



## VORSPEISEN & SUPPEN

### ZWIEBELRINGE IM BACKTEIG

Zwiebelringe gebacken  
mit hausgemachtem Dip

**7,50**

### BRUSCHETTA

Geröstetes, selbstgebackenes Baguette  
mit Tomaten-Kräuterragout

**8,90**

### GARNELEN

in Knoblauchsauce  
und selbstgebackenes Baguette

**12,50**

### FRUCHTIGE TOMATENSUPPE

mit feiner Sahnehaube und Croûtons

**6,90**

### BRAUNSCHWEIGER HOCHZEITSSUPPE

mit Fleischklößchen, Spargel,  
Gemüsebrunoise und Eierstich

**7,50**

### GULASCHSUPPE

mit frischen Champignons,  
Kartoffeln und Paprika

**7,90**





## SALATE

### GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

mit Imkerhonig an bunten Blattsalaten  
in Vinaigrette und kandierten Nüssen

**15,00**

### CAESAR ROMANASALAT

mit gegrillter Hähnchenbrust

**15,50**

## VEGETARISCH / VEGAN

### PENNE

mit hausgemachtem Pesto Rosso,  
Cherrytomaten und Ruccola

**16,90**

### OFENKARTOFFEL

mit haus eigenem Kräuterquark  
und Salatbeilage

**10,90**

**11,50** (vegan)

### PENNE

mit cremiger Knoblauchsoße  
und gebratener Zucchini

**16,90**

### FRUCHTIGE TOMATENSUPPE

mit feiner Sahnehaube und Croûtons

**6,90**

### GERÖSTETE DRILLINGE

mit Ratatouille-Gemüse

**16,90**

### BRUSCHETTA

Geröstetes, selbstgebackenes Baguette  
mit Tomaten-Kräuterragout

**8,50**

## HAUPTGERICHTE

### **BRANDES CURRYWURST**

mit Frischem Weißkrautsalat  
und Pommes Frites

**11,50**

### **DAS MÜHLENHAUS SAUERFLEISCH**

vom Schwein mit Remouladensoße,  
Gewürzgurke, eingelegten roten  
Zwiebeln, deftigen Bratkartoffeln  
und Salatbeilage

**17,90**

### **SCHWEINENACKENSTEAK „HOLZFÄLLER ART“**

in Schwarzbier mariniertes  
Schweinesteak mit geschmorten  
Zwiebeln, Kräuterbutter und  
deftigen Bratkartoffeln

**20,00**

### **OFENKARTOFFEL**

mit hauseigenem Kräuterquark  
und Salatbeilage

**10,90**

zusätzlich mit  
gegrillter Hähnchenbrust

**14,90**

oder zusätzlich mit  
edlen Matjesfilets  
und Hausfrauensoße

**14,90**

### **HÄHNCHENBRUSTFILET**

vom Landhuhn mit geschmortem  
Gemüse, Kräuterbutter  
und Röstkartoffeln

**22,90**



# MÜHLENHAUS-KLASSIKER

## PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL

Alle Schnitzel werden mit knusprigen Pommes Frites, oder Kroketten und einem frischen Beilagensalat serviert.

### „WIENER ART“

mit Preiselbeeren und Zitrone

**18,50**

### „ALLIUM CEPA“

mit geschmorten Zwiebeln

**19,50**

### „HOLSTEINER ART“

mit zwei Spiegeleiern

**19,50**

### „JÄGER ART“

mit Champignonrahm

**19,90**

### „CORDON BLEU“

gefüllt mit Käse und  
Kochschinken, dazu Hollandaise

**23,50**

### „ÜBERBACKEN“

mit Käse und frischen Champignons  
dazu Hollandaise

**21,50**

### Umbestellung der Gerichte auf:

Hähnchenschnitzel **2,00** | Bratkartoffeln **2,50** | Ofenkartoffel **3,50**

mit Käse überbacken **2,00** | Hollandaise Portion **2,00**

**Ihr habt Fragen zu unseren Gerichten? Bitte sprecht uns einfach an.**

# FISCH

## **EDLER MATJES „HAUSFRAUEN ART“**

Drei Matjesfilets auf einer frischen Hausfrauensoße mit Apfel, Zwiebel und Gurke, dazu Salzkartoffeln

**17,50**

## **FISCH & CHIPS**

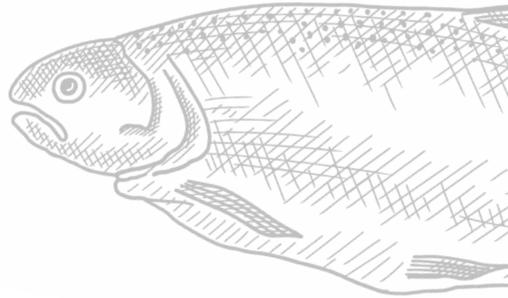
Kabeljau im Backteig knusprig frittiert mit Remouladensoße, Pommes Frites und Salatbeilage

**16,50**

## **KABELJAU-TELLER**

Knusprig gebratene Filetstücke mit Senfsoße, dazu Butterkartoffeln und Salatbeilage

**21,50**



# KIDS

## **NUDELN**

mit hausgemachter Tomatensoße

**8,90**

## **POMMES FRITES**

mit Ketchup oder Mayo

**4,50**

## **SCHNIPO**

Kleines Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites und Ketchup

**10,50**

## **MILCHREIS**

mit Zimt und Zucker

**7,50**

## **CHICKEN STRIPES**

hausgemacht vom Landhuhn mit Pommes Frites und Ketchup

**9,50**

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## SOFTDRINKS

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi

0,3 l 3,50

## TONIC

0,2 l 4,50

## BITTER LEMON

0,3 l 4,50

## GINGER ALE

0,3 l 4,50

## HOMEMADE EISTEE

Zitronen Eistee

0,4 l 4,90

## WASSER

mit Sprudel oder still

0,2 l 2,90

0,75 l 5,90

## SÄFTE

Apfel naturtrüb, Orange

0,3 l 3,50

Maracuja, Johannisbeere

0,2 l 3,00

## SCHORLEN

Apfel naturtrüb, Maracuja,

Johannisbeere

0,4 l 4,50

Rhabarber

0,33 l 4,50

# BIERE

## WOLTERS VOM FASS

Wolters Pilsener 4,9 %

0,3 l 3,50

0,5 l 4,90

## BAYREUTHER VOM FASS

Bayreuther Hell 4,8 %

0,3 l 3,70

0,5 l 5,10

## FLASCHENBIER

Wolters Radler naturtrüb,  
Wolters Radler alkoholfrei naturtrüb,

Wolters Pilsener alkoholfrei,  
Wolters Malzbier

0,33 l 3,50

Maisel Weizen 5,2 %,  
Maisel Weizen alkoholfrei

0,5 l 5,00

# APERITIF

## LILLET WILDBERRY

0,2l 17% 7,90

## LILLET LEMON

0,2l 17% 7,90

## APEROL SPRITZ

0,2l 11% 7,90

## HUGO

0,2l 14% 7,90

## PROSECCO AUF EIS

0,1l 11,5% 3,50

## IPANEMA

0,2l alkoholfrei 6,50

# WEIN

WEINGUT FLEISCHMANN, RHEINLAND-PFALZ

## CHARDONNAY

trocken, 12,5 %

0,2l 6,50

0,75l 21,50

## ROSÉ

trocken, 12,0 %

0,2l 6,50

0,75l 21,50

## GRAUER BURGUNDER

trocken, 12,5 %

0,2l 6,90

0,75l 22,50

halbtrocken, 12,5 %

0,2l 6,50

0,75l 21,50

## COMPOSITION

trocken, 13,5 %

0,2l 7,50

0,75l 23,50

## SPÄTBURGUNDER

halbtrocken, 13 %

0,2l 6,50

0,75l 21,50



## SPIRITUOSEN & LIKÖR

### JÄGERMEISTER

0,2 cl 35 % 2,50

### MALTESERKREUZ AQUAVIT

0,2 cl 40 % 3,00

### LINIE AQUAVIT

0,2 cl 42 % 3,50

### SCHEIBLE MARILLE

0,2 cl 43 % 3,50

### SCHEIBLE MOOR BIRNE

0,2 cl 40 % 3,50

### MARZADRO CREMA ALPINA PISTAZIE

0,2 cl 17 % 3,00

### OUZO 12

0,2 cl 38 % 2,50

### SAMBUCA

0,2 cl 40 % 2,50

### RAMAZOTTI

0,4 cl 30 % 5,50

### BAILEYS

0,4 cl 17 % 5,50

### WÖLTINGERODES KNACKIGE HASELNUSS

0,2 cl 25 % 3,00

### MARZADRO GRAPPA

Giare Amarone 0,2 cl 41 % 5,50

Le Diciotto Lune 0,2 cl 41 % 4,50

La Trentina Barrique 0,2 cl 41 % 4,50



## LONGDRINKS

### GORDONS GIN & TONIC

0,3 l 7,50

### KONKANI GIN & TONIC

0,3 l 12,50

### ABSOLUT VODKA & LEMON

0,3 l 9,50

### HAVANNA & COLA

0,3 l 7,50

### HAVANNA 7 YEARS & COLA

0,3 l 9,50

# KAFFEE

HEIMBS, BRAUNSCHWEIG

**CAFFÈ CREMA**

3,90

**CHOCOCHINO**

3,90

**ESPRESSO**

2,90

**DOPPELTER ESPRESSO**

3,90

**LATTE MACCHIATO**

4,50

**CAPPUCCINO**

3,90

**MILCHKAFFEE**

3,90

**KAKAO**

3,90

# TEE

GSCHWENDNER

**DIVERSE SORTEN TEE**

3,50

