

## Die kleinen Weinbegleiter

Bärlauchbutterbaguette		€ 3,50
Scheiben vom Münster-Käse	Portion	€ 7,50
mit Feigen-Senf-Sauce <sup>5</sup>	Mini-Portion	€ 3,90
Carpaccio vom Pfälzer Saumagen <sup>9</sup>	Portion	€ 7,50
an Winzer-Vinaigrette und Salatbouquet	Mini-Portion	€ 3,90

## „ Unser zwä Subbe “

Klare Markklößchensuppe		€ 4,50
Gewürztraminerweinsuppe		€ 5,00
mit Bauernbrotroutons		

## "Ebbes"

Geräucherte Entenbrustscheiben	Portion	€ 11,90
auf lauwarmen bunten Linsen	Kleine Portion	€ 7,90
	Mini-Portion	€ 4,00
Weinberg-Schneckenpfännchen	Portion	€ 11,90
mit reichlich Bärlauchbutter und Baguette	Kleine Portion	€ 7,90
	Mini-Portion	€ 4,00
Pfälzer Blutwurst-Lasagne	Portion	€ 11,90
Hausgemachte Lasagne gefüllt mit	Kleine Portion	€ 7,90
Blutwurst <sup>9)</sup> , Äpfeln, Zwiebeln auf	Mini-Portion	€ 4,00
Sauerkraut		

## Spezialität des Küchenchefs Fabien Quirin

Froschschenkel Elsässer Art mit Baguette	Portion	€ 14,90
	Kleine Portion	€ 8,90
	Mini-Portion	€ 5,00

## Fleisch

<b>Landschnitzel „Wiener Art“</b>	€ 13,50
vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln und Salatteller	
- auf Wunsch mit gebratenen Speckchampignons + € 2,50	
<b>Teufelsberg-Steak</b>	€ 13,90
mariniertes Schweinenackensteak (durchwachsen)	
mit scharfer ChilisaUCE, Pommes Frites und Salatteller	
<b>Kalbsnieren</b>	€ 15,90
in Dijon-Senf mit Kartoffelpüree und Gemüse	
<b>Geschmorte Ochsenbacken</b>	€ 16,50
wie gewachsen mit Rotweinzwiebelsauce, Spätzle und Gemüse	
<b>Wildschweinbraten</b>	€ 16,50
mit Wacholderrahmsauce, Semmelknödel und Salatteller	
<b>Dornfelder-Lammhaxe</b>	€ 15,90
in einer feinen Sauce mit einem Hauch Knoblauch und Dornfelder geschmort, dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln	

## Fisch

<b>Gebratenes Zanderfilet</b>	€ 16,50
mit provencalischen Tomatenwürfeln, Bärlauchbutterbaguette und Salatteller	
<b>Fangfrisch</b>	
Informieren Sie sich über unser wechselndes Fischangebot auf der Tageskarte	

Alle Gerichte auf dieser Seite erhalten  
Sie auch als kleinere Portion.  
Der Preis des Gerichts verringert sich um 3,00 €

## Steaks

Kalbsfiletsteak	220g	€ 21,90
mit Dijon-Senf-Sauce und Dauphine Kartoffeln	300g	€ 26,90
Rumpsteak <i>vom Simmentaler Rind</i>	220g	€ 19,90
aus dem Roastbeef mit hausgemachter Bärlauchbutter und Bratkartoffeln	300g	€ 23,90

*Die Rinder der Simmentaler Rasse leben in Süddeutschland in unberührter, üppiger Natur. Sie bewegen sich überwiegend frei und verzehren nur das, was die Natur ihnen bietet. Auf diese Weise entsteht Fleisch von erstklassiger Qualität.*

*Zu allen Steaks reichen wir einen Salatteller.*

## Vegetarische Gerichte

Burer Grumbeerpännel ( Burrweiler Kartoffelpfännchen)	€ 10,50
Pfälzer Kartoffelscheiben mit Tomate und frischen Champignons unter Limburger-Käse überbacken	
3 Spinatknödel	€ 10,50
auf Tomatensauce und geriebenem Parmesan	

## Salate

Bunter gemischter Salatteller	klein € 4,50 groß € 8,50
Hinkel-Salat	€ 11,00
Gebratene Hähnchenbrust-Streifen auf bunten Blattsalaten	
Schlemmersalat	€ 12,00
Bunte Blattsalate mit gebratenen Garnelenspießen	

## Burrweiler Mühle Klassiker

Mühlenteller	€ 11,00
Saumagen <sup>9</sup> , Leberknödel <sup>9</sup> , Bratwurst, Weinsauerkraut und Brot	
Pfälzer Saumagen <sup>9</sup>	€ 10,00
Gebraten, mit Weinsauerkraut und Brot <i>Ausgezeichnet mit einem Goldpokal beim Saumagenwettbewerb</i>	
Paar kleine Hausmacher Bratwürste	€ 8,90
mit Weinsauerkraut und Brot	
Zwei Leberknödel <sup>9</sup>	€ 8,90
mit geschmelzten Zwiebeln, Bratensauce, Weinsauerkraut und Brot	
Metzgerpfanne	€ 9,90
Warme Hausmacher Pfälzer Leber- und Blutwurst <sup>9</sup> auf Kartoffelpüree mit Apfelscheiben	

## Pfälzer Vesper

Pfälzer Käseteller	klein € 6,50 groß € 11,00
Handkäse, Limburger Käse, Weißer Käse Zwiebeln, Schnittlauch, Brot und Butter	
Weißer Käse	€ 5,50
mit Zwiebeln, Schnittlauch, Brot und Butter	
Handkäse mit Musik	€ 4,50
mit Zwiebeln, Brot und Butter	
Elsässer Wurstsalat	€ 9,50
Schinkenwurst, Käsestreifen, Gurken und Zwiebeln, angemacht mit Essig und Öl, dazu Bratkartoffeln	

## Für unsere zukünftigen Stammgäste (Kinderkarte)

Pommes frites mit Ketchup <sup>6</sup>	€ 3,00
Spätzle mit Bratensauce	€ 3,50
Kartoffelpuffer mit Apfelmus	€ 4,00
Kleine Bratwurst mit Pommes Frites	€ 4,50
Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	€ 5,50
1 Kugel Eis ( Schoko, Vanille oder Erdbeereis)            je Kugel	€ 1,50

### Kinder helfen Kindern

*Je warmen Kindergericht leiten wir 50 Cent an das Kinderhospiz Sterntaler in Dudenhofen weiter. Vielen Dank !*

### Unsere Lieferanten

De Bäcker Becker, Edesheim	KFE Kaffeerösterei, Landau
Metzgerei Joachim, Wollmesheim	Delta Fleisch, Hamburg
Damian Kartoffeln, Böbingen	Theis Gemüse, Hochstadt
Doktorenhof Venningen	Hans Fische, Gommersheim

### Zusatzstoffe

Sehr geehrter Gast,

wir möchten Sie darauf hinweisen, dass in den von uns verwendeten Produkten folgende, gesetzlich ausweisungspflichtige, Zusatzstoffe enthalten sind:

1) mit Phospat, 2) mit Farbstoff, 3) geschwefelt, 4) geschwärzt, 5) mit Antioxidationsmittel,  
6) mit Süßungsmittel, 7) enthält eine Phenylalaninquelle, 8) mit Geschmacksverstärker,  
9) Konservierungsstoff

Für Lebensmittelallergiker halten wir eine extra Allergikerkarte nach der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS bereit.

Sollten Sie hierzu Fragen haben oder nähere Informationen wünschen, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

## Desserts

Weißer Schokoladenpudding ohne Schnickschnack	€ 4,00
Buttermilch-Limettenmousse mit Beerengrütze	€ 5,90
Mandelparfait an Schokoladensauce	€ 6,50
Creme Brûlée mit Früchten	€ 6,00

## Eisbecher

Eis-rot-weiß Vanilleeis, Erdbeereis, Erdbeersauce, Sahne, Kokosraspel	€ 5,00
Walnussbecher 3 Kugeln Premium Walnusseis an Walnüssen, Walnusssauce und Sahne	€ 5,00
Schoko Becher 3 Kugeln Schokoladeneis mit Schokoladensauce und Sahne	€ 5,00

Meistens gibt's in Wissen's Mühle  
nicht genügend Gartenstühle  
Denn seit mehr als 3 mal 100 Jahren  
kamen Menschen angefahren  
- manchmal kamen Sie gelaufen -  
sei es um ihr Mehl zu kaufen,  
oder auch um lange Bretter  
abzuhol'n bei jedem Wetter  
Heute hol'n sie Gerhard's Wein  
und in Christian's Sonnenschein  
können sie es kaum erwarten,  
ihn zu kosten in dem Garten.  
Und darum gibt's in Wissen's Mühle  
nie genügend Gartenstühle.

Das original Gedicht von Gästen  
anlässlich der 300-Jahr-Feier

Deshalb Ihr Leute hört auf mich,  
bestellt per Telefon Euch einen Tisch.  
Lasst ihn für den Garten reserviere -  
Dann kann gar nix mehr passiere.  
Habt Tisch und Stühle draus im Garten,  
braucht nicht auf freie Stühle warten.  
Bei Saumagen und Riesling trocken,  
könnt Ihr gemütlich im Garten hocken,  
könnt den Gästen, den Fischen zugugge  
- ob Stühle fehlen, braucht Euch dann  
net zu jugge.  
So viel als Ergänzung zu dem Gedicht  
der Gartenstühle  
in Wissen's Burrweilerer Mühle.  
Als post scriptum sozusagen,  
war das jetzt noch nachzutragen.

Ergänzung eines lieben Gastes zum Original