

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 °

Weingut Juliusspital, Würzburg

0,1 l 4,90 €

0,75 l 33,00 €

2020 Riesling Sekt Brut -Franken Gold- ° Innere Leiste

Staatlicher Hofkeller, Würzburg

0,75 l 49,00 €

Champagner Brut °

Grand Cru – Blanc de Blancs oder Rosé

Charles Hubert, Frankreich

0,75 l 71,00 €

PriSecco weißduftig,

alkoholfrei, WiesenObst, Holunderblüte und Kräuter

Manufaktur Jörg Geiger, Schlat

0,2 l 11,00 €

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

Sommermenü

*Wildkräutersalat mit Giebelstädter Honig-Joghurt-Dressing,
Ziegenkäsepralinen im Sesammantel
und Sauerkirsch-Chutney ^{g,h,m,n}*

Wild herbs salad with local honey-yoghurt-dressing, goat-cheese dumpling
in sesam coat and sour cherry chutney

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

*Gazpacho andaluz mit Parmesan-Sesam-Chip
und Basilikum-Rucola-Sorbet ^{g,l,n,o}*

Gazpacho andaluz with parmesan-sesame-chip and basil-rocket-sorbet

*2022 Rosé, trocken ° VDP.GUTSWEIN
Weingut Staatlicher Hofkeller, Würzburg*

*Pollo fino vom Kikok-Huhn mit mediterraner Frischkäsefüllung,
weißem Basilikumschaum, Ratatouille
und Kartoffel-Gnocchi ^{a(1),c,g,l}*

Pollo fino from Kikok chicken filled with mediterranean cream cheese,
white basil foam, ratatouille and gnocchi

*2022 Silvaner, trocken ° VDP.ERSTE LAGE
Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker*

Variation von Belgischer Schokolade und Mango ^{a(1),c,g,h,e}

Variation of local cherries with tonka bean and nougat

2022 Silvaner Auslese °

Iphöfer Kronsberg

Weingut Hans Wirsching, Iphofen

3-Gang Menü (ohne Suppe) 55,90 €

3 course menu without soup

Weinbegleitung 0,1l pro Gang 22,50 €

with wine

4-Gang Menü 65,90 €

4 course menu

Weinbegleitung 0,1l pro Gang 28,50 €

with wine

W-Lan Gastzugang: AlteMainmuehle

Passwort: Frankenwein

Leckerer Vorab / Starters

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsebrunoise ^{a(1),c,g,l} 8,90 €
Beef consommé with marrow dumplings and vegetables brunoise

Scheureben-Cremesuppe mit Maintalkresse ^{g,l,o} 8,90 €
Cream soup of white wine with local cress

*Gazpacho andaluz mit Parmesan-Sesam-Chip
und Basilikum-Rucola-Sorbet* ^{g,l,n,o} 9,90 €
Gazpacho andaluz with parmesan-sesame-chip and basil-rocket-sorbet

*Kleiner Mühlensalat im Hausdressing mit Maintalkresse
und gerösteten Sonnenblumenkernen* ^{l,m,o} 6,90 €
Side salad with roasted sunflower seeds, local cress and vinaigrette

*Wildkräutersalat mit Giebelstädter Honig-Joghurt-Dressing,
Ziegenkäsepralinen im Sesammantel
und Sauerkirsch-Chutney* ^{g,h,m,n} 17,90 €
Wild herbs salad with local honey-yoghurt-dressing, goat-cheese dumpling
in sesame coat and sour cherry chutney

*Ceviche vom Birkenfelder Saibling im Limetten-Eisenkraut-Sud
mit Melonen-Chilisalat und mariniertes Gurke* ^{d,l,m,o} 19,90 €

Ceviche from local char with lime-verbena-brew
with spicy melon salad and marinated cucumber

*Tatar von der bayerischen Färsch mit gebratenem Zellinger Wachtelei,
Schwarzwald-Miso-Mayonnaise, Wakame-Algen,
eingelegten roten Zwiebeln und Krabbenchip* ^{b,c,d,f,m,n,o} 19,90 €

Bavarian beef tartare with fried quail egg, miso-mayonnaise, seaweeds,
pickled red onions and crab chip

*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

*Geschmortes Romanasalatherz mit Koriander-Chili-Marinade,
Brunnenkresse-Mayonnaise, Hummus und Reischip* ^{f,l} 23,90 €

Stewed romaine lettuce heart with coriander chili marinade,
watercress mayonnaise, humus and rice chip

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

*Safranrisotto mit gegrilltem Gemüse
und mariniertes Brunnenkresse* ^{g,l} 23,90 €

Saffron risotto with grilled vegetables and marinated watercress

Fisch / Fish

*Safranrisotto mit Meeresfrüchten, gebratenen Gambas,
Pimientos de Padrón und Kirschtomaten* ^{b,d,g,l,o,r} 29,90 €

Saffron risotto with seafood and prawns, Pimientos de padrón
and cherry tomatoes

*Gebratenes Filet vom Birkenfelder Saibling
mit Dashi-Espuma, lauwarmem Glasnudelsalat
und Pak Choi* ^{b,d,f,l,n} 29,90 €

Fried fillet of char with Dashi foam, lukewarm glass noodle salad
and pak choi cabbage

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:

<i>Bratkartoffeln</i> roasted potatoes	6,90 €
<i>Grillgemüse</i> grilled vegetables	6,90 €
<i>Kleiner Mühlensalat</i> ^{l,m,o} side salad	6,90 €

Fleisch / Meat

<i>„Fränkisches Hochzeitsessen“, gesottener Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce an Bandnudeln und Preiselbeeren</i> ^{a(1),c,g,l} “Franconian wedding dinner” boiled veal with horseradish sauce, noodles and cranberry jam	26,90 €
<i>Geschmortes Schweineschäufele in Landbier-Kümmelsauce an Wirsinggemüse und Kartoffelklößen</i> ^{a(1),c,g,l} “Schäufele” braised pork shoulder with dark beer sauce, creamy savoy cabbage and potato dumplings	26,90 €
<i>Pollo fino vom Kikok-Huhn mit mediterraner Frischkäsefüllung, weißem Basilikumschaum, Ratatouille und Kartoffel-Gnocchi</i> ^{a(1),c,g,l} Pollo fino from Kikok chicken filled with mediterranean cream cheese, white basil foam, ratatouille and gnocchi	29,90 €
<i>Original Wiener Schnitzel vom bayerischen Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat</i> ^{a(1),c,g,l,m,o} Veal escalope viennese style with potato-cucumber salad	32,90 €

Dessert

<i>Sorbet Trilogie – Mango / Erdbeere / Himbeere-Rosmarin</i> Trilogy of sorbet mango / strawberry / raspberry rosemary	9,90 €
<i>Crème Brûlée von der Bourbon Vanille</i> <i>mit Himbeer-Rosmarinsorbet</i> ^{c,g} Crème Brûlée of bourbon vanilla with raspberry rosemary sorbet	10,90 €
<i>Variation von fränkischen Kirschen</i> <i>mit Tonkabohne und Nougat</i> ^{a(1),c,g,h} Variation of local cherries with tonka bean and nougat	10,90 €
<i>Variation von Belgischer Schokolade und Mango</i> ^{a(1),c,g,h,e} Variation of Belgian chocolate and mango	10,90 €
<i>Käseauswahl vom Affineur Waltmann aus Erlangen</i> <i>mit Sauerkirschchutney und Walnussbrot</i> ^{a(1),g,m,h} Cheese selection from Affineur Waltmann with sour cherry chutney and walnut bread	18,90 €