

# Herzlich Willkommen in der Mainmühle!

In unserer Küche verwenden wir frische Produkte aus Franken,  
z.B. von der Fischzucht Müller, der Bäckerei Marktcafe Brandstetter, der  
Firma Omega Sorg und MainLieferant,  
Affineur Waltmann, sowie Schraud & Baunach und HEIMAT HUNGRIG  
Starten Sie Ihr kulinarisches Erlebnis mit einem Aperitif bei uns:

## Welcome to Mainmühle!

In our kitchen we only use fresh products from the region.  
Start your culinary experience with an aperitif with us:

### Aperitif

#### Mainmühlenaperitif

(monatlich wechselnder Aperitif mit Secco ° aufgegossen)

0,1 l 5,90 €

#### Secco weiß °

0,1 l 4,90 €

Weingut Juliusspital, Würzburg

0,75 l 33,00 €

#### 2020 Riesling Sekt Brut -Franken Gold- ° Innere Leiste

0,75 l 49,00 €

Staatlicher Hofkeller, Würzburg

#### Champagner Brut ° Blanc de Blancs oder Rosé

0,75 l 71,00 €

Grand Cru

Charles Hubert, Frankreich

#### PriSecco weißduftig, alkoholfrei

0,2 l 11,00 €

WiesenObst, Holunderblüte und Kräuter

Manufaktur Jörg Geiger, Schlitz

#### Campari Orange / Soda <sup>25%vol</sup>

0,1 l 7,00 €

#### Martini Bianco / Extra Dry <sup>14,4%vol</sup>

5 cl 5,00 €

#### Sherry dry <sup>15%vol</sup> / medium dry <sup>19%vol</sup>

5 cl 5,00 €

#### Lillet Wildberry <sup>17%vol</sup> Lillet Blanc, Beeren, Thomas Henry Wildberry

0,25 l 7,50 €

#### Aperol Spritz <sup>1,0,15%vol</sup> Secco mit Aperol, Soda und Orange

0,25 l 7,50 €

#### Gin Tonic <sup>47%vol</sup> Gin mit Thomas Henry Tonic Water

ab 12,00 €

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

Ihr Jan Endres und das Team der Alten Mainmühle

We hope you will enjoy your meal and wish you a pleasant stay in our house.

Your Jan Endres and the team of the Alte Mainmühle

## *Wintermenü*

*Feldsalat mit Balsamico-Dressing,  
Tete de Moine, Birnenragout und gerösteten Nüssen* <sup>g,h,l,m,o</sup>

Lamb's lettuce with balsamic dressing,  
Tete de Moine, pear ragout and roasted nuts

**2023 Rose, trocken** ° V.D.P.Gutswein  
Weingut Hans Wirsching, Würzburg

\*\*\*

*Cremesuppe von der Roten Bete  
mit Blätterteig-Käsestange* <sup>a(1),c,g,l</sup>

Creamy beetroot soup with puff pastry pancake Strips

**2023 Bürgstadter Blanc de Noir, trocken** ° Qualitätswein  
Weingut Stich im Löwen, Bürgstadt

\*\*\*

*Halbe bayerische Bauernente  
mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen* <sup>a(1),l,o</sup>

Half a Bavarian farmer's duck,  
with apple and red cabbage and potato dumplings

**2021 Dorfprozeltenener Frühburgunder** ° VDP.ORTSWEIN  
Staatlicher Hofkeller, Würzburg

\*\*\*

*Interpretation vom Bratapfel* <sup>a(1),c,e,g,h,o</sup>

Interpretation of the baked apple

**2022 Silvaner Auslese** °

Iphöfer Kronsberg  
Weingut Hans Wirsching, Iphofen

*3-Gang Menü (ohne Suppe) 59,90 €  
Weinbegleitung 0,1l pro Gang 22,50 €*

*4-Gang Menü 69,90 €  
Weinbegleitung 0,1l pro Gang 28,50 €*

## *Leckeres Vorab / Starters*

*Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüsejulienne*<sup>a(1),c,g,l</sup> 8,90 €  
Beef Consommé with herbs babble and vegetables julienne

*Creemesuppe von der Roten Bete mit Blätterteig-Käsestange*<sup>a(1),c,g,l</sup> 8,90 €  
Creamy beetroot soup with puff pastry pancake Strips

*Kleiner Mühlensalat im Hausdressing mit Maintalkresse  
und gerösteten Sonnenblumenkernen*<sup>l,m,o</sup> 6,90 €  
Side salad with roasted sunflower seeds, local cress and vinaigrette

*Feldsalat mit Balsamico-Dressing,  
Tete de Moine, Birnenragout und gerösteten Nüssen*<sup>g,h,l,m,o</sup> 17,90 €  
Lamb's lettuce with balsamic dressing, Tete de Moine, pear ragout and roasted nuts

*Gebeizte Birkenfelder Lachsforelle mit Grünkohl  
frischem Meerrettich, Pumpernickel und Rotkohl-Sorbet*<sup>a(1,3),d,g,o</sup> 19,90 €  
Pickled Birkenfelder salmon trout with kale  
fresh horseradish, pumpernickel and red cabbage sorbet

*Tatar von der bayerischen Färsen „Stroganoff Style“  
mit Zellinger Wachtelei und mariniertem Feldsalat*<sup>a(1),c,d,g,l,m,o</sup> 19,90 €  
Tatar from bavarian pasture cattle Stroganoff Style”  
with Zellinger quail egg and marinated lamb's lettuce

*Gänseleberterine „Happy Foie“ mit Kumquat-Estragon-  
Chutney, Portweingelees und Brioche*<sup>a(1),c,g,f,l,o</sup> 21,90 €  
Goose liver Happy Foie” with kumquat tarragon  
Chutney, port wine jelly and brioche

## *Hauptgänge* / Main course

### *Vegan*

*Geschmorter fränkischer Kürbis mit Ingwer-Orangen-Spitzkohl,  
Bulgur und Kokos-Curry-Schaum* <sup>a(1),h,l</sup> 23,90 €  
Stewed franconian pumpkin with ginger-orange-ponted cabbage,  
bulgur and coconut-curry-foam

### *Vegetarisch* / Vegetarian

*Großer Mühlensalat im Hausdressing mit Maintalkresse  
und gerösteten Sonnenblumenkernen* <sup>l,m,o</sup> 14,90 €  
Mixed salad with cress, roasted sunflower seeds and vinaigrette,  
served with baguette

*Frische Tagliarini mit Champagner-Trüffelsauce  
und gehobeltem Großlangheimer Trüffel* <sup>a(1),c,g,l,o</sup> 27,90 €  
Fresh tagliarini with champagne truffle sauce  
and planed Großlangheim truffles

### *Fisch* / Fish

*Birkenfelder Waller Filet aus dem Blausud  
mit Nussbutterschaum, Kartoffel-Selleriepüree,  
geschmorter Rote-Bete und frischem Meerrettich* <sup>a(1),d,g,l,o</sup> 28,90 €  
Birkenfelder catfish fillet from the Blausud with nut butter foam, potato-celery puree,  
braised beetroot and fresh horseradish

*Gebratenes Filet von der Birkenfelder Lachsforelle  
mit Champagnerschaum, Balsamico-Alblinsen  
und Wintergemüse* <sup>d,g,l,o,p</sup> 29,90 €  
Roasted fillet of salmon trout with champagne foam, balsamic lentils  
and winter vegetables

## *Von unserem Grill / From our grill*

*Original 5 Mainmühlen Bratwürste mit Silvaner-Sauerkraut,  
dazu unser Sauerteigbrot* <sup>2,3,4,10,a(1),l,m</sup> 14,90 €

5 original Mainmühlen sausages, Silvaner-Sauerkraut  
served with sour dough bread

*Wahlweise mit Bratkartoffeln statt Sauerteigbrot* +4,00 €  
Optional: with roasted potatoes instead of bread

*Rumpsteak von der bayerischen Färse ca. 250g,  
Kräuterbutter, 28 Tage in unserem Dry Ager gereift* <sup>g,m,o</sup> 33,90 €  
Rumpsteak (250g) from bavarian pasture cattle, 28 days dry aged, herbs butter

*Filetsteak von der bayerischen Färse ca. 200g,  
Kräuterbutter, 7 Tage in unserem Dry Ager gereift* <sup>g,m,o</sup> 39,90 €  
Beef fillet (200g), from bavarian pasture cattle, 7 days dry aged, herbs butter

*Das Steak wird in folgenden Garstufen serviert: rare / medium / well done*  
Steak will be served: rare / medium / well done

### ***Beilagen zur Wahl / Side dishes for choice:***

*Bratkartoffeln* 6,90 €  
roasted potatoes

*Grillgemüse* 6,90 €  
grilled vegetables

*Kleiner Mühlensalat* <sup>l,m,o</sup> 6,90 €  
side salad

## ***Fleisch / Meat***

- Geschmortes Schweineschäufele in Landbier-Kümmelsauce  
an Wirsinggemüse und Kartoffelklößen* <sup>a(1),c,g,l</sup> 26,90 €  
"Schäufele" braised pork shoulder with dark beer sauce,  
creamy savoy cabbage and potato dumplings
- Fränkischer Sauerbraten von der Buglende  
mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen* <sup>a(1),c,g,l,m,o</sup> 28,90 €  
Franconian sauerbraten from the mock tender with  
apple-red cabbage and potato dumplings
- Original Wiener Schnitzel vom bayerischen Kalb  
mit Kartoffel-Gurkensalat* <sup>a(1),c,g,l,m,o</sup> 32,90 €  
Veal escalope viennese style with potato-cucumber salad
- Halbe bayerische Bauernente mit Apfel-Rotkohl  
und Kartoffelklößen* <sup>a(1),l,o</sup> 34,90 €  
Half a Bavarian farmer's duck with apple-red cabbage  
and potato dumplings

## ***Dessert***

- Sorbet Trilogie – Zwetschge / Apfel / Quitte* 9,90 €  
Trilogy of sorbet plum / apple / quince
- Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Zwetschgensorbet* <sup>c,g,h</sup> 10,90 €  
Crème Brûlée of Tonca bean with plum sorbet
- Interpretation vom Bratapfel* <sup>a(1),c,e,g,h,o</sup> 10,90 €  
Interpretation of the baked apple
- Geflämmter Lavendel-Cheesecake  
mit Marzipan-Mohn-Eis und Glühweincoulis* <sup>a(1),c,e,g,h,o</sup> 10,90 €  
Flamed lavender cheesecake with marzipan poppy seed ice cream  
and mulled wine coulis
- Käseauswahl vom Affineur Waltmann aus Erlangen  
mit Kumquat-Estragon-Chutney und Walnussbrot* <sup>a(1),g,h,m</sup> 18,90 €  
Cheese selection from Affineur Waltmann with kumquat tarragon  
chutney and walnut bread