

Herzlich Willkommen in der Mainmühle!

*In unserer Küche verwenden wir frische Produkte aus Franken,
z.B. von der Fischzucht Müller, der Firma Omega Sorg und MainLieferant,
Affineur Waltmann, Bread`n`Bun Bakery sowie Schraud & Baunach und
HEIMAT HUNGRIG*

Unser Wintermenü

Feldsalat mit Balsamico-Dressing,

Tete de Moine, Birnenragout und gerösteten Nüssen ^{g,h,l,m,o} 

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

0,1 l 2023 Rose, trocken ° V.D.P. Gutswein

Weingut Hans Wirsching, Würzburg

Cremesuppe von der Roten Bete mit Blätterteig-Käsestange ^{a(1),c,g,l} 

Creamy beetroot soup with puff pastry pancake Strips

0,1l 2023 Bürgstadter Blanc de Noir, trocken ° Qualitätswein

Weingut Stich im Löwen, Bürgstadt

Halbe fränkische Bauernente

mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen ^{a(1),l,o}

Half a franconian farmer`s duck, with apple and red cabbage and potato dumplings

0,1 l 2021 Dorfprozeltenener Frühburgunder ° VDP. ORISWEIN

Staatlicher Hofkeller, Würzburg

Interpretation vom Bratapfel ^{a(1),c,e,g,h,o}

Interpretation of the baked apple

0,1 l 2022 Silvaner Auslese ° Iphöfer Kronsberg

Weingut Hans Wirsching, Iphofen

3-Gang Menü (ohne Suppe) 59,90 €

Weinbegleitung 22,50 €

4-Gang Menü 69,90 €

Weinbegleitung 28,50 €

Leckeres Vorab / Starters

- Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüsejulienne* ^{a(1),c,g,l} 8,90 €
Beef Consomme with herbs babble and vegetables julienne
- Cremesuppe von der Roten Bete*  8,90 €
mit Blätterteig- Käsestangen ^{a(1),c,g,l}
Creamy beetroot soup with puff pancake Strips
- Kleiner Mühlensalat im Hausdressing mit Maintalkresse*   6,90 €
und gerösteten Sonnenblumenkerne ^{l,m,o}
Side salad with roasted sunflower seeds, local cress and vinaigrette
- Feldsalat mit Balsamico- Dressing, Tete de Moine*  17,90 €
und gerösteten Nüssen ^{g,h,l,m,o}
*Lamb's lettuce with balsamic dressing, Tete de Moine,
Pear ragout and roasted nuts*
- Gebeitzte Birkenfelder Lachsforelle mit Grünkohl, frischem
Meerrettich, Pumpernickel und Rotkohl-Sorbet* ^{a(1,3),d,g,o} 19,90 €
*Pickled Birkenfelder salmon trout with kale fresh
horseradish, pumpernickel and red cabbage sorbet*
- Tatar von der bayerischen Färse „Stroganoff Style“* 19,90 €
mit Zellinger Wachtelei und mariniertem Feldsalat ^{a(1),c,d,g,l,m,o}
*Tatar from bavarian pasture cattle Stroganoff Style”
with Zellinger quail egg and marinated lamb's lettuce*
- Gänseleberterine „Happy Foie“ mit Kumquat-Estragon-
Chutney, Portweingelee und Brioche* ^{a(1),c,g,f,h,o} 21,90 €
Goose liver „Happy Foie“ with Kumquat-Estragon-Chutney, port wine jelly and brioche

Hauptgänge / Main course

Graupenrisotto mit süß-sauer Birnen, gerösteten Maronen   21,90 €
und geschmorten Endiviensalat ^{a(1),e,f,h,l}
*cereal risotto with sweet and sour pears, roasted cheesnuts
and braised endive salad*

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

Geräucherte Rote Bete mit orientalischen Couscous, Ziegen-  23,90 €
frischkäsecreme, Grünkohlchips, karamellisierte Äpfel
und gerösteten Nüssen ^{a(1),e,f,g,h,l,n}
*Smoked beetroot with oriental couscous, goat's cream cheese, kale
chips, caramelized apples and roasted nuts*

Birkenfelder Waller Filet aus dem Blausud mit 28,90 €
Nussbitterschaum, Kartoffel-Selleriepüree, geschmorter
Rote-Bete und frischem Meerrettich ^{a(1),d,g,l,o}
*Birkenfelder catfish fillet from the bluesud with nut butter foam,
Potato-celery puree, braised beetroot and fresh horseradish*

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

Geschmortes Schweineschäufele in Landbier- Kümmelsauce 26,90 €
an Wirsinggemüse und Kartoffelklößen ^{a(1),c,g,l}

*“Schäufele” braised pork shoulder with dark beer sauce,
creamy savoy cabbage and potato dumplings*

Fränkischer Sauerbraten von der Buglende 28,90 €
mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen ^{a(1),c,g,l,m,o}

*Franconian sauerbraten from the mock tender with
apple-red-cabbage and potato dumplings*

Original Wiener Schnitzel vom bayerischen Kalb 32,90 €
mit Kartoffel-Gurkensalat ^{a(1),c,g,l,m,o}

Veal escalope viennese style with potato-cucumber salad

Halbe fränkische Ente Bauernente mit 34,90 €
Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen ^{a(1),l,o}

*Half a franconian farmer’s duck with
Apple-red cabbage and potato dumplings*



Vegetarisch



Vegan

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*

Von unserem Grill/ From our grill

Original 5 Mainmühlen Bratwürste mit 14,90 €

Silvaner-Sauerkraut, dazu Krustenbrot ^{2,3,4,10,a(1),l,m}

5 original Mainmühlen sausages with

Silvaner-Sauerkraut and bread

Wahlweise mit Bratkartoffeln statt Krustenbrot +4,00 €

Optional: with roasted potatoes instead of bread

Rumpsteak von der bayerischen Färse ca. 250 g, 33,90 €

Kräuterbutter, 28 Tage in unserem Dry Ager gereift ^{g,m,o}

Rumpsteak (250g) from bavarian pasture cattle,

28 days dry aged, herb butter

Filetsteak von der bayerischen Färse ca. 200 g, 39,90 €

Kräuterbutter, 7 Tage in unserem Dry Ager gereift ^{g,m,o}

Beef filet (200g), from bavarian pasture cattle,

7 days dry aged, herb 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 / roasted potatoes 6,90 €

Wintergemüse / winter vegetables 6,90 €

Kleiner Mühlensalat ^{l,m,o} / side salad 6,90 €

Dessert

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

Kaffee- und erlesene Althaus Tee Spezialitäten

<i>Tasse Café Crème ⁹</i>	3,00 €
<i>Café au lait ^{9,g} , Cappuccino ^{9,g}</i>	3,50 €
<i>Espresso ⁹</i>	2,50 €
<i>Doppelter Espresso ⁹</i>	4,00 €
<i>Latte Macchiato ^{9,g} (auch kalt möglich)</i>	3,90 €
<i>Tasse Kaffee entkoffeiniert</i>	3,00 €
<i>Glas Tee/Verschiedene Sorten</i>	4,50 €

***Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!
Ihr Jan Endres und das Team der Alten Mainmühle***