

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.*

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

0,75l 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, Schlal

Campari Orange / Soda ^{25%vol}

0,1 l 7,00 €

Martini Bianco / Extra Dry ^{14,4%vol}

5 cl 5,00 €

Sherry dry ^{15%vol} / medium dry ^{19%vol}

5 cl 5,00 €

Lillet Wildberry ^{17%vol} Lillet Blanc, Beeren, Thomas Henry Wildberry

0,25 l 7,50 €

Aperol Spritz ^{1,0,15%vol} Secco mit Aperol, Soda und Orange

0,25 l 7,50 €

Gin Tonic ^{47%vol} 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

Herbstmenü

*Feldsalat mit Granatapfel-Sesam-Dressing,
Ziegenkäsepralinen und Quittenragout* ^{g,h,l,m,n,o}
Lamb's lettuce with pomegranate-sesame-dressing,
praline of goat cheese and quice ragout

2021 Bürgstadter Blanc de Noir, trocken ° Qualitätswein
Weingut Stich im Löwen, Bürstadt

*Vegane Cremesuppe vom fränkischen Kürbis
mit steirischem Öl und Kernen* ^{h,l}
Cream soup of local pumpkin with pumpkin oil and seeds

2022 Grauburgunder, trocken ° VDP.ERSTE LAGE
Würzburger Stein
Weingut Staatlicher Hofkeller, Würzburg

*Schmorbraten vom Spessart Reh mit Madeirarahm,
gebratenen fränkischen Pilzen und Haselnuss-Spätzle* ^{a(1),c,g,h,l,o}
Braised meat of Spessart deer with madeira creme,
franconian mushrooms and hazelnut Spätzle

2020 Rot Hügel, trocken ° VDP.ORTSWEIN
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen

Variation von Belgischer Schokolade und Pflaume ^{a(1),c,g,h,e}
Variation of Belgian chocolate and plum

2022 Silvaner Auslese °

Iphöfer Kronsberg
Weingut Hans Wirsching, Iphofen

*3-Gang Menü (ohne Suppe) 55,90 €
Weinbegleitung 0,1l pro Gang 23,50 €*

*4-Gang Menü 65,90 €
Weinbegleitung 0,1l pro Gang 29,50 €*

Leckeres Vorab / Starters

- Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsebrunoise* ^{a(1),c,g,l} 8,90 €
Beef consommé with marrow dumplings and vegetables brunoise
- Vegane Cremesuppe vom fränkischen Kürbis
mit steirischem Öl und Kernen* ^{h,l} 8,90 €
Cream soup of local pumpkin with pumpkin oil and seeds
- Kleiner Mühlensalat im Hausdressing mit Maintalkresse
und gerösteten Sonnenblumenkernen* ^{l,m,o} 6,90 €
Side salad with roasted sunflower seeds, local cress and vinaigrette
- Feldsalat mit Granatapfel-Sesam-Dressing,
Ziegenkäsepralinen und Quittenragout* ^{g,h,l,m,n,o} 17,90 €
Lamb's lettuce with pomegranate-sesame-dressing, praline of goat cheese
and quince ragout
- Tatar von der Birkenfelder Lachsforelle mit Brunnenkresse
in Ponzu-Vinaigrette, zweierlei fränkischem Kürbis
und Curry-Mayonnaise* ^{c,d,m,o} 19,90 €
Tatare of salmon trout with watercress in ponzu-dressing, duet of pumpkin
and curry-mayonnaise
- Pastrami vom Poppenhausener Ochsen mit Radicchio-Birnensalat,
Gorgonzola-Creme und Pumpernickel-Croûtons* ^{15,a(3),g,m,o} 19,90 €
Pastrami from local ox with radicchio-pear-salad, gorgonzola-crème
and pumpernickel-croûtons
- Bayerischer „Obazda“ - angemachter Camembert mit roten
Zwiebeln, Radieschen, dazu unser Sauerteigbrot* ^{a(1),g,l,m,o} 12,90 €
"Obazda" - regional cheese delicacy, camembert-spread with red onions,
garden radish and sour dough bread

Hauptgänge / Main course

Vegan

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

Vegetarisch / Vegetarian

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

*Hausgemachte Steinpilzknödel mit Lauchgemüse
und gehobelter Belper Knolle* ^{a(1),c,g,l,o} 23,90 €
Dumpling of porcino mushrooms with leek and Belper Knolle cheese

Fisch / Fish

*Bisque a la Mainmühle mit Zuckerschoten-Salat, Meeresfrüchten
und Birkenfelder Fischklößchen* ^{a(1),b,c,d,g,l,o,r}
Als Vorspeise starter 13,90 €
Als Hauptgang main course 25,90 €
Bisque a la Mainmühle with sugar snap salad, seafood
and local fish dumplings

*Gebratenes Filet von der Birkenfelder Lachsforelle
mit cremigem Lauchgemüse und schwarzem
Knoblauch-Kartoffelpüree* ^{g,b,d,f,h,n} 29,90 €
Roasted filet of salmon trout with creamy leek and black garlic-
mashed potatoes

Von unserem Grill / From our grill

*Original 5 Mainmühlen Bratwürste mit Silvaner-Sauerkraut,
dazu unser Sauerteigbrot* ^{2,3,4,10,a(1),l,m} 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* ^{g,m,o} 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* ^{g,m,o} 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 ^{l,m,o} 6,90 €
side salad

Fleisch / Meat

*„Fränkisches Hochzeitsessen“, gesottener Kalbstafelspitz
in Meerrettichsauce an Bandnudeln und Preiselbeeren ^{a(1),c,g,l} 26,90 €*
“Franconian wedding dinner” boiled veal with horseradish sauce,
noodles and cranberry jam

*Geschmortes Schweineschäufele in Landbier-Kümmelsauce
an Wirsinggemüse und Kartoffelklößen ^{a(1),c,g,l} 26,90 €*
“Schäufele” braised pork shoulder with dark beer sauce,
creamy savoy cabbage and potato dumplings

*Schmorbraten vom Spessart Reh mit Madeirarahm,
gebratenen fränkischen Pilzen und Haselnuss-Spätzle ^{a(1),c,g,h,l,o} 29,90 €*
Braised meat of Spessart deer with madeira creme,
franconian mushrooms and hazelnut Spätzle

*Original Wiener Schnitzel vom bayerischen Kalb
mit Kartoffel-Gurkensalat ^{a(1),c,g,l,m,o} 32,90 €*
Veal escalope viennese style with potato-cucumber salad

Dessert

Sorbet Trilogie – Zwetschge / Apfel / Quitte 9,90 €
Trilogy of sorbet plum / apple / quince

Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Quittensorbet ^{c,g,h} 10,90 €
Crème Brûlée of Tonca bean with quince sorbet

Allerlei vom fränkischen Apfel mit Joghurt und Mandeln ^{a(1),c,g,h,e} 10,90 €
Variation of local apple with yogurt and almond

Variation von Belgischer Schokolade und Zwetschge ^{a(1),c,g,h,e} 10,90 €
Variation of Belgian chocolate and plum

*Käseauswahl vom Affineur Waltmann aus Erlangen
mit Chutney vom fränkischen Apfel und Walnussbrot ^{a(1),g,m,h} 18,90 €*
Cheese selection from Affineur Waltmann with apple chutney
and walnut bread