



*Historisches Landhotel ***
Studentenmühle*



Speisekarte



Zeichnung: Walter Kalb Montabaur 1930

*Historisches Landhotel *** Studentenmühle
Studentenmühle 1
56412 Nornborn bei Montabaur*

Tel: 06485/9122-0

Fax: 06485/9122-300

email: info@studentmuehle.de

Internet: www.studentenmuehle.de

Achtung:

Busse bitte **nicht** über Nornborn fahren, sondern die Einfahrt Eisenbachtal auf der L 318 in Höhe Girod benutzen. Sie finden uns hinter Freimühle und Campingplatz Eisenbachtal.

Folgen Sie ab der Autobahnabfahrt Diez bzw. Montabaur den Hinweisschildern des Campingplatzes

Änderungen unter Vorbehalt

*Wir begrüßen Sie recht herzlich im ersten klimafreundlichen
Hotel des Westerwaldes.*

Energiewende? Wovon andere noch träumen, wir haben Sie schon.

*Keine schädlichen Klimakiller, kein Atomstrom
keine Abhängigkeit von Ölmultis, keine Braun- oder Steinkohle.*

*Unsere Energie beziehen wir aus unserer Solaranlage und Strom
aus eigener Wasserturbine.*

*Naturstrom und co2 neutrale Holz-Pellets,
beides aus dem Westerwald und ein Blockheizkraftwerk runden unsere
klimafreundliche Energieversorgung ab.*

*Dafür wurden wir mit der Klimaeffizienzklasse **A** ausgezeichnet.*

Bodenständiges oder globales Fast Food??

*Sie können sicher sein, dass die Rohstoffe für unsere Speisen alle aus der
Region, eigener Jagd oder aus artgerechter Tierhaltung stammen.*

*Unser Fleisch beziehen wir überwiegend von der Metzgerei Beyer, dem
letzten noch verbliebenen Schlachthof unserer Region.*

*„Unsere Schweine und Rinder kennen nur ihre Heimat. Hier sind sie von Geburt an
Zuhause. Sie werden artgerecht gehalten, mit hochwertigem Futter versorgt und
bekommen viel Zeit für natürliches Wachstum.*

Grundvoraussetzungen für besten Geschmack und ausgezeichneten Genuss.“

Ulrich Beyer

Fleisch- und Wurstwaren Bayer, Niederwalmenach bei der Loreley

*Neben der eigenen Jagd, direkt am Haus im Eisenbachtal halten wir eine
vom Aussterben bedrohte Hühnerrasse in unseren fahrbaren Hühnerstall:
Das Sundheimer Huhn.*

*Dieses Huhn, eine alte Zweinutzungsrasse (Eierlegen und Fleisch) aus
Baden ist seit 2016 Passagier in der Arche des Geschmacks von Slow Food.*

*Gönnen Sie sich ein paar schöne Stunden in unserem Hause.
Für Anregungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.*

Ihre Familie Görg-Hans und das gesamte Team der Studentenmühle.

...Aperitifs...

Sherry trocken, medium oder creme

€ 4,50

Peach „Mignon“ trockener Sekt mit Pfirsischlikör

€ 4,90

“Hugo”

Trockener Wein mit Holunderlikör

€ 4,90

Lillet Wild Berry

Lillet blanc mit Russian Wild Berry und verschiedenen Beeren

€ 5,90

Ramazotti Rosato Duo

Ramazotti Aperitiv Rosato mit Tonic Water und Limetten

€ 5,90

Aperol Sprizz

Sekt mit Kräuterbitter

€ 5,50

Piccolo Sekt, trocken

€ 6,00

Kir „Royal“

Chassis mit trockenem Sekt

€ 5,50

...Vorspeisen...

Baguette mit hausgemachtem Wildgriebenschmalz

€ 3,90

Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter

€ 3,90

Bruschetta mit Tomate, Knoblauch und Käse überbacken

€ 5,90

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum,

Olivenöl, Baguette

€ 7,90

*Graved-Lachs mit hausgemachter Frankfurter grüner Sauce
mit Blattsalaten umlegt und einer Kartoffelrösti*

€ 12,90

....Suppen....

Westerwälder Hochzeitssuppe

*Kräftige Brühe vom Westerwälder Rind mit einer
Einlage aus Rindfleisch und Butterklößchen*

€ 4,90

Hühnerbrühe mit Eierstich von unseren glücklichen Hühnern

Uraltet Hausmittel gegen Erkältungskrankheiten

€ 5,50

Hausgemachte Tomatensuppe „vegan“

€ 4,90

...Salate...

Salat vom Büffet

€ 5,90

Bauernsalat „Rhodos“

*Blattsalate mit echtem Fetakäse,
Oliven, Gurken, Tomaten und milden Peperoni und Baguette*

€ 12,90

Traditioneller Eisbachtaler Salat

*Großer bunter Salatteller mit Schinken und Käse,
gebratenen Champignons, Käsecrouton, Baguette und einem Spiegelei*

€ 12,90

„Mühlensalat“ nach Art der schönen Müllerstöchter

*Knackige Blattsalate in Balsamico-Olivenöl-Dressing
mit gebratenen Putenbruststreifen und Sesam*

€ 12,90

...Veggi und Fisch

Vegetarisches Gemüseschnitzel

mit hausgemachten Dinkelspätzle und Kräutersauce, dazu Salatteller

€ 13,90

Veganer Gemüseteller mit Bio-Tagliatelle und Sherry-Tomaten

Salatteller

€ 13,90

Frische Westerwälder Forelle „Müllerin“

*Entgrätet und in brauner Butter gebraten
mit Rosmarinkartoffel und grüner Sauce*

Salatteller

€ 19,90

Gebratenes Wildlachsfilet

auf Bio-Tagliatelle mit Gemüse und Kräutersauce, dazu Salatteller

18,90 €

...Hauptgerichte...

*Traditionelles Jägerschnitzel
mit frischen Champignons in Rahmsauce,
Pommes Frites und Salatteller
€ 13,90*

*Westerwälder „Kröstchen“
Schweineschnitzel mit knusprig gebratener Speckscheibe
und Spiegelei von unseren glücklichen Hühnern
dazu Pommes frites und gemischtem Salat
€ 13,90*

*Räuber-Schnitzel
mit frischem Lauchgemüse
Pommes frites und Salatteller
€ 13,90*

*„Pizzaschnitzel“
Schnitzel mit Tomaten, Champignons, Schinken, Salami und Käse überbacken,
Pommes und Salatteller
€ 14,90*

*3 Schweinefiletmedaillons „Bornkasten“ mit gebratenen Champignons
Berner Sauce mit frischen Kräutern
Rosmarinkartoffeln
Gemischter Salat
€ 17,90*

...Hits für Kids...

*„Blaubär John“
Knusprige Fischstäbchen mit Pommes frites und Ketchup
€ 8,90*

*„Prinzessin Mary“
Knusprige Putennuggets, hausgemacht auf Pasta oder Pommes und Tomatensauce
€ 8,90*

^{1.}

*„Fee Alessia“
Kleines Schnitzel mit Pommes und wahlweise mit Jägersauce oder Ketchup
€ 8,90*

Hauptgerichte

*Das Entrecote-Fleisch für das Rib-Eye-Steak, sowie unsere Rumpsteaks beziehen wir ausschließlich von der Metzgerei Beyer in der Nähe der Loreley.
Für Interessierte: Fragen Sie nach genauer Herkunft des Fleisches.*

„Basaltsteinst Steak“

*Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln und Spiegelei
auf hausgebackenem Eiweiß-Brot und Salat
€ 23,90*

Rib-Eye-Steak

*Rumpsteak mit Fettauge und Fettrand, hausgemachter Kräuterbutter
300 Gramm Rohgewicht
dazu Rosmarinkartoffeln, Dips und Salat
€ 23,90*

„Herzog Adolph von Nassau“

*Rumpsteak mit gebratenen Kräuterchampignons
Röstis mit Schmand und gemischtem Salat
€ 23,90*

*Unsere Empfehlung aus eigenem Jagdrevier direkt
vor der Haustüre im Eisenbachtal*

Saftiger Wild-Burger

*Von Reh, Wild- und Hausschwein mit Speck, Zwiebeln
und Spiegelei von unseren glücklichen Hühnern
Kartoffelrösti und Salatteller
14,90 €*

Sahniges Wildragout

*mit hausgemachten Dinkelspätzle
(hergestellt aus Bio-Dinkelmehl und Eiern
von unseren glücklichen Hühnern)
mit Preiselbeerpfirsich und Salatteller
€ 17,90*

Bitte fragen Sie auch nach anderen frischen Wildgerichten, da wir nur frisches Wild aus eigener Jagd verwenden und wir nicht auf Tiefkühlware zweifelhafter Herkunft zurückgreifen möchten, wenn uns die Götter der Jagd mal nicht wohl gesonnen sind.

*Beilagen sind auf Wunsch, evtl. gegen Aufpreis austauschbar
Beilagen Änderung auf Bratkartoffel 1,50 €*

„Deftig, deftig“

„Toast Hawaii“

*mit Schinken, Ananas und Käse überbacken,
Salatteller
€ 9,90*

Gebackener Camembert

*Obst gefüllt mit Preiselbeeren, Landbrot und Butter
€ 8,90*

Hessischer „Handkäs“ mit Musik“

*in rotem Zwiebel-Dressing mit Landbrot und Butter
€ 8,90*

*„Strammer Max“ Landschinkenbrot mit Käse und 2 Spiegeleiern
von unseren glücklichen Hühnern
€ 10,90*

Hausmacher Schweinskopfsülze mit Gewürzgurken

*Frankfurter grüner Sauce und Bratkartoffeln
€ 12,90*

Hausmacher Wurst- und Schinkenspezialitäten von der Metzgerei Beyer

*mit Leberwurst, Kochmett, Blutwurst, Schinken
Meerrettich, Zwiebeln, Gurken, Tomate
Brotauswahl und Butter
€ 11,90*

„Studentenmühlenplatte“

*mit Räucherfischspezialitäten, Parmaschinken und Käse
Brotauswahl und Butter
€ 12,90*

...etwas leckeres...

Gemischtes Eis

3,90 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

5,20 €

Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne

5,20 €

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne

5,20 €

Westerwälder Pfannekuchen a la Kaiserschmarren

Mit Vanilleeis, leckeren Saucen und Sahne

6,90 €

Portion geschlagene Sahne

1,00 €

Tasse Kaffee

2,50 €

Pott Kaffee

3,80 €

Espresso

2,50 €

Große Tasse Milchkaffee

3,80 €

Große Tasse Schokolade mit Sahne

3,80 €

Cappuccino

2,90 €

Cappuccino "Amaretto"

4,90 €

Latte Macchiato

3,90 €

...Digestifs eisgekühlt...

0,2 cl

Schwarzwälder Obstler

€ 2,90

Williamsbirne

€ 3,50

Kirschwasser

€ 3,50

Himbeergeist

€ 3,50

Verschiedene Edelbrände vom Westerwälder Birkenhof

Im Holzfass gereift

Alte Himbeere

Alte Quetsch

Alte Himbeere

Alte Mirabelle

Alte Kirsche

Haselnußgeist nicht im Holzfass gereift

Je € 4,90

Malt Whisky

Talisker

Oban

Graggamore

Dalwhinni

Glenkichi

Lagavulin Islay

Je € 5,90

Malteser Aquavit

€ 3,00

Linie Aquavit

€ 3,20

Grappa, Barrique gereift

€ 5,80

Remy Martin VSOP

€ 4,00

*Verehrte Gäste: Manche Getränke und Gerichte enthalten Zusatzstoffe.
Eine genaue Liste können Sie gerne an unserer Rezeption einsehen.
Oder fragen Sie unseren Service.*

... Getränke...

<i>König Pilsener</i>	<i>0,20</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Großes König Pilsener</i>	<i>0,50</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Frankenheimer Alt, Flasche</i>	<i>0,33</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Bitburger drive alkoholfrei, Flasche</i>	<i>0,33</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Benediktiner Weizen Hefe hell oder dunkel</i>	<i>0,50</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Benediktiner Weizen alkoholfrei</i>	<i>0,50</i>	<i>4,30 €</i>

*Unser Benediktiner Weizen wird im hessischem Lich nach Originalrezept
der Mönche vom Kloster Ettal gebraut.*

<i>Gerolsteiner Sprudel</i>	<i>0,25</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Gerolsteiner „Gourmet“</i>	<i>0,75</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Glas Vollmilch</i>	<i>0,20</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Coca Cola</i>	<i>0,20</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Grosse Coca Cola</i>	<i>0,40</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Coca Cola Light</i>	<i>0,20</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Fanta</i>	<i>0,20</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Sprite</i>	<i>0,20</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Schweppes</i>	<i>0,20</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Apfelsaft naturtrüb, ausschließlich aus Westerwälder Streuobst gekeltert</i>	<i>0,20</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,20</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Grosse Apfelsaftschorle</i>	<i>0,40</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,20</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Roter Traubensaft</i>	<i>0,20</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Traubensaftschorle</i>	<i>0,40</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Johannisbeersaft</i>	<i>0,20</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Johannisbeerschorle</i>	<i>0,40</i>	<i>4,50 €</i>

Pokalweine

Frankreich

<i>Chaton Rouge, rot</i>	<i>0,20</i>	<i>4,70 €</i>
<i>Vin de Pays de l'Hérault, trocken</i>		

Rheinhessen

<i>Dornfelder, halbtrocken</i>	<i>0,20</i>	<i>4,90 €</i>
--------------------------------	-------------	---------------

Rheinpfalz:

<i>Altes Weingut Steigermann, Mussbach</i>		
<i>Mussbacher Eselshaut</i>	<i>0,20</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Riesling, trocken</i>		

Mittelrhein:

<i>Weingut Scheidgen, Hammerstein</i>	<i>0,20</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Riesling, halbtrocken</i>		

Mosel:

<i>Weingut Fass, Neumagen-Dhron</i>	<i>0,20</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Riesling, Kabinett, lieblich</i>		

Baden:

<i>Endinger Vulkanfelsen</i>	<i>0,20</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Grauer Burgunder, trocken</i>		

Rheinpfalz

<i>Heroldrebe, Weißherbst</i>	<i>0,20</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Altes Weingut Steigermann, Mussbach</i>		
<i>Trocken, samtig und weich</i>		

Rheinpfalz

<i>Roseewein, halbtrocken</i>	<i>0,20</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Altes Weingut Steigermann, Mussbach</i>		
<i>Königsbacher Meerspinne,</i>		

*Sie planen eine Hochzeit, eine Tagung
oder eine andere Veranstaltung?
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.*

*Oder besuchen Sie uns im Internet
Ihre Familie Görg- und alle Mitarbeiter*



*www.studentenmuehle.de
email: info@studentenmuehle.de*

*Historisches Landhotel Studentenmühle
Restaurant Studentenmühle
Studentenmühle 1
56412 Nornborn*

Übernachtungspreise pro Person

Übernachtung im Doppelzimmer mit Frühstück 47,50 €

Übernachtung im Einzelzimmer mit Frühstück 69,00 €

Tagungspauschale Vollpension ab 123,00 €

Tagungspauschale ohne Übernachtung ab 36,50 €

*Alle Preise beziehen sich auf eine Person und beinhalten die gesetzliche
Mehrwertsteuer von derzeit 19 % bzw. 7%*

Aus der Geschichte Nomborns und der Studenten-Mühle

*1289 wird das Dorf Nomborn als Numburne , vermutlich „neuer Born“
erstmal urkundlich erwähnt.*

*Reste einer keltischen Ringwallanlage, des nahe gelegenen Bornkastens lassen aber auf eine
Besiedlung schon vor der Zeitrechnung schließen.*

*Zentrum des Dorfes bildet seit jeher die romanische - frühgotische Wehrkirche St. Kilian.
mit ihrem barocken Altar und einer spätgotischen Traubenmadonna.*

Die Turmglocke stammt aus der Zeit um 1300 und ist damit eine der ältesten im Westerwald.

Vor der Kirche befinden sich drei alte Linden, die heute als Naturdenkmal gelten.

Am Fuße der Bornkasten liegt die Studenten-Mühle im idyllischen Eisenbachtal.

*Sie soll lange als Klostersgut den Franziskanern in Hadamar gewesen sein, bevor sie dem
Herzogtum Nassau zufiel.*

*An der Studenten-Mühle vorbeiführte die alte Handelsstraße von Montabaur nach Limburg,
die um 1765 von Kurfürsten Johann Philipp von Walderdorff zur Chaussee.*

*„Frankfurt-Ehrenbreitstein“ ausgebaut wurde. Diese diente dann aber auch als Heerstrasse
und wurde sowohl von Napoleon auf seinem Weg nach Russland (1812), als auch von seinem
Widersacher Blücher benutzt. Auch Goethe befuhr 1815 diese Straße auf seinem Rückweg von
Maria Laach nach Frankfurt. Da er in dem Truppen requirierten*

Montabaur keine Unterkunft fand, musste er einige Kilometer weiterreisen.

Möglicherweise übernachtete er auf der Studenten-Mühle.

*Sicher weiß man, dass Herzog Adolf von Nassau des öfteren die Studenten-Mühle als
Ausgangspunkt für seine Jagdgesellschaften wählte. In dieser Zeit gehörte die Mühle einem
Kaspar Müller, der trotz der allgemeinen Armut im Westerwald ein wohlhabender Mann
Gewesen sein soll. Der Sohn des Kaspar Müller ertrank im „Bornkastens Bach“, und so ging die
Mühle in den Besitz eines Meudter Bürgers namens Falkenstein über. Dabei wurde von
der Mühle eine Statur der hl. Anna entfernt, für die Später die Kapelle auf dem Bornkasten
gebaut wurde. Nachdem Johann Roth dessen Nachfahren heute noch in Nomborn leben, Die
Mühle einige Jahre gepachtet hatten, wurde sie zunächst an Adolf Schleimer verkauft.*

*Dieser wiederum verkaufte sie 1918 an den pensionierten Lehrer Hans, der zuletzt in Ruppach
wirkte. Sein Sohn, Müllermeister Josef Hans, führte den Mühlenbetrieb bis 1956 die
Industriemühle den Betrieb einer Wassermühle unrentabel machte. Sein Auskommen fand*

Er mit einem Gasthaus, in das er die Mühle umbaute.

*1972 übernahm Tochter Gabi die Mühle, und mit ihr entstand das jetzige weithin bekannte
Historische Landhotel Studenten-Mühle.*

*Der Name der Studenten-Mühle entstand des vorigen Jahrhunderts, als Herzog Adolf von
Nassau einige Studenten eine Mahlzeit in der Mühle spendierte.*

*Diese studierten in Göttingen. Dort gab es im Lokal zum „Schwarzen Bären“ ebenfalls einige
Freitische für die Nassauer Studenten, die großzügig von Herzog Adolf finanziert wurden.*

*Des öfteren gaben sich andere, als Studenten aus Nassau aus,
um so eine Mahlzeit umsonst zu erhalten.*

Daher stammt auch das Wort vom Nassauer, der sich auf die Kosten anderer durchschlägt.

*Die Zeit der Freitische ist leider vorbei, dennoch wünschen wir Ihnen einen angenehmen
Aufenthalt, als seien Sie ein Gast des Herzogs.*

*Die komplette 18-seitige Chronik können Sie sich im Internet unter
www.hotel-studentenmuehle.com herunterladen*