

Leckeres Vorab / Starters

- Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsebrunoise* ^{a(1),c,g,l} 6,90 €
Beef consommé with marrow dumplings and vegetables brunoise
- Scheureben-Cremesuppe mit Maintalkresse* ^{g,l,o} 7,90 €
Cream soup of white wine with local cress
- Vegane Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
mit steirischem Öl und Kernen* 8,90 €
Vegan cream soup of Hokkaido pumpkin with oil and seeds
- Bouillabaisse à la Mainmühle mit gebratenen Süßwasserfischen,
blanchiertem Fenchel, Röstbrot und Sauce Rouille* ^{a(1),c,d,l} 10,90 €
Auch als Hauptgang möglich 22,90 €
Bouillabaisse with fried filets of freshwater fish, blanched fennel,
grilled bread and sauce Rouille -- Also available as a main course
- Kleiner Mühlensalat im Hausdressing mit Maintalkresse
und gerösteten Sonnenblumenkernen* ^{l,m,o} 5,90 €
Side salad with roasted sunflower seeds, local cress and vinaigrette
- Ziegenkäse-Pralinen im Walnussmantel
mit Allerlei vom Muskatkürbis und Feldsalat* ^{g,l,n} 17,90 €
Goat cheese praline with walnut, muscat pumpkin and lamb's lettuce
- Feldsalat mit Kartoffel-Hagebutten-Dressing,
gebratenen Zellinger Wachteleiern und Speckchips* ^{c,l,m} 17,90 €
Lamb's lettuce in potato-rosehip-dressing, roasted quail egg and bacon
- Dreierlei von der Birkenfelder Lachsforelle
gebeizt, geräuchert und Tatar mit grüner Gazpacho,
Gurkenspaghetti, Meerrettich-Panna cotta und Apfelkaviar* ^{d,g,l,o} 18,90 €
Trio of salmon trout pickled, smoked and tartare with green gazpacho,
cucumber spaghetti, horse radish panna cotta and apple caviar
- Tatar vom bayerischen Rind mit Wildkräutern,
gepickeltem Gemüse und Kräutercreme* ^{c,g,l,m,o} 18,90 €
Bavarian beef tartare with wild herbs, sweet-sour vegetables and herbal cream

Bayerischer „Obazda“ - angemachter Camembert mit roten Zwiebeln, Radieschen, dazu unser Sauerteigbrot ^{a(1),g,l,m,o} 11,90 €
“Obazda” - regional cheese delicacy, camembert-spread with red onions, garden radish and sour dough bread

Fränkischer Brotzeitler
Fränkische Hausmacher Wurst mit eingelegten Gurken, frischem Meerrettich, Senf und Bauernbrot ^{a(1),g,l,m,o} 18,90 €
Franconian cold plate with home made sausages, pickled cucumber, Fresh horseradish, mustard and farmers bread

Hauptgänge / Main course

Vegan

Vegane Kürbismaultaschen mit Ingwer-Spitzkohl, Jaipur-Curry und mariniertem Friséesalat 21,90 €
Vegan pumpkin raviolis with ginger-pointed cabbage, Jaipur curry and marinated salad

Vegetarisch / Vegetarian

Großer Mühlensalat im Hausdressing mit Maintalkresse und gerösteten Sonnenblumenkernen ^{l,m,o} 13,90 €
Mixed salad with cress, roasted sunflower seeds and vinaigrette, served with baguette

„Ofenschlupfer“ von Parmesan und Blattspinat mit süß-saurem Tomatenragout, weißem Basilikumschaum und mariniertes Brunnenkresse ^{a(1),l,o} 18,90 €
Franconian “Ofenschlupfer” from parmesan and spinach, tomato ragout, white basil-foam and marinated watercress

Fisch / Fish

Fischküchle von der Forelle mit Räucherfischespuma, buntem Marktgemüse und Petersilienkartoffeln ^{a(1),c,d,g,l} 22,90 €
Meat balls of trout with foam of smoked fish, mixed vegetables and parsley potatoes

Gebratenes Filet von der Birkenfelder Lachsforelle mit Kürbisrisotto, Jaipur-Curry und mariniertem Friséesalat ^{a(1),d,g,l} 28,90 €
Fried filet of salmon trout with pumpkin risotto, Jaipur curry and marinated salad

Von unserem Grill / From our grill

*Original 5 Mainmühlen Bratwürste mit Silvaner-Sauerkraut,
dazu unser Sauerteigbrot* ^{2,3,4,10,a(1),l,m} 13,90 €

5 original Mainmühlen sausages, Silvaner-Sauerkraut
served with sour dough bread

Wahlweise mit Bratkartoffeln statt Sauerteigbrot +3,00 €
Optional: with roasted potatoes instead of bread

*Rumpsteak von der bayerischen Färse ca. 250g,
Café de Paris Butter, 28 Tage in unserem Dry Ager gereift* ^{d,g,m,o} 30,90 €
Rumpsteak (250g) from bavarian pasture cattle, 28 days dry aged,
café de paris butter

Kotelette vom bayerischen Kalb ca. 300g, Café de Paris Butter ^{d,g,m,o} 33,90 €
Veal chop (300g), café de paris butter

*Filetsteak von der bayerischen Färse ca. 200g,
Café de Paris Butter, 7 Tage in unserem Dry Ager gereift* ^{d,g,m,o} 36,90 €
Beef filet (200g), from bavarian pasture cattle,
7 days dry aged, café de paris 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 5,90 €
roasted potatoes

Grillgemüse 5,90 €
grilled vegetables

Kleiner Mühlensalat ^{l,m,o} 5,90 €
side salad

Fleisch / Meat

*„Blaue Zipfel“ Original 5 Mainmühlen Bratwürste im Silvanersud
mit Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Meerrettich* ^{2,3,4,10,a(1),l,m} 13,90 €

„Blaue Zipfel“ boiled 5 Mainmühlen sausages in wine broth with onions, carrots,
celery and horseradish

*„Fränkisches Hochzeitsessen“, gesottener Kalbstafelspitz
in Meerrettichsauce an Bandnudeln und Preiselbeeren* ^{a(1),c,g,l} 22,90 €

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

*Geschmortes Schweineschäufele in Landbier-Kümmelsauce
an Wirsinggemüse und Kartoffelklößen* ^{a(1),c,g,l} 24,90 €

“Schäufele” braised pork shoulder with dark beer sauce,
creamy savoy cabbage and potato dumplings

*In Dornfelder geschmorte Ochsenbacken mit Kartoffel-Petersilienpüree und
sautiertem Herbstgemüse* ^{g,l} 28,90 €

Stewed beef cheeks in redwine, mashed potatoes with parsley
and sauteed vegetables

Dessert

Sorbet Trilogie - Quitte / Apfel / Zwetschge 8,90 €
Trilogy of sherbet quince / apple / plum

Mousse au Chocolat mit frischen Früchten der Saison ^{c,g} 8,90 €
Mousse au Chocolat with fresh seasonal fruits

*Crème Brûlée von der Tonkabohne
mit Zwetschgen Sorbet* ^{c,g} 9,90 €
Tonka bean Crème Brûlée with plum sorbet

*Käseauswahl vom Affineur Waltmann aus Erlangen
mit Feigensenf und Walnussbrot* ^{a(1),g,m,h} 17,90 €
Cheese platter from Affineur Waltmann with fig mustard
and walnut bread