

## Alkoholfreie Getränke

Original SELTERS

Medium	0,25 l	3,00 €
	0,5 l	4,50 €
Naturell	0,25 l	3,00 €
	0,5 l	4,50 €
Tafelwasser	0,5 l	3,50 €
	1,0 l	5,00 €
Orangensaft	0,2 l	3,00 €
Apfelsaft klar oder trüb	0,2 l	3,00 €
Johannisbeernektar	0,2 l	3,00 €
Rhabarbersaft	0,2 l	3,00 €
Kirschsafte	0,2 l	3,00 €
Weißer Traubensaft	0,2 l	3,00 €
Alle Säfte sind auch erhältlich in	0,4 l	4,90 €
Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	3,90 €
Trade Islands Iced Tea Pomegranate <sup>3</sup>	0,33 l	4,00 €
Sinalco Cola <sup>1,3,9</sup> (koffeinhaltig)	0,2 l	3,00 €
Sinalco Cola zero <sup>1,3,9</sup> (koffeinhaltig)	0,2 l	3,00 €
Sinalco Orange <sup>1,3</sup>	0,2 l	3,00 €
Sinalco Cola Mix <sup>1,3,9</sup>	0,2 l	3,00 €
alle Sinalco Getränke sind auch erhältlich in	0,4 l	4,50 €
Thomas Henry Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,2 l	4,50 €
Thomas Henry Tonic Water <sup>10</sup>	0,2 l	4,50 €

## Herzlich Willkommen in der Mainmühle!

In unserer Küche verwenden wir frische Produkte aus der Region, z.B. von der Metzgerei „Kirchner – Dees“, der Fischzucht „Müller“, der Bäckerei „Marktcafe Brandstetter“, die Firmen „Nussbaumer“.

Unser Restaurant hat von

Montag – Sonntag ab 11:00 Uhr für Sie geöffnet.

Während der Zeit, die wir für die Zubereitung Ihrer Speisen benötigen, verwöhnen wir Sie gerne mit einem Aperitif:

Mainmühlenaperitif	0,1 l	5,90 €
Secco weiß <sup>o</sup> , Juliuspital Würzburg	0,1 l	4,50 €
PriSecco weißduftig, alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger, Schlat		
Wiesen Obst / Holunderblüte / Kräuter	0,2 l	11,00 €
Campari Orange / Soda <sup>25%vol</sup>	0,1 l	7,00 €
Martini Bianco / Extra Dry <sup>14,4%vol</sup>	5 cl	5,00 €
Sherry dry <sup>15%vol</sup> / medium dry <sup>19%vol</sup>	5 cl	5,00 €
Hugo <sup>o</sup>		
Holundersirup mit Secco, Soda und Minze	0,25 l	7,50 €
Aperol Sprizz <sup>o</sup> , <sup>15%vol</sup>		
Aperol mit Secco, Soda und Orange	0,25 l	7,50 €
Tanqueray No. 10 <sup>47,3%vol</sup> – der Klassische	4 cl	6,00 €
Roku Gin <sup>43%vol</sup> – der Exot	4 cl	7,00 €
Gin Mare <sup>42,7%vol</sup> – der Mediterrane	4 cl	10,00 €
Monkey 47 <sup>47%vol</sup> – der Deutsche	4 cl	10,00 €
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	4,50 €

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!  
Ihr Jan Endres und das Team der Alten Mainmühle

## Unser Küchenchef und sein Team empfiehlt heute

Vegane Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis mit gerösteten Kürbiskernen, Shisokresse und Walnussbrot <sup>a(1),fi</sup>	7,90 €
Geschmorter Hokkaidokürbis an Graupen mit Kürbiskernpesto <sup>l,fi</sup>	16,90 €
Im Silvanersud pochirtes Wallerfilet mit Zwiebeln, Karotten und Sellerie dazu frischer Meerrettich und Steinofenbaguette <sup>a(1),m,o</sup>	16,90 €
Geschmortes Schweineschäufele in Landbier-Kümmelsauce an Rahmwirsing und Kartoffelklößen <sup>a(1),c,g,l</sup>	21,90 €

## Leckeres Vorab

Kleiner Mühlensalat im Hausdressing mit Maintalkresse und gerösteten Sonnenblumenkernen <sup>(1),l,m,o</sup>	5,90 €
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsebrunoise <sup>a(1),c,g</sup>	6,90 €
Bayerischer „Obazda“ - angemachter Camembert mit roten Zwiebeln, Radieschen dazu Sauerteigbrot <sup>a(1),g,l,m,o</sup>	10,90 €
Fränkische Schweinssülze in Kräutervinaigrette mit Radieschen und Bratkartoffeln <sup>a(1),g,l,m,o</sup>	13,90 €
Käseauswahl vom Affineur Waltmann aus Erlangen mit Feigensenf und Walnussbrot <sup>a(1),g,m</sup>	17,90 €
Brotzeitbrettle mit fränkischer Hausmacherwurst, Obazda und Griebenschmalz <sup>a(1),g</sup>	15,90 €
Tatar vom bayrischen Rind mit Wildkräutern, gepickeltem Gemüse und Kräutercreme <sup>a(1),c,g,l,m,o</sup>	17,90 €
Dreierlei Räucherfisch Lachsforelle, Saibling und Forelle mit Salat der Saison <sup>2,5,a(1),d,g,m</sup>	16,90 €

## Bier

Distelhäuser Bier		
Pils vom Fass <sup>a(3), 4,9%vol</sup>	0,3 l	3,50 €
Pils vom Fass im Tonkrug	0,5 l	5,00 €
Radler naturtrüb vom Fass <sup>a(3), 2,5%vol</sup>	0,3 l	3,50 €
Radler naturtrüb vom Fass	0,5 l	5,00 €
Weizen hell vom Fass <sup>a(1,3), 5,4%vol</sup>	0,3 l	3,50 €
Weizen hell vom Fass	0,5 l	5,00 €
Kristall Weizen <sup>a(1,3), 5,4%vol</sup>	0,5 l	5,00 €
Dunkles Weizen <sup>a(1,3), 5,4%vol</sup>	0,5 l	5,00 €
Landbier vom Fass <sup>a(1), 5,1%vol</sup>	0,3 l	3,50 €
Landbier vom Fass im Tonkrug	0,5 l	5,00 €
Kellerbier vom Fass <sup>a(1), 5,4%vol</sup>	0,3 l	3,50 €
Kellerbier vom Fass	0,5 l	5,00 €
Alkoholfreies Bier <sup>a(1)</sup>	0,33l	3,50 €
Alkoholfreies Radler naturtrüb <sup>a(1),3</sup>	0,33l	3,50 €
Weizen alkoholfrei vom Fass <sup>a(1,3)</sup>	0,3 l	3,50 €
Weizen alkoholfrei vom Fass	0,5 l	5,00 €
Malzbier <sup>a(1)</sup>	0,33l	4,00 €

**Fränkischer Rosé und Rotling, offen** 0,1 l 0,25 l

**2021 Rotling, halbtrocken** ° VDP. GUTSWEIN 3,00 € 5,50 €

Weingut Juliusspital, Würzburg

Pfirsich, Amarenakirsche, harmonische Säure, erfrischend

**2021 Rosamunde Pinot Rosé, trocken** ° 4,00 € 7,50 €

VDP. GUTSWEIN biodynamischer Anbau

Weingut am Stein, Würzburg

sommerliche Aromen, Kirsche, Erdbeere, Johannisbeere

**Fränkische Rotweine, offen** 0,1 l 0,25 l

**2020 Portugieser** ° Qualitätswein 3,50 € 6,50 €

Fürstlich Castell'sches Domäneamt, Castell

rote Waldbeeren, würzige Note

**2021 Domina, trocken** ° Qualitätswein 3,00 € 5,50 €

Divino Nordheim-Thüngersheim

dunkle Beeren, fruchtiger Körper, weiches Finale

**2019 Spätburgunder, trocken** ° VDP. GUTSWEIN 4,90 € 9,30 €

Fürstlich Castell'sches Domänenamt, Castell

Duft nach Waldbeeren, filigran und feingliedrig

**2020 Dorfprozeltenener Frühburgunder** ° 4,90 € 9,30 €

VDP. ORTSWEIN

Staatlicher Hofkeller, Würzburg

feingliedrig, kräftig, elegant, Kirsche

**2018 Rot Hügl, trocken** ° VDP. ORTSWEIN 5,00 € 9,50 €

Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen

Cuvée aus Domina, Blaufränkisch,

Spätburgunder, Cabernet

dichter, opulenter Wein

**Alle Weine sind auch als Schorle erhältlich**

**0,25 l Preis des Weines minus 0,50 €**

## Hauptgänge

Großer Mühlensalat im Hausdressing mit  
Maintalkresse und gerösteten Sonnenblumenkernen <sup>a(1),l,m,o</sup> 12,90 €

Wahlweise mit:

5 Mainmühlen Bratwürste 7,90 €

Gebratenem Forellenfilet 12,90 €

„Blaue Zipfel“ ein Paar fränkische Bratwürste  
im Silvanersud mit Zwiebeln, Karotten und Sellerie,  
frischem Meerrettich dazu unser Sauerteigbrot <sup>a(1),l,o</sup> 13,90 €

Unsere Spezialität frisch vom Grill Original Mainmühlen Bratwürste  
mit Silvaner-Sauerkraut und Bratkartoffeln <sup>2,3,7,a(1),l</sup>

5 Stück 12,90 €

7 Stück 15,90 €

9 Stück 18,90 €

99 Stück 148,90 €

Ein Paar Whiskeybratwürste  
von der Metzgerei Peipp aus Schwanstetten  
mit Süßkartoffelpüree und Zwiebelconfit <sup>2,3,7,a(1),l,m</sup> 16,90 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken  
mit Kartoffel-Vogelsalat <sup>a(1),l,o</sup> 27,90 €

## Süßes zum Abschluss

Landbier-Butter-Eis auf pochierter Birne <sup>c,g</sup> 5,90 €

Nussküchlein mit Äpfeln und Rosinen an Vanilleschaum <sup>a(1),h</sup> 6,90 €

Vanilleparfait mit Walnüssen an Zwetschgenragout <sup>c,g,h</sup> 6,90 €

Mohnküchlein an Zwetschgenragout  
und weißem Schokoladeneis <sup>a(1),g,c</sup> 7,90 €

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 Sonstiges

**Fränkische Weißweine, offen** 0,1 l 0,25 l  
**Cuvée**

**2021 Mainmühlenschoppen, trocken** ° Qualitätswein 2,50 € 5,00 €  
Spitalschoppen  
Weingut Bürgerspital, Würzburg  
Trilogie der beliebtesten fränkischen Rebsorten

**2021 Helle Freude, Cuvée trocken** ° VDP.GUTSWEIN 4,00 € 7,50 €  
biodynamischer Anbau  
Weingut am Stein, Würzburg  
Citrus, Apfel und Holunder

**Silvaner**

**2021 Silvaner, trocken** ° Qualitätswein 3,00 € 5,50 €  
Weingut Juliusspital, Würzburg  
Apfel, Birne, animierende Frische

**2021 Silvaner, trocken** ° Qualitätswein 3,50 € 6,50 €  
Weingut Fürstlich Castell'sches Domäne Amt, Castell  
Steinobst, erfrischend, spritzig

**2021 Silvaner, trocken** ° VDP.GUTSWEIN 3,50 € 6,50 €  
Staatlicher Hofkeller, Würzburg  
griffig, saftig, heimische Früchte

**2021 Würzburger Silvaner, trocken** ° VDP.ORTSWEIN 5,00 € 9,50 €  
biodynamischer Anbau  
Weingut am Stein, Würzburg  
grüner Apfel und gelber Mirabelle, Kräuterwürze

**Müller-Thurgau**

**2021 Müller-Thurgau, trocken** ° VDP.GUTSWEIN 3,50 € 6,50 €  
biodynamischer Anbau  
Weingut am Stein, Würzburg  
Citrusaromen, dezente Muskatnussnote

**2021 Müller-Thurgau, halbtrocken** ° Qualitätswein 3,00 € 6,00 €  
Ignaz Kolb'sche Messweinstiftung  
Iphöfer Domherr  
Weingut Juliusspital, Würzburg  
Apfel, Birne und Citrus, saftiger Wein, angenehme Süße

**Fränkische Weißweine, offen** 0,1 l 0,25 l  
**Riesling**

**2019 Riesling, trocken** ° Qualitätswein 3,50 € 6,50 €  
Weingut Bürgerspital, Würzburg  
Pfirsich, lebendig

**2021 GutsRiesling** ° VDP.GUTSWEIN 4,00 € 7,50 €  
biodynamischer Anbau  
Weingut am Stein, Würzburg  
Ananas, Mango und Pfirsich

**Burgunder**

**2021 Weißburgunder, trocken** ° VDP.GUTSWEIN 4,00 € 7,50 €  
Weingut Hans Wirsching, Iphofen  
knackige Frucht, jugendliche Aromatik

**2021 Thüngersheimer Grauer Burgunder, trocken** ° 4,00 € 7,50 €  
VDP.ORTSWEIN  
Weingut Juliusspital, Würzburg  
mineralisch, balanciert

**Bukett Rebsorten**

**2021 Bacchus, halbtrocken** ° VDP.GUTSWEIN 3,00 € 5,50 €  
biodynamischer Anbau  
Weingut am Stein, Würzburg  
fruchtig, spritzig, exotisches Aroma

**2021 Scheurebe, halbtrocken** ° VDP.GUTSWEIN 4,00 € 7,50 €  
Weingut Juliusspital, Würzburg  
lebendig, fruchtig, charmante Restsüße

**Süßwein**

**2019 Silvaner Auslese** ° 8,50 €  
Iphöfer Kronsberg  
Weingut Hans Wirsching, Iphofen  
Aprikosen-Pfirsich Bukett,  
feine, aber präseneter Säure