

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>Mainmühlenapero</i> (Secco mit selbstgemachtem Waldmeister-Zitronensirup)	<i>0,1l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Secco weiß, Juliusspital Würzburg</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>PriSecco weißduftig, alkoholfrei</i> <i>Manufaktur Jörg Geiger, Schlat</i> <i>WiesenObst / Holunderblüte / Kräuter</i>	<i>0,2l</i>	<i>7,20 €</i>
<i>Campari</i> ^{25%vol} <i>Orange / Soda</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Martini</i> ^{14,4%vol} <i>Bianco / Extra Dry</i>	<i>5cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Sherry dry</i> ^{15%vol} / <i>medium dry</i> ^{19%vol}	<i>5cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Hugo, Holundersirup mit Secco und Minze</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Aperol Sprizz</i> ^{l, 15%vol} <i>Aperol mit Secco, Sprudelwasser und Orange</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>“Cactus”</i> ^{25%vol} , ein fruchtiger Aperitivo mit Gin	<i>0,25l</i>	<i>7,50 €</i>
<i>“Pampelle Sprizz”</i> ^{l, 15%vol} <i>Pampelmusenlikör, Secco, Sprudelwasser</i> <i>und Grapefruit</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,50 €</i>

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

Ihr Jan Endres und das Team der Alten Mainmühle

Fränkische Mainmühlenklassiker

Leckerer 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>	10,60 €
<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}	12,80 €
„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 €
--	---------

Vegetarisches

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

Mainmühlen Flammkuchen mit Kräuter - Creme fraiche, gegrillter Zucchini, Ziegenfrischkäse, Oliven, getrockneten Tomaten und dunklem Balsamico ^{a(w),g,l}	15,50 €
---	---------

Fische

Im Silvanersud pochiertes Wallerfilet mit Zwiebeln, Karotten und Sellerie dazu frischer Meerrettich und Steinofenbaguette ^{a(w),i,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}	9,80 €
--	--------

Fünf Mühlenbratwürste auf Silvaner-Sauerkraut mit Kümmel dazu Bratkartoffeln ^{2,3,8,9,a(w),g,l}	10,20 €
---	---------

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

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

„Fränkisches Hochzeitsessen“, gesottener Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce an breiten Bandnudeln mit Semmelbrösel-Schmelze und Preiselbeeren ^{a(w),c,g,i}	16,90 €
Original fränkischer Rindersauerbraten mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelklößen ^{a(w),c,g,i}	17,40 €
Geschmortes Schweineschäufele in Landbier-Kümmelsauce an Rahmwirsing und Serviettenknödeln ^{a(w),c,g,i}	17,40 €
Steak vom Roastbeef (250g), 21 Tage im Dry Ager gereift, mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln ^{a(w),g,i}	29,00 €

Gerne können folgende Beilagen zusätzlich für 4,50 € bestellt werden.
Sauerkraut, Rahmwirsing, Blaukraut, Bratkartoffeln, Kartoffelklöße
und 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,fi}	6,00 €
„Mainmühlen Genuss“ 6 Stück Mainmühlenpralinen ^{9,17,g,fi,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,fi}	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