bayerischen Färse ca. 200 g, 39,90 €

Kräuterbutter, 7 Tage in unserem Dry Ager gereift ^{g,m,o}

Beef filet (200g), from bavarian pasture cattle,

7 days dry aged, herb butter

Das Steak wird in folgenden Garstufen serviert: rare/medium/well done

Steak will be served: rare /medium/ well done

Beilagen zur Wahl/ Side dishes for choice:

Bratkartoffeln / roasted potatoes 6,90 €

Ratatouille / ratatouille 6,90 €

Polenta Schmitte ^{g,l} / polenta slice 6,90 €

Kleiner Mühlensalat ^{l,m,o} / side salad 6,90 €

Hauptgänge / Main course

Großer Mühlensalat im Hausdressing mit Maintalkresse   14,90 €
und gerösteten Sonnenblumenkerne ^{l,m,o}
Mixed salad with roasted sunflower seeds, local cress and vinaigrette

Wahlweise mit gebratenen:

Black Tiger Riesengarnele	/ Black tiger prawn	pro Stück	4,00 €
Austernpilzen 	/ oyster mushrooms		5,90 €
Saiblingsfilet ca. 180 g	/ char fillets		14,90 €
Roastbeefstreifen ca. 160 g	/ roast beef strips		14,90 €

Bunte Karottenpasta   23,90 €
mit weißer Kohlrabi-Bolognese,
Radieschen-Pesto und Haselnüssen ^{f,h,l}
Colorful carrot pasta with white kohlrabi bolognese,
radish pesto and hazelnuts

Geschmorte Ochsenherztomate  23,90 €
mit Bärlauch-Risotto, Parmesanschaum und Rucola ^{g,l,o}
braised ox heart tomato with wild garlic risotto,
parmesan foam and rocket

Geschmortes Schweineschäufele 26,90 €
mit Landbier- Kümmelsauce, Wirsing und Kartoffelklößen ^{a(1),c,g,l}
"Schäufele" braised pork shoulder with dark beer sauce,
savoy cabbage and potato dumplings

„Fränkisches Hochzeitsessen“, gesottener Kalbstafelspitz
mit Meerrettichsauce, Bandnudeln und Preiselbeeren ^{a(1),c,g,l} 28,90 €

“Franconian wedding dinner” boiled veal with horseradish sauce,
noodles and cranberry jam

Gebratene Filets vom Birkenfelder Saibling 30,90 €

mit Parmesanschaum, Bärlauch-Risotto,

Kirschtomaten und Rucola ^{d,f,g,h,o}

Fried fillets of Birkenfelder char with parmesan foam,
wild garlic risotto, cherry tomatoes and rocket

Original Wiener Schnitzel vom bayerischen Kalb 33,90 €

mit Kartoffel-Gurkensalat ^{a(1),c,g,h,m,o}

Veal escalope viennese style with potato-cucumber salad

Zweierlei vom Zellinger Freilandkaninchen 37,90 €

mit Sauce Bearnaise, grünem Spargel

Baby-Karotte und Polenta-Schnitte ^{a(1),c,g,h,o}

Zellinger free-range rabbit two ways with Bearnaise sauce,
green asparagus, baby carrot and polenta slice



Vegetarisch



Vegan

Zusatzstoffe

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker,
5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 Phosphat, 8 Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig,
11 Süßungsmittel, 12 Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 Taurin, 15 Nitritpökelsalz, 16 Zuckerart und
Süßungsmittel, 18 Nitrat, 19 gentechnisch veränderte Rohstoffe

Allergene

a Gluten - (1) Weizen/(2) Roggen/(3) Gerste/(4) Hafer, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse,
f Soja, g Milch, h Schalenfrüchte, l Sellerie, m Senf, n Sesam, o Schwefeldioxid, p Lupinen,
r Weichtiere, z Sonstig

Dessert

Sorbet Trilogie- Blutorange/ Rhabarber/ Himbeere 10,90 €

Trilogy of sorbet orange blood/ rhubarb/ berry

Crème Brûlée von der Bourbon Vanille

mit Himbeer-Sorbet ^{c,g,h,o} 10,90 €

Crème Brûlée of the bourbon vanilla with berry sorbet

Bananensplit a la Mainmühle ^{a(1),c,e,g,h,o} 10,90 €

Bananasplit a la Mainmuehle

Allerlei vom fränkischen Rhabarber 10,90 €

mit Joghurt-Parfait und Mandel-Krokant ^{a(1),c,g,h,o}

A variety of Franconian rhubarb

with yogurt parfait and almond brittle

Käseauswahl vom Affineur Waltmann aus Erlangen 18,90 €

mit Kumquat-Estragon-Chutney und Walnussbrot ^{a(1),g,h,m}

Cheese selection from Affineur Waltmann with kumquat

tarragon chutney and walnut bread

Kaffee- und erlesene Althaus Tee Spezialitäten

Tasse Café Crème ⁹ 3,00 €

Café au lait ^{9,g} , Cappuccino ^{9,g} 3,50 €

Espresso ⁹ 2,50 €

Doppelter Espresso ⁹ 4,00 €

Latte Macchiato ^{9,g} (auch kalt möglich) 3,90 €

Tasse Kaffee entkoffeiniert 3,00 €

Glas Tee/Verschiedene Sorten 4,50 €

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

Ihr Jan Endres und das Team der Alten Mainmühle