



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

Unser Angebot gilt täglich von
11:00 Uhr bis 14:00 Uhr und 17:00 bis 20.30 Uhr.

Die Lieferung erfolgt in allen Stadtgebieten Würzburgs sowie der Umgebung, wie Veitshöchheim, Höchberg, Gerbrunn, Rottendorf und Randersacker.

Ab einem Mindestbestellwert von 20,00 € ist die Lieferung kostenlos, ansonsten berechnen wir die Differenz zum Mindestbestellwert als Lieferkosten.

Gerne können Sie die Bestellung telefonisch unter der Rufnummer **0931 – 16 777** oder unter **www.alte-mainmuehle.de** durchgeben.

Vorbestellungen z.B. für die Mittagspause in der Firma oder ein Abendessen in der Familie können auch per E-Mail an gastrhaus@alte-mainmuehle.de gesendet und auf Rechnung beglichen werden.

M

Alte
Mainmühle

Unser
Außerhaus-Angebot

mit Liefer- & Abholservice

Unser Getränkeangebot

Original SELTERS (classic und naturell) 0,5 l	3,00 €
Taubertaler Apfelsaftschorle 0,33 l	2,00 €
Distelhäuser Pils 0,33 l	2,50 €
2017 Silvaner „BUNTSANDSTEIN“, trocken° 0,75 l	15,00 €
VDP.ORTSWEIN Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen	

Fränkische Mühlenklassiker

Kleiner Mühlensalat im Hausdressing mit Maintalkresse und gerösteten Sonnenblumenkernen, dazu Steinofenbaguette a(1),l,m,o	5,00 €
Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse, Majoran und Mühlenbratwurst g	5,50 €
Gerne reichen wir dazu eine Scheibe Brot a(1) oder Baguette a(1)	0,60 €



Kalte fränkische Vesper

Großer Mühlensalat im Hausdressing mit Maintalkresse und gerösteten Sonnenblumenkernen dazu Steinofenbaguette a(1),i,j,l	11,20 €
„Mainmühlen Tatar“ mariniertes, gewolfes Rindfleisch mit Sardellen, Kapern, Knoblauch und frischem Eigelb dazu Steinofenbaguette a(1),f,l,m,o	15,50 €
„Mainmühlen Käseplatte“ – mit Feigensenf, Chutney dazu Steinofenbaguette u. Sauerteigbrot 1,2,4,8,a(1),g,m	13,00 €
„Fränkischer Fischsteller“ – mit Lachsforelle, Saibling und Forelle an Blattsalat dazu Steinofenbaguette 2,5,a(1),d,g,m	16,00 €



Hauptgänge

Vegetarisches	
„Ofenschlupfer“ von der Brezel mit Bergkäse auf Tomatenragout und mariniertem Babyspinat a(1),c,g,l	16,00 €
Fische	
Gebratenes Forellenfilet in Zitronenbutter auf Ragout von buntem Gemüse mit Petersilienkartoffeln a(1),g	20,20 €

Hauptgänge

Fleisch

Fünf Mühlenbratwürste auf Silvaner-Sauerkraut mit Kümmel dazu Bratkartoffeln 2,3,7,8,a(1),g,o	11,50 €
„Fränkisches Hochzeitsessen“, gesottener Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce an breiten Bandnudeln mit Semmelbrösel-Schmelze und Preiselbeeren a(1),c,g,l	18,90 €
Geschmortes Schweineschäufele in Landbier-Kümmelsauce an Rahmwirsing und Serviettenknödeln a(1),c,g,l	19,40 €
Geschmorte halbe Ente (ausgelöst) in Pflaumengewürzsauce mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelklößen a(1),c,g,l	20,50 €

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

Süßes zum Abschluss

Mousse von Zartbitter Schokolade mit Beerengrütze und Kaffeeschaum 9,c,g	7,20 €
--	--------

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