

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“ und „Schraud & Baunach“.

Unsere Küche hat täglich für Sie von 11:00 Uhr bis 22:00 Uhr mit unserem umfassenden Speisenangebot für Sie geöffnet.

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

| | | |
|---|---------------|---------------|
| <i>Mainmühlenaperitif</i> | <i>0,1 l</i> | <i>4,90 €</i> |
| <i>Secco weiß l, Juliusspital Würzburg</i> | <i>0,1 l</i> | <i>3,70 €</i> |
| <i>PriSecco weißduftig, alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger, Schlat WiesenObst / Holunderblüte / Kräuter</i> | <i>0,2 l</i> | <i>7,20 €</i> |
| <i>Campari Orange / Soda^{25%vol}</i> | <i>0,1 l</i> | <i>5,00 €</i> |
| <i>Martini Bianco / Extra Dry^{14,4%vol}</i> | <i>5 cl</i> | <i>3,80 €</i> |
| <i>Sherry dry^{15%vol} / medium dry^{19%vol}</i> | <i>5 cl</i> | <i>3,80 €</i> |
| <i>Hugo l Holundersirup mit Secco, Soda und Minze</i> | <i>0,25 l</i> | <i>5,50 €</i> |
| <i>Aperol Sprizz l, 15%vol Aperol mit Secco, Soda und Orange</i> | <i>0,25 l</i> | <i>5,50 €</i> |
| <i>“Cactus” l, 25%vol Gin Chilla, Secco, Soda mit Rosmarin und Gurke</i> | <i>0,25 l</i> | <i>7,50 €</i> |
| <i>Tanqueray No. 10^{47,3%} – der Klassische</i> | <i>4 cl</i> | <i>5,00 €</i> |
| <i>Roku Gin^{43%vol} – der Exot</i> | <i>4 cl</i> | <i>5,50 €</i> |
| <i>Gin Mare^{42,7%vol} – der Mediterrane</i> | <i>4 cl</i> | <i>8,00 €</i> |
| <i>Monkey 47^{47%vol} – der Deutsche</i> | <i>4 cl</i> | <i>9,50 €</i> |
| <i>Schweppes Tonic Water</i> | <i>0,2 l</i> | <i>3,00 €</i> |
| <i>Thomas Henry Tonic Water</i> | <i>0,2 l</i> | <i>4,00 €</i> |

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

Ihr Jan Endres und das Team der Alten Mainmühle

Fränkische Mainmühlenclassiker

Leckeres Vorab

| | |
|---|--------|
| <i>Kleiner Mühlensalat im Hausdressing mit Maintalkresse und gerösteten Sonnenblumenkernen dazu Steinofenbaguette ^{a(w),i,j,l}</i> | 4,50 € |
| <i>Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse, Majoran und Mühlenbratwurst ^g</i> | 5,00 € |
| <i>Rinderkraftbrühe mit Leberknödeln, Grießklöschen, Flädle und Schnittlauch ^{a(w),c,i,l}</i> | 5,50 € |
| <i>Scheureben - Cremesuppe mit Maintalkresse ^{a(w),g,i,l}</i> | 6,00 € |
| <i>Gerne reichen wir dazu eine Scheibe Brot ^{a(w)} oder Baguette ^{a(w)}</i> | 0,50 € |

Kalte fränkische Vesper

| | |
|---|---------|
| <i>Bayerischer „Obazda“ - angemachter Camembert mit roten Zwiebeln, Radieschen dazu unser Sauerteigbrot ^{g,a(w),g}</i> | 9,50 € |
| <i>Großer Mühlensalat im Hausdressing mit Maintalkresse und gerösteten Sonnenblumenkernen dazu Steinofenbaguette ^{a(w),i,j,l}</i> | 10,20 € |
| <i>Fränkische Schweinssülze in Kräutervinaigrette mit Radieschen und Bratkartoffeln ^{a(w),g,i,j,l}</i> | 10,80 € |
| <i>„Mainmühlen Tatar“ mariniertes, gewolfes Rindfleisch mit Sardellen, Kapern, Knoblauch und frischem Eigelb dazu Steinofenbaguette ^{a(w),f,i,j,l}</i> | 14,00 € |

Pro Beilagenänderung berechnen wir 1,00 € zusätzlich, vielen Dank für Ihr Verständnis.

| | |
|--|---------|
| „Mainmühlen Käseplatte“ – mit Feigensenf, Chutney dazu Steinofenbaguette und Sauerteigbrot ^{1,2,4,9,a(w),g,j} | 11,90 € |
| „Brotzeitbrettle“ – fränkische Hausmacherwurst, „Obazda“, Griebenschmalz dazu unser Sauerteigbrot ^{9,a(w),g} | 12,90 € |
| „Fränkischer Fischteller“ – mit Lachsforelle, Saibling und Forelle an Blattsalat dazu Steinofenbaguette ^{2,5,a(w),d,g,j} | 14,50 € |

Hauptgänge

Veganes

| | |
|--|---------|
| Knusprig gebratener Kartoffelpuffer auf Ragout von buntem Gemüse mit Petersilienpesto ^{a(w),f} | 14,00 € |
| Flammkuchen mit Auberginen-Knoblauchpüree, Oliven, Kirschtomaten, Kapern und Rucola ^{a(w),i} | 14,00 € |

Vegetarisches

| | |
|---|---------|
| „Ofenschlupfer“ von der Brezel mit Bergkäse auf Tomatenragout und mariniertem Babyspinat ^{a(w),c,g,i} | 14,50 € |
|---|---------|

Fische

| | |
|---|---------|
| Im Silvanersud pochiertes Wallerfilet mit Zwiebeln, Karotten und Sellerie dazu frischer Meerrettich und Steinofenbaguette ^{a(w),j,l} | 16,00 € |
| Gebratenes Forellenfilet in Zitronenbutter auf Ragout von buntem Gemüse mit Petersilienkartoffeln ^{a(w),g} | 18,40 € |

Fleisch

| | |
|--|---------|
| „Blaue Zipfel“ ein Paar fränkische Bratwurst im Silvanersud mit Zwiebeln, Karotten und Sellerie, frischem Meerrettich dazu unser Sauerteigbrot ^{a(w),i,l} | 9,90 € |
| Fünf Mühlenbratwürste auf Silvaner-Sauerkraut mit Kümmel dazu Bratkartoffeln ^{2,3,8,9,a(w),g,l} | 10,50 € |

Pro Beilagenänderung berechnen wir 1,00 € zusätzlich, vielen Dank für Ihr Verständnis.

| | |
|--|---------|
| „Fränkisches Hochzeitsessen“, gesottener Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce an breiten Bandnudeln mit Semmelbrösel-Schmelze und Preiselbeeren ^{a(w),c,g,i} | 17,20 € |
| Geschmortes Schweineschäufele in Landbier-Kümmelsauce an Rahmwirsing und Serviettenknödeln ^{a(w),c,g,i} | 17,60 € |
| Original fränkischer Rindersauerbraten mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelklößen ^{a(w),c,g,i} | 17,90 € |
| Steak vom Roastbeef (250g), 28 Tage im Dry Ager gereift, mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln ^{a(w),g,i} | 30,00 € |

Das Steak kann in folgenden Garstufen gewählt werden: rare / medium / well done

Gerne können folgende Beilagen zusätzlich für 4,50 € bestellt werden.
Sauerkraut, Rahmwirsing, Blaukraut, Bratkartoffeln, Kartoffelklöße, Serviettenknödel

Süßes zum Abschluss

| | |
|--|--------|
| Zitronensorbet mit Limoncello ^{17%vol} & Secco ^{10%vol} aufgegossen ^l | 4,90 € |
| Landbierbutter - Eis auf pochierter Birne ^{c,g} | 5,00 € |
| Nussküchlein mit Äpfeln und Rosinen an Vanilleschaum ^{a(w),c,g,h} | 6,00 € |
| „Mainmühlen Genuss“ 6 Stück Mainmühlenpralinen ^{9,17,g,h,l} (mit Alkohol) | 6,00 € |
| Mousse von Zartbitter Schokolade mit Beerengrütze und Kaffeeschaum ^{16,c,g} | 6,50 € |
| Vanilleparfait mit Walnüssen an Zwetschgenragout ^{c,g,h} | 6,50 € |

Pro Beilagenänderung berechnen wir 1,00 € zusätzlich, vielen Dank für Ihr Verständnis.

Zusatzstoffe 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker,
5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 Phosphat, 9 Milcheiweiß, 10 Süßungsmittel Saccharin,
11 Süßungsmittel Acesulfam, 12 Süßungsmittel Cyclamat, 13 Phenylalaninquelle, 14 Sorbit,
15 chininhaltig, 16 koffeinhaltig, 17 sulfithaltig

Allergene a Gluten - (w) Weizen/(g) Gerste/(r) Roggen, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja,
g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxid, m Lupinen, n Weichtiere

Preise inkl. MwSt. und Bedienung