

## *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 12:00 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>5,50 €</i>
<i>Secco weiß °, Juliusspital Würzburg</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>PriSecco weißduftig, alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger, Schlat WiesenObst / Holunderblüte / Kräuter</i>	<i>0,2 l</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Campari Orange / Soda <sup>25%vol</sup></i>	<i>0,1 l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Martini Bianco / Extra Dry <sup>14,4%vol</sup></i>	<i>5 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Sherry dry <sup>15%vol</sup> / medium dry <sup>19%vol</sup></i>	<i>5 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Hugo ° Holundersirup mit Secco, Soda und Minze</i>	<i>0,25 l</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Aperol Sprizz °, <sup>15%vol</sup> Aperol mit Secco, Soda und Orange</i>	<i>0,25 l</i>	<i>6,50 €</i>
<i>“Cactus” °, <sup>25%vol</sup> Gin Chilla, Secco, Soda mit Rosmarin und Gurke</i>	<i>0,25 l</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Tanqueray No. 10 <sup>47,3%vol</sup> – der Klassische</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Roku Gin <sup>43%vol</sup> – der Exot</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Gin Mare <sup>42,7%vol</sup> – der Mediterrane</i>	<i>4 cl</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Monkey 47 <sup>47%vol</sup> – der Deutsche</i>	<i>4 cl</i>	<i>9,50 €</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 <sup>a(1),l,m,o</sup></i>	5,50 €
<i>Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse, Majoran und Mühlenbratwurst <sup>g</sup></i>	5,50 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Leberknödel, Wurzelgemüse und Schnittlauch <sup>a(1),c,g,l</sup></i>	6,00 €
<i>Gerne reichen wir dazu eine Scheibe Brot oder Baguette <sup>a(1)</sup></i>	0,60 €

## Kalte fränkische Vesper

<i>Bayerischer „Obazda“ - angemachter Camembert mit roten Zwiebeln, Radieschen dazu unser Sauerteigbrot <sup>a(1),g</sup></i>	10,50 €
<i>Großer Mühlensalat im Hausdressing mit Maintalkresse und gerösteten Sonnenblumenkernen dazu Steinofenbaguette <sup>a(1),i,j,l</sup></i>	11,20 €
<i>Fränkische Schweinssülze in Kräutervinaigrette mit Radieschen und Bratkartoffeln <sup>a(1),g,l,m,o</sup></i>	11,80 €
<i>„Mainmühlen Tatar“ mariniertes, gewolfes Rindfleisch mit Sardellen, Kapern, Knoblauch und frischem Eigelb dazu Steinofenbaguette <sup>a(1),f,l,m,o</sup></i>	15,50 €
<i>„Mainmühlen Käseplatte“ – mit Feigensenf, Chutney dazu Steinofenbaguette und Sauerteigbrot <sup>1,2,a(1),g,m</sup></i>	13,00 €

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

Preise inkl. MwSt. und Bedienung

## Hauptgänge

### **Veganes**

Knusprig gebratener Kartoffelpuffer auf Ragout von buntem Gemüse mit Petersilienpesto <sup>a(1),f</sup> 15,50 €

### **Vegetarisches**

Knusprig gebackener Flammkuchen, belegt mit Crème Fraîche, Ziegenkäsecrumble, Pecorino und Blauschimmelkäse <sup>a(1),g,h</sup> 16,00 €

### **Fische**

Gebratenes Forellenfilet in Zitronenbutter auf Ragout von buntem Gemüse mit Petersilienkartoffeln <sup>a(1),g</sup> 19,50 €

### **Fleisch**

Fünf Mühlenbratwürste auf Silvaner-Sauerkraut mit Kümmel dazu Bratkartoffeln <sup>2,3,7,a(1),l,m</sup> 12,00 €

„Fränkisches Hochzeitsessen“, gesottener Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce an breiten Bandnudeln mit Semmelbrösel-Schmelze und Preiselbeeren <sup>a(1),c,g,f</sup> 18,50 €

Geschmortes Schweineschäufele in Landbier-Kümmelsauce an Rahmwirsing und Serviettenknödeln <sup>a(1),c,g,f</sup> 19,50 €

Original fränkischer Rindersauerbraten mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelklößen <sup>a(1),c,g,f</sup> 19,50 €

Steak vom Roastbeef (250g), 28 Tage im Dry Ager gereift, mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln <sup>a(1),g,f</sup> 30,00 €

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

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

Gerne können folgende Beilagen zusätzlich für 5,00 € bestellt werden.

Sauerkraut, Rahmwirsing, Blaukraut, Bratkartoffeln, Kartoffelklöße, Serviettenknödel

## Süßes zum Abschluss

Zitronensorbet mit Limoncello <sup>17%vol</sup> & Secco <sup>10%vol</sup> aufgegossen <sup>o</sup>	5,50 €
Vanilleparfait mit Walnüssen an Zwetschgenragout <sup>c,g,h</sup>	6,50 €
Mousse von Zartbitter Schokolade mit Beerengrütze und Kaffeeschaum <sup>9,c,g</sup>	6,80 €
Weihnachtsplätzchen-Teller <sup>a(1+2),c,g,h</sup>	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 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