

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:

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

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

Fränkische Mainmühlenklassiker

Leckeres Vorab

<i>Kleiner Mühlensalat im Hausdressing mit Maintalkresse und gerösteten Sonnenblumenkernen dazu Steinofenbaguette ^{a(1),l,m,o}</i>	5,90 €
<i>Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse, Majoran und Mühlenbratwurst ^{g,l}</i>	6,50 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Leberknödeln, Grießklößchen, Flädle und Schnittlauch ^{a(1),g,g,l}</i>	6,90 €
<i>Scheureben - Cremesuppe mit Maintalkresse ^{a(1),g,l,o}</i>	6,90 €
<i>Gerne reichen wir dazu eine Scheibe Brot oder Baguette ^{a(1)}</i>	0,60 €

Kalte fränkische Vesper

<i>Bayerischer „Obazda“ - angemachter Camembert mit roten Zwiebeln, Radieschen dazu unser Sauerteigbrot ^{a(1),g,l,m,o}</i>	10,90 €
<i>Großer Mühlensalat im Hausdressing mit Maintalkresse und gerösteten Sonnenblumenkernen dazu Steinofenbaguette ^{a(1),l,m,o}</i>	12,90 €
<i>Fränkische Schweinssülze in Kräutervinaigrette mit Radieschen und Bratkartoffeln ^{a(1),g,l,m,o}</i>	13,80 €
<i>„Mainmühlen Tatar“ mariniertes, gewolfes Rindfleisch mit Sardellen, Kapern, Knoblauch und frischem Eigelb dazu Steinofenbaguette ^{a(1),l,m,o}</i>	15,90 €
<i>„Mainmühlen Käseplatte“ – mit Feigensenf, Chutney dazu Steinofenbaguette und Sauerteigbrot ^{a(1),g,m}</i>	13,90 €

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

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

„Brotzeitbrettle“ – fränkische Hausmacherwurst,
„Obazda“, Griebenschmalz dazu unser Sauerteigbrot ^{a(1),g} 15,70 €

„Fränkischer Fischteller“ – mit Lachsforelle, Saibling
und Forelle an Blattsalat dazu Steinofenbaguette ^{2,5,a(1),d,g,m} 16,30 €

Hauptgänge

Veganes

Knusprig gebratener Kartoffelpuffer auf Ragout von
buntem Gemüse mit Petersilienpesto ^{a(1),l} 15,90 €

Vegetarisches

„Ofenschlupfer“ von der Brezel mit Bergkäse auf
Tomatenragout und mariniertem Babyspinat ^{a(1),c,g,l} 16,20 €

Fische

Im Silvanersud pochiertes Wallerfilet mit Zwiebeln,
Karotten und Sellerie dazu frischer Meerrettich
und Steinofenbaguette ^{a(1),m,o} 16,90 €

Gebratenes Forellenfilet in Zitronenbutter auf
Ragout von buntem Gemüse mit Petersilienkartoffeln ^{a(1),g} 21,90 €

Fleisch

„Blaue Zipfel“ ein Paar fränkische Bratwürste
im Silvanersud mit Zwiebeln, Karotten und Sellerie,
frischem Meerrettich dazu unser Sauerteigbrot ^{a(1),l,o} 12,90 €

Fünf Mühlenbratwürste auf Silvaner-Sauerkraut
mit Kümmel dazu Bratkartoffeln ^{2,3,7,a(1),l,m} 12,90 €

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(1),c,g,l}	20,90 €
Geschmortes Schweineschäufele in Landbier-Kümmelsauce an Rahmwirsing und Serviettenknödeln ^{a(1),c,g,l}	21,90 €
Original fränkischer Rindersauerbraten mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelklößen ^{a(1),c,g,l}	21,90 €
Steak vom bayerischen Rinderrücken (250g), 28 Tage im Dry Ager gereift, mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln ^{a(1),g,l}	33,00 €
Das Steak kann in folgenden Garstufen gewählt werden: rare / medium / well done	

Gerne können folgende Beilagen zusätzlich für 5,00 € bestellt werden.
Sauerkraut, Rahmwirsing, Blaukraut, Bratkartoffeln, Kartoffelklöße, Serviettenknödel

Süßes zum Abschluss

Zitronensorbet mit Limoncello ^{17%vol} & Secco ^{10%vol} aufgegossen ^o	5,50 €
Landbier-Butter-Eis auf pochierter Birne ^{c,g}	5,00 €
Veganes Kokosmilchsorbet mit Beerengrütze und Knusperblättern ^{a(1)}	6,00 €
Nussküchlein mit Äpfeln und Rosinen an Vanilleschaum ^{a(1),c,g,h}	6,50 €
Vanilleparfait mit Walnüssen an Zwetschgenragout ^{c,g,h}	6,50 €
Mousse von Zartbitter Schokolade mit Beerengrütze und Kaffeeschaum ^{9,c,g}	6,80 €

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 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

Preise inkl. MwSt. und Bedienung