

# Herzlich Willkommen am Mainmühlen-Pavillon



## Aperitif und Spritzgetränke

|  |              |               |
|--|--------------|---------------|
| <b>Secco</b> °, J.Oppmann  | 0,1 l        | 4,00 €        |
| <b>Seccoschorle</b> ° mit Mineralwasser  | 0,25 l       | 5,50 €        |
| <b>Champagner Brut</b> ° Charles Hubert<br>Rosé oder Blanc de Blancs                                 | 0,75 l       | 71,00 €       |
| <b>Aperol Spritz</b> <sup>1,0</sup> ,<br>Secco mit Aperol <sup>11%vol</sup> , Soda und Orange        | 0,25 l       | 7,50 €        |
| <b>Lillet Wildberry</b><br>Lillet Blanc <sup>17%vol</sup> , Beeren, Thomas Henry Wildberry           | 0,25 l       | 7,50 €        |
| <b>Sarti Spritz</b><br>Sarti <sup>14%vol</sup> , Secco, Soda und Zitrone                             | 0,25 l       | 7,50 €        |
| <b>Violet Rosie Spritz</b><br>Quarantini Black Gin <sup>42%vol</sup> , Wildberry, Secco              | 0,25 l       | 8,50 €        |
| <b>Virgin Rosie Spritz, Alkoholfrei</b><br>Quarantini Black Virgin, Wildberry, Soda                  | 0,25 l       | 8,50 €        |
| <b>Fränkische Weißweine offen</b>  | <b>0,1 l</b> | <b>0,25 l</b> |
| 2023 "Brückensilvaner", trocken °<br>Weingut Juliusspital, Würzburg                                  | 4,00 €       | 6,00 €        |
| 2022 Silvaner, trocken ° VDP.ERSTE LAGE<br>Würzburger Schlossberg<br>Staatlicher Hofkeller, Würzburg | 6,50 €       | 11,00 €       |
| 2023 Würzburger Weissburgunder °, trocken<br>Weingut am Stein, Würzburg                              | 4,50 €       | 6,50 €        |

**2023 Riesling, trocken ° VDP.ORTSWEIN** 5,00 € 8,50 €  
EDITION HEIMAT  
Weingut Bürgerspital, Würzburg

**2023 Helle Freude unfiltriert, trocken °** 4,00 € 6,00 €  
**„Brückenedition“**  
Weingut am Stein, Würzburg

**2023 „Brückenbacchus“, halbtrocken °** 4,50 € 6,50 €  
Weingut Juliusspital, Würzburg

**2023 Rosé, trocken °** 4,00 € 6,00 €  
Staatlicher Hofkeller, Würzburg

**Fränkischer Rotwein offen** 0,1 l 0,25 l

**2023 „Stere“ Rotweincuvee, trocken °** 4,50 € 7,00 €  
VDP.GUTSWEIN  
Weingut Bürgerspital, Würzburg

*Alle Weine sind auch als Schorle erhältlich.  
0,25 l Preis des Weines minus 0,50 €*

**Fflaschenweine** 0,75 l

**2023 Riesling, trocken ° VDP.ORTSWEIN** 26,50 €  
EDITION HEIMAT - Alte Mainmühle mit Mainbrücke -  
Weingut Bürgerspital, Würzburg

**2022 Silvaner, trocken ° VDP.ERSTE LAGE** 31,00 €  
Würzburger Schlossberg  
Staatlicher Hofkeller, Würzburg

**2023 „Stere“ Rotweincuvee, trocken °** 24,00 €  
VSP.GUTSWEIN  
Weingut Bürgerspital, Würzburg

*Preise inkl. MwSt. und Bedienung*

## ***Distelhäuser Bier***

|  |        |        |
|--|--------|--------|
| <b><i>Pils</i></b> <sup>a(3)</sup> , 4,9%vol           | 0,5 l  | 5,50 € |
| <b><i>Radler</i></b> <sup>a(3)</sup> , 2,5%vol         | 0,5 l  | 5,50 € |
| <b><i>Hefeweizen</i></b> <sup>a(1,3)</sup> , 5,4%vol   | 0,5 l  | 5,50 € |
| <b><i>Hefeweizen alkoholfrei</i></b> <sup>a(1,3)</sup> | 0,5 l  | 5,50 € |
| <b><i>Radler Naturtrüb alkoholfrei</i></b>             | 0,33 l | 4,00 € |

## ***Alkoholfreie Getränke***

|  |        |        |
|--|--------|--------|
| <b><i>Original „Selters“ Mineralwasser</i></b><br><i>Medium / Naturell</i> | 0,5 l  | 5,00 € |
| <b><i>Taubertaler Apfelschorle</i></b>                                     | 0,33 l | 4,00 € |
| <b><i>Sinalco Cola</i></b> <sup>1,3,9</sup> (koffeinhaltig)                | 0,33 l | 4,00 € |
| <b><i>Sinalco Orange</i></b> <sup>1,3</sup>                                | 0,33 l | 4,00 € |
| <b><i>Sinalco Cola zero</i></b> <sup>1,3,9</sup> (koffeinhaltig)           | 0,33 l | 4,00 € |
| <b><i>Homenade Ice Tea</i></b><br><i>verschiedene Sorten</i>               | 0,4 l  | 4,00 € |

## ***Destillerie Gößwein, Thüngersheim*** 2 cl


***Mainmühlenbrand*** <sup>40%vol</sup> 3,50 €  
(Curvee aus Mirabelle, Ringlo und Pflaume)



***Haselnuss Spirituose*** <sup>40%vol</sup> 5,00 €

## *Unser Speisenangebot aus der Alten Mainmühle*

### *Leckeres Vorab / Starters*

*Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüse-Julienne* <sup>a(1),c,g,f</sup> 8,90 €  
*Beef Consommé with herb pancake Strips and vegetables julienne*

*Fränkischer Gerupfter*  *angemachter Camembert* 13,90 €  
*mit roten Zwiebeln, Radieschen und mariniertem Salat* <sup>a(1),g,o</sup>  
*Franconian camembert with red onions,  
radishes and marinated salad*

*Variation von fränkischen Karotten*   17,90 €  
*mit Erbsen, Kokos, Rhabarber,  
Sesam und frittierten Kapern* <sup>f,n,o</sup>  
*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* <sup>d,l,m,o</sup>  
*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* <sup>a(1),c,d,e,f,m,o</sup>  
*marinated fillet and tatar of Bavarian heifer with Black Forest miso,  
chicory and oyster mushroom salad, Blood orange and soy-caramel peanuts*

## Hauptgänge / Main course

Original 5 Mainmühlen Bratwürste mit 15,90 €



Silvaner-Sauerkraut, dazu Krustenbrot <sup>2,3,4,10,a(1),l,m</sup>

5 original Mainmühlen sausages with

Silvaner-Sauerkraut and bread

Wahlweise mit Bratkartoffeln statt Krustenbrot +4,00 €

Optional: with roasted potatoes instead of bread

Großer Mühlensalat im Hausdressing mit Maintalkresse   14,90 €

und gerösteten Sonnenblumenkerne <sup>l,m,o</sup>

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 €

Geschmorte Ochsenherztomate  23,90 €

mit Bärlauch-Risotto, Parmesanschaum und Rucola <sup>g,l,o</sup>

braised ox heart tomato with wild garlic risotto,

parmesan foam and rocket

Geschmortes Schweineschäufele 26,90 €

mit Landbier- Kümmelsauce, Wirsing und Kartoffelklößen <sup>a(1),c,g,l</sup>

“Schäufele” braised pork shoulder with dark beer sauce,

savoy cabbage and potato dumplings


„Fränkisches Hochzeitsessen“, gesottener Kalbstafelspitz  
mit Meerrettichsauce, Bandnudeln und Preiselbeeren <sup>a(1),c,g,l</sup> 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 <sup>d,f,g,l,o</sup>  
Fried fillets of Birkenfelder char with parmesan foam,  
wild garlic risotto, cherry tomatoes and rocket

## Dessert

Sorbet Trilogie- Blutorange/ Rhabarber/ Himbeere 10,90 €  
Trilogy of sorbet orange blood/ rhubarb/ berry

Käseauswahl vom Affineur Waltmann aus Erlangen 18,90 €  
mit Kumquat-Estragon-Chutney und Walnussbrot <sup>a(1),g,h,m</sup>  
Cheese selection from Affineur Waltmann with kumquat  
tarragon chutney and walnut bread

 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