

## *Herzlich Willkommen in der Mainmühle!*

*In unserer Küche verwenden wir ausschließlich frische Produkte aus der fränkischen Region, z.B. von der Metzgerei „Kirchner – Dees“ aus Würzburg, der Fischzucht „Müller“ aus Birkenfeld und von der Bäckerei „Marktcafe Brandstetter“ ebenfalls aus Würzburg. Zu unseren Lieferanten zählen zudem die Firmen „Nussbaumer“ aus Kürnach und „Schraud & Baunach“ aus Würzburg.*

*Während der Zeit, die wir für die Zubereitung Ihrer Speisen benötigen, verwöhnen wir Sie gerne mit einem Aperitif:*

### *Mainmühlenapero*

*(jahreszeitlich wechselnder Fruchtlikör*

*mit Secco aufgegossen)*

<i>Secco J.Oppmann, Würzburg</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Champagner Moët &amp; Chandon Brut</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Campari Orange / Soda</i>	<i>0,2l</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Martini Bianco / Extra Dry</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,60 €</i>
<i>Martini Bianco / Extra Dry</i>	<i>5cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Hugo, Holundersirup mit Secco und Minze</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Aperol Sprizz</i>	<i>0,25l</i>	<i>5,50 €</i>

*Unsere Küche hat bereits ab 11.00 Uhr mit unserem umfassenden Speisenangebot für Sie geöffnet.*

*Gerne bieten wir Ihnen unsere Speisen bis 22:30 Uhr an. Lassen Sie Ihren Aufenthalt in unserem Hause bei einem gemütlichen fränkischen Bocksbeutel von renommierten Weingütern wie z.B. dem „Juliusspital“, dem „Bürgerspital“, dem „Staatlichen Hofkeller“ und dem „Weingut am Stein“ aus Würzburg und vielen anderen mehr ausklingen. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!*

*Ihr Jan Endres und das Team der Alten Mainmühle*

## Leckeres Vorab

Kleiner Mühlensalat im Hausdressing mit  
Maintalkresse und Steinofenbaguette <sup>a(w),j,l</sup> 3,90 €

Rinderkraftbrühe mit Leberknödeln,  
Markklöschen und Grießklöschen <sup>a(w),c,g,i</sup> 5,20 €

Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Pesto  
und Wildschweinschinken <sup>8,9,g,i</sup> 5,90 €

Gerne reichen wir dazu eine Scheibe Brot <sup>a(w)</sup> oder Baguette <sup>a(w)</sup> 0,50 €

## Fränkische Vesper

Großer Mühlensalat im Hausdressing mit  
Maintalkresse und Steinofenbaguette <sup>a(w),j,l</sup> 9,90 €

Bayerischer „Obazda“ - angemachter Camembert  
mit roten Zwiebeln, Radieschen und Salzstängle  
dazu unser Sauerteigbrot <sup>9,a(w),g,l</sup> 8,80 €

„Mainmühlen Brotzeit“ – mit Hausmacherwurst,  
Pfefferbeißer, Schinken, „Obazda“ und Griebenschmalz  
dazu unser Sauerteigbrot <sup>2,3,9,a(w),g,j,l</sup> 12,80 €

Fränkische Schweinssülze in Kräutervinaigrette  
mit Radieschen und Bratkartoffeln <sup>9,a(w),g,j,l</sup> 9,90 €

„Blaue Zipfel“ Mainmühlenwürste im Weißweinsud  
mit Zwiebeln, Karotten und Sellerie, frischem  
Meerrettich und Sauerteigbrot <sup>a(w),i,l</sup> 9,00 €

Pro Beilagenänderung berechnen wir 1,00 € zusätzlich, vielen Dank für Ihr Verständnis.

## Hauptgänge

### *Vegetarisches*

*Graupenrisotto mit winterlichem Gemüse und  
Kräuter-Mandelpesto* <sup>a(w),c,g,i</sup> 14,80 €

### *Fleisch*

*Fünf Mühlenbratwürste auf Silvaner-Sauerkraut  
mit Kümmel dazu Bratkartoffeln* <sup>2,3,8,9,a(w),g,f</sup> 9,90 €

*„Fränkisches Hochzeitsessen“,  
gesottener Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce an  
breiten Bandnudeln, in Semmelbrösel-Schmelze  
geschwenkt, und Preiselbeeren* <sup>2,5,9,a(w),c,g,i,f</sup> 16,90 €

*Geschmortes Schweineschäufele  
in Landbier-Kümmelsauce mit Sauerkraut und  
gebratenem Kartoffel-Brotknödel* <sup>9,a(w),c,g,i</sup> 16,90 €

*Geschmorte Rinderroulade mit Petersilienkartoffeln  
und winterlichem Gemüse* <sup>9,a(w),g,i,f</sup> 17,40 €

*Medaillons vom Schweinefilet unter der Senfkruste  
auf Gemüse-Graupenrisotto* <sup>9,a(w),c,g,j</sup> 18,50 €

*Steak vom Black Angus Roastbeef (220g)  
mit Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln  
und kleiner Mühlensalat* <sup>9,a(w),g,i</sup> 22,80 €

*Pro Beilagenänderung berechnen wir 1,00 € zusätzlich, vielen Dank für Ihr Verständnis.*

## **Fische**

Ganze geräucherte Forelle mit Steinofenbaguette  
und Preiselbeer-Meerrettich <sup>a(w),i,j,l</sup> 17,90 €

Gebratenes Saiblingsfilet mit Bandnudeln und  
kleinem Mühlensalat <sup>a(w),c,i,j,l</sup> 22,00 €

## **Süßes zum Abschluss**

„Fränkischer Ofenschlupfer“ mit Apfel und Mandeln  
an Landbierschaum <sup>9,a(w),g,c</sup> 7,90 €

Exotischer Obstsalat mit Frischkäse-Vanillemousse <sup>9,a(w),c,g</sup> 6,50 €

„Mainmühlen Genuss“  
8 Stück Mainmühlenpralinen <sup>9,17,g,h,l</sup> (mit Alkohol) 8,00 €

### **Zusatzstoffe**

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt,  
7 gewachst, 8 Phosphat, 9 Milcheiweiß, 10 Süßungsmittel Saccharin, 11 Süßungsmittel Acesulfam,  
12 Süßungsmittel Cyclamat, 13 Phenylalaninquelle, 14 Sorbit, 15 chininhaltig, 16 koffeinhaltig, 17 sulfithaltig

### **Allergene**

a Gluten - (w) Weizen / (g) Gerste / (r) Roggen, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch, h Schalenfrüchte,  
i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxid, m Lupinen, n Weichtiere

Pro Beilagenänderung berechnen wir 1,00 € zusätzlich, vielen Dank für Ihr Verständnis.

Preise inkl. MwSt. und Bedienung