

52 Jahre 1965 - 2017

MÜHLENGASTHOF
ZUM
WEISSEN RÖSSEL



Genuss und Gastlichkeit
in Dielheim



*Speisen
und
Getränke*

Öffnungszeiten:

Dienstags bis
samstags von 17.00 bis 23.00 Uhr

Sonntags von 11.30 bis 14.30 Uhr und
von 17.00 bis 21.00 Uhr

Montags Ruhetag

Mühlengasthof Zum Weißen Rössel

Pestalozzistraße 7 • 69234 Dielheim • Telefon 06222-5719766
reservierung@weisses-roessel.de • www.weisses-roessel.de

MÜHLENGASTHOF
ZUM
WEISSEN RÖSSEL



GENUSS PUR
KOMMUNIKATION · KREATION
KOCHEN · KUNST

Kommen Sie auf den Geschmack

Genießen können beim Essen und Trinken ist ein Ausdruck der Dankbarkeit für die Gaben der Schöpfung und eine echte Anerkennung für alle, die die Mahlzeit bereitet haben.

Pierre Stutz

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Mühlengasthof. Schön, dass Sie bei uns sind.

Nur durch Umdenken und verantwortungsvolles Handeln können wir die Lebensgrundlagen für Mensch, Tier und Pflanzenwelt schützen. Nachhaltigkeit und Regionalität sind dabei wesentliche Grundsätze, an denen wir unsere Unternehmensphilosophie ausrichten.

In der vorliegenden Speisekarte geben wir Ihnen ein Höchstmaß an Transparenz in Sachen Herkunft der verwendeten Lebensmittel. Durch langjährige und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit ausgewählten Lieferanten sichern wir die hohe Qualität unserer Produkte. Außerdem verzichten wir seit 2017 konsequent auf Plastiktüten und Einwegverpackungen aus Plastik. Diese wurden komplett durch kompostierbare Materialien aus Zuckerrohr und Speisestärke ersetzt.

Freuen Sie sich auf unsere Gaumenfreuden. Wenn Sie einen besonderen Wunsch haben, sagen Sie es uns. Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

Ihr

Team vom Mühlengasthof

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Samstag: 17.00 bis 23 Uhr

Sonntag: 11.30 bis 14.30 Uhr und 17.00 bis 21.00 Uhr

Montag und Dienstag: Ruhetag

An Feiertagen gelten individuelle Regelungen.

Zu besonderen Anlässen stehen wir Ihnen gerne auch außerhalb unserer Öffnungszeiten zur Verfügung. Sprechen Sie uns einfach an!

Warme Küche:

Mittwoch bis Samstag: 17.30 bis 21 Uhr

Sonntag: 11.30 bis 14.00 Uhr und 17.00 bis 20.00 Uhr

Die Zeiten ändern sich - die Qualität bleibt

Ab Januar 2018 haben wir für Sie von mittwochs bis sonntags geöffnet. Für besondere Anlässe stehen wir Ihnen gerne auch außerhalb unserer Öffnungszeiten zur Verfügung.

Sprechen Sie uns einfach an!

MÜHLENGASTHOF
ZUM
WEISSEN RÖSSEL



GENUSS PUR
KOMMUNIKATION · KREATION
KOCHEN · KUNST



MÜHLENGASTHOF
ZUM
WEISSEN RÖSSEL



GENUSS PUR
KOMMUNIKATION · KREATION
KOCHEN · KUNST

Mühlengasthof Partyservice

Genuss außer Haus

Sie möchten unsere Gerichte für Ihre Feier zu Hause bestellen? Egal ob Geburtstagsfeier oder Party. Wir kochen individuell nach Ihren Wünschen. Begeistern Sie Ihre Gäste.

So funktioniert unser Partyservice:

Sie geben uns Ihre Bestellung mindestens 1 Woche vor der geplanten Feier auf. Wir bereiten die Speisen am gewünschten Termin frisch zu und stellen Ihnen diese in entsprechenden Warmhaltebehältern zur Abholung im Mühlengasthof bereit.

Sie können nahezu alle angebotenen Gerichte aus dieser Speisekarte ordern. Wir erfüllen auch gerne Sonderwünsche. Eine Auswahl der Möglichkeiten zeigen wir nachfolgend (Bitte beachten Sie, dass wir bei Speisen, die mit einem * gekennzeichnet sind, eine Mindest-Bestellmenge haben):

- | | |
|---|--------|
| – Stück Schweineschnitzel paniert | € 2,90 |
| – Stück Hähnchenschnitzel paniert | € 3,90 |
| – Stück Frikadelle aus gemischtem Hackfleisch | € 3,20 |
| – Stück Hähnchenschlegel mariniert und gegrillt* | € 2,90 |
| – Stück Hähnchen-Stück mariniert und gegrillt* | € 2,00 |
| – Stück Schaschlik-Spieß in pikanter Schaschlik-Soße* | € 6,50 |
| – Stück Lachsfilet mariniert und gegrillt | € 7,50 |
| – Stück Maultasche „Hausfrauen Art“ mit Hackfleischfüllung und Röstzwiebeln | € 3,00 |
| – Stück Maultasche mit Spinat-Frischkäsefüllung und Tomaten-Kräuter-Topping | € 2,50 |
| – Stück Maultasche mit Lachsmousse-Füllung und Dill-Weißweinsauce | € 3,50 |
| – Portion Burgunder Rinderbraten* | € 7,50 |
| – Portion Rindergulasch* | € 7,50 |
| – Portion Schweinegulasch* | € 6,50 |
| – Portion Rinder-Gulaschsuppe* | € 6,50 |

MÜHLENGASTHOF
ZUM
WEISSEN RÖSSEL



GENUSS PUR
KOMMUNIKATION · KREATION
KOCHEN · KUNST

Mühlengasthof Partyservice

Genuss außer Haus

- Portion Bratensoße € 0,50
- Portion sonstige Soße € 1,00
- Portion Beilagen € 3,00
- Portion Blattsalate € 1,00
- Portion Rohkostsalate hausgemacht € 1,50
- Und vieles mehr...

... Sprechen Sie uns an – wir freuen uns auf Ihre Anfrage und unterbreiten Ihnen gerne ein unverbindliches Angebot!

Außerdem erhalten Sie für den Genuss zu Hause folgende Artikel in der umweltfreundlichen Pfandflasche direkt bei uns im Mühlengasthof

- Kräuter-Senf-Dressing hausgemacht € 2,90*
- Soße zum Braten hausgemacht € 4,90*

*jeweils zzgl. € 0,50 Pfand



WERKTAG SPECIALS

im Mühlengasthof Zum Weißen Rössel



ALLE CORDON BLEUS ZUM SCHNITZELPREIS

Immer mittwochs gibt es unsere
leckeren Cordon Bleus mit
Beilagen und Salat für nur **10,90 €**

Natürlich auch zum Mitnehmen!

**JEDEN
MITTWOCH**

MÜHLENGASTHOF
ZUM
WEISSEN RÖSSEL



www.weisses-roessel.de

Pestalozzistr.7, 69234 Dielheim, 06222 5719766

GENUSS PUR
KOMMUNIKATION · KREATION
KOCHEN · KUNST

WERKTAG SPECIALS

im Mühlengasthof Zum Weißen Rössel



ARGENTINISCHER RUMPSTEAKTAG

Immer donnerstags gibt es alle
Rumpsteakgerichte mit

Beilagen und Salat für nur **15,90 €**

Gilt auch für den Zwiebelrostbraten!

**JEDEN
DONNERSTAG**

MÜHLENGASTHOF
ZUM
WEISSEN RÖSSEL



www.weisses-roessel.de

Pestalozzistr.7, 69234 Dielheim, 06222 5719766

GENUSS PUR
KOMMUNIKATION · KREATION
KOCHEN · KUNST

WERKTAG SPECIALS

im Mühlengasthof Zum Weißen Rössel



FIT UND VITAL INS WOCHENENDE

Immer freitags gibt es unsere
leckeren Salatkreationen
mit Bauernbrot für nur

8,50 €

Natürlich auch zum Mitnehmen!

JEDEN
FREITAG

MÜHLENGASTHOF
ZUM
WEISSEN RÖSSEL



www.weisses-roessel.de

Pestalozzistr.7, 69234 Dielheim, 06222 5719766

GENUSS PUR
KOMMUNIKATION · KREATION
KOCHEN · KUNST



Vorspeisen

Unsere hausgemachten Suppenkreationen erhalten Sie aus Gründen der Frische nur in der „kalten Jahreszeit“. Lassen Sie sich doch eine leckere Ziegenkäsepraline auf der Zunge zergehen. In Kombination mit unseren wechselnden Chutney-Kreationen ein echter Gaumenschmaus.

Zwei Pralinen vom französischen Ziegenkäse im Mantel von Serrano Schinken auf hausgemachtem Chutney an Salatbukett. Mit Bauernbrot serviert. € 6,30

Zwei Pralinen vom französischen Ziegenkäse mit Honig und Nüssen verfeinert auf hausgemachtem Chutney an Salatbukett. Mit Bauernbrot serviert. € 6,30

Salate

Knackig frische Blattsalate und saisonale Rohkostprodukte auf den lokalen Gemüsemärkten für uns ausgesucht. Lecker angemacht mit mehr als nur Essig und Öl.

Kleiner bunter Salatteller € 3,50

Großer bunter Salatteller € 7,00

Salatteller „Müllerin“ € 12,00
In Knoblauch und Olivenöl geschwenkte Gamelen und Lachsfiletwürfel auf Blatt- und Rohkostsalaten

Kraichgauer Bauernsalat € 10,00
Blatt- und Rohkostsalate garniert mit Streifen vom Schweinerücken in Sesam gebraten und frittierten Kartoffelkrusteln

Mühlenrad-Salat € 10,50
Blatt- und Rohkostsalate garniert mit sautierten Champignons und gebratenen Hähnchenbruststreifen mit Balsamico Essig abgelöscht

Roastbeef-Salat € 12,50
Blatt- und Rohkostsalate garniert mit marinierten, gebratenen Streifen vom argentinischen Roastbeef

MÜHLENGASTHOF
ZUM
WEISSEN RÖSSEL



GENUSS PUR
KOMMUNIKATION · KREATION
KOCHEN · KUNST

Maultaschen

Für unsere Maultaschen „Hausfrauen Art“ verwenden wir ausschließlich Hackfleisch von der Schinkenscheuer Dielheim. Dieses wird ohne Lagerung von unseren Köchen weiterverarbeitet. Der Teig als Basis stammt von der Firma Bürger aus dem schwäbischen Ditzingen.

Zwei hausgemachte Maultaschen nach „Hausfrauen Art“ mit Hackfleischfüllung, garniert mit Röstzwiebeln und abgeschmelzten Semmelbröseln an Salatbukett	€ 7,50
Zwei hausgemachte vegetarische Maultaschen mit Spinat-Frischkäsefüllung, garniert mit Tomaten-, Zwiebel-, Kräutertopping an Salatbukett	€ 7,20
Zwei hausgemachte vegetarische Maultaschen mit hausgemachter Tomatensoße und Käse im Ofen gratiniert	€ 8,50
Zwei hausgemachte Maultaschen nach „Hausfrauen Art“ mit Champignon-Rahmsauce und Käse im Ofen gratiniert	€ 9,00
Badische Maultaschenpfanne mit Maultaschenstreifen nach „Hausfrauen Art“, Speck, Zwiebeln und Ei in der Pfanne geschwenkt. Deftig, lecker an Salatbukett serviert	€ 9,50
Extra Maultasche (nur in Kombination mit o.a. Gerichten)	€ 3,00

MÜHLENGASTHOF
ZUM
WEISSEN RÖSSEL



GENUSS PUR
KOMMUNIKATION · KREATION
KOCHEN · KUNST

Für unsere Kleinen

Wenn Sie die Kindergerichte vorab serviert haben möchten, geben Sie bitte dem Servicepersonal einen entsprechenden Hinweis.

Eine hausgemachte Maultasche nach „Hausfrauen Art“ mit Hackfleischfüllung, garniert mit Röstzwiebeln und abgeschmelzten Semmelbröseln an Salatbukett	€ 4,50
Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße	€ 3,50
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	€ 6,90
Portion Pommes Frites mit Bratensoße, Mayonnaise oder Ketchup	€ 3,50

Vesperkarte

Hausgemachter Wurstsalat ¹³ mit Bauernbrot (erhältlich von Mai bis September)	€ 6,90	Kleine Portion € 5,90
Hausgemachter Wurstsalat ¹³ mit Pommes Frites (erhältlich von Mai bis September)	€ 7,90	€ 6,90
Zwei panierte Schweineschnitzel mit Bauernbrot	€ 7,90	€ 6,90
Gratinierter Schafskäse auf mediterranem Marktgemüse mit milden Peperoni und grünen Oliven, dazu Bauernbrot	€ 8,90	keine kl. Portion möglich



Hauptspeisen

„Wissen, was auf den Teller kommt“.

Wir haben höchste Ansprüche an Qualität und Herkunft unserer Fleischwaren. Das Schweinefleisch stammt aus der zertifizierten Qualitätszucht Baden-Württemberg. Der Kochschinken wird in der heimischen Schinkenscheuer Dielheim hergestellt. Das Rumpsteak ist argentinischer Herkunft. So stellen wir sicher, dass das Rindfleisch die nötige Reife besitzt, um zart und schmackhaft auf Ihrem Teller zu landen.

	Kleine Portion
Zwei panierte Schweineschnitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites und Salat	€ 10,90 € 9,90
Zwei panierte Hähnchenschnitzel aus dem Brustfilet mit Pommes Frites und Salat	€ 11,90 € 10,90
Cordon Bleu vom Schweinerücken gefüllt mit Gouda ¹ und Dielheimer Kochschinken ² . Dazu servieren wir Pommes Frites und Salat	€ 13,90 € 12,90
Schweinerückensteak vom Grill mit frischen Kräutern, Knoblauch und Käse ¹ überbacken. Dazu servieren wir Bratkartoffeln und Salat	€ 12,90 € 11,90
Schweinelende in Whiskey-Rahmsoße mit hausgemachten Spätzle und Salat	€ 14,90 € 13,90
Schweinelende in Champignon-Rahmsoße mit hausgemachten Spätzle und Salat	€ 15,90 € 14,90
Geschnetzeltes vom Schweinerücken mit Paprika, Zwiebeln, Kokosmilch, Ananas, pikantem Thai-Curry und Bandnudeln in der Pfanne geschwenkt. Dazu Salat	€ 11,90 € 10,90
Rumpsteak vom argentinischen Rind (ca. 250 Gramm Rohgewicht) wahlweise mit Kräuterbutter, Zwiebel- oder Pfefferrahmsoße. Dazu Pommes Frites und Salat	€ 18,90 € 17,90
Rumpsteak vom argentinischen Rind (ca. 250 Gramm Rohgewicht) wahlweise mit Thymian- oder Parmesan ² -Kruste überbacken. Dazu Pommes Frites und Salat	€ 18,90 € 17,90



Hauptspeisen

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und Salat	Kleine Portion € 18,90 € 17,90
Geschnetzeltes vom argentinischen Rind mit Sahne, Paprika, Zwiebeln, grünem Pfeffer und Ajvar. Dazu servieren wir Bratkartoffeln und Salat	€ 16,90 € 15,90
Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit frischen Champignons, Tomatenwürfeln und Kräutern. Dazu servieren wir hausgemachte Spätzle und Salat	€ 13,90 € 12,90
Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust in fruchtiger Currysoße mit Bandnudeln in der Pfanne geschwenkt, dazu Salat	€ 13,90 € 12,90
Kreation aus Bandnudeln, mediterranem Marktgemüse, grünen Oliven und hausgemachter Tomatensoße, garniert mit frisch gehobeltem Parmesan ² , dazu Salat	€ 11,90 € 10,90
Lachsfilet (125 Gramm Rohgewicht) gewürfelt, mit Bandnudeln, Sahne, Dill und Weißwein in der Pfanne geschwenkt, dazu Salat	€ 12,90 keine kl. Portion möglich
Käsespätzle garniert mit Röstzwiebeln, dazu Salat	€ 8,90 € 7,90
Extrawünsche:	
Zusätzliche Portion Bratensoße	€ 0,50
Alle anderen Soßen	€ 1,00
Portion Beilagen	€ 3,00
Kroketten, Pommes Frites, Bratkartoffeln, Bandnudeln, Falafel-Bällchen oder hausgemachte Spätzle	
Großer Salatteller als Beilage	€ 0,00
Mediterranes Marktgemüse als Beilagen-Ersatz	+ € 1,00
Mediterranes Marktgemüse als Beilage	€ 4,00
Hauptspeisen ohne Salat	./.. € 2,00
Wir verpacken gerne Ihr Essen, sollte etwas übrigbleiben.	Groß Klein
Umweltfreundliche Behälter aus Zuckerrohr oder Speisestärke, kompostierbar	€ 0,90 € 0,50
Umweltfreundliche Tragetasche, kompostierbar	€ 0,30

MÜHLENGASTHOF
ZUM
WEISSEN RÖSSEL



GENUSS PUR
KOMMUNIKATION · KREATION
KOCHEN · KUNST

Dessert

Zwei Kugeln Bourbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€ 4,90
Eine Kugel Bourbon Vanilleeis auf Kürbiskernöl mit Sahne und kandierten Kürbiskernen verfeinert	€ 4,50
„Yellow Lady“ – Eine Kugel Bourbon Vanilleeis mit Eierlikör, Sahne und Schokosoße garniert	€ 4,50
Warmer Apfelstrudel mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis und Sahne	€ 5,50
Gemischtes Eis (je eine Kugel Erdbeer-, Vanille- und Schokoeis)	€ 3,90
Extra frische Schlagsahne auf Wunsch	€ 1,00



Alkoholfreie Getränke

Schwarzwald Sprudel 0,2l 0,4l € 2,10 € 3,20
Orangen- oder Zitronenlimonade¹³

Schwarzwald Sprudel 0,25l 0,75l € 2,20 € 4,90
Exklusiv (Classic oder Still)



Schwarzwald Limo 0,25l € 2,90
Holunderbeeren¹³
Limette-Ingwer¹⁵



Bar-Edition Schwarzwald 0,25l € 2,90
Bitter Lemon^{10,13}
Tonic Water^{10,13}



Coca-Cola^{1,3,9}, Mezzo Mix^{1,3,9} 0,2l 0,4l € 2,10 € 3,20

Coca-Cola Light^{1,3,9,11,12} 0,2l 0,4l € 2,10 € 3,20

Karamalz Malzdrink classic 0,33l € 2,70

Fruchtsaftschorle div. Sorten 0,2l 0,4l € 2,10 € 3,20

Direktsäfte aus Dielheim 0,2l 0,4l € 2,80 € 4,00
Apfelsaft klar
Apfelsaft naturtrüb

Dietz Fruchtsäfte und Fruchtnektare 0,2l 0,4l € 2,80 € 4,00
Orangensaft
Traubensaft rot
Grapefruitsaft
Schwarzer Johannisbeernektar



MÜHLENGASTHOF
ZUM
WEISSEN RÖSSEL



GENUSS PUR
KOMMUNIKATION · KREATION
KOCHEN · KUNST

Biere

Wolfbiere frisch vom Fass

Gegründet 1885 als Privatbrauerei war die Max Wolf GmbH die letzte der einst über 30 traditionellen Privatbrauereien in Karlsruhe. Inzwischen gehört die Marke „Wolfbräu“ zur Heidelberger Brauerei GmbH.

Wolf Pils	0,3l	0,5 l	€ 2,50	€ 3,50
Wolf Hefeweizen	0,3l	0,5l	€ 2,50	€ 3,50
Wolf Export	0,3l	0,5l	€ 2,50	€ 3,50
Radler	0,3l	0,5l	€ 2,50	€ 3,50

Heidelberger Flaschenbiere

Heidelberger 1603 Premium Pilsener alkoholfrei	0,33l		€ 2,70
Heidelberger Hefe Weizen hell alkoholfrei	0,5 l		€ 3,50
Heidelberger Kristall Weizen	0,5 l		€ 3,50
Heidelberger Hefe Weizen dunkel	0,5 l		€ 3,50



Weine

Weißweine

Weingut Koch, Dielheim

Dielheimer Mannaberg Müller-Thurgau Qualitätswein trocken	0,2 l	1,0 l	€ 3,20	€ 15,50
Dielheimer Mannaberg Weißer Burgunder Qualitätswein trocken	0,2 l	1,0 l	€ 3,60	€ 17,50
Dielheimer Mannaberg Riesling Qualitätswein trocken	0,2 l	1,0 l	€ 3,60	€ 17,50
Dielheimer Teufelskopf Riesling Kabinett feinherb	0,2 l	0,75 l	€ 5,00	€ 18,50
Dielheimer Teufelskopf Auxerrois trocken	0,2 l	0,75 l	€ 5,00	€ 18,50
Dielheimer Teufelskopf Grauer Burgunder QbA trocken	0,2 l	0,75 l	€ 5,00	€ 18,50

Roséweine

Weingut Koch, Dielheim

Dielheimer Mannaberg Rosé halbtrocken	0,2 l	1,0 l	€ 3,60	€ 17,50
Dielheimer Teufelskopf Rosé Kabinett feinherb	0,2 l	0,75 l	€ 5,00	€ 18,50

MÜHLENGASTHOF
ZUM
WEISSEN RÖSSEL



GEMUSS PUR
KOMMUNIKATION · KREATION
KOCHEN · KUNST

Rotweine

Weingut Koch, Dielheim

Dielheimer Mannaberg

Roter Rain Cuvée Qualitätswein

0,2 l | 1,0 l

€ 4,00 | € 19,50

Rotwein Cuvée

Leger Qualitätswein

(wird kalt serviert)

0,2 l | 0,75 l

€ 5,00 | € 18,50

Weingut Ihle, Rauenberg

Spätburgunder trocken

0,2 l | 0,75 l

€ 5,00 | € 18,50

Weingut Goldene Gans, Dielheim

Rotling

Badischer Landwein lieblich

0,2 l | 0,75 l

€ 4,50 | € 16,00

Schorle

Weinschorle rot/weiß/Rosé, süß/sauer

0,25 l | 0,4 l

€ 2,30 | € 4,10

MÜHLENGASTHOF
ZUM
WEISSEN RÖSSEL



GEMUSS PUR
KOMMUNIKATION · KREATION
KOCHEN · KUNST

Perlwein & Sekt

Weingut Koch, Dielheim		
Secco Perlwein weiß oder Rosé	0,1 l	€ 3,20
trocken mit zugesetzter Kohlensäure	0,75 l	€ 21,00
Sekt Weißer Burgunder Brut Jahrgangssekt	0,75 l	€ 30,00
Klassische Flaschengärung		
Sekt Pinot Rosé trocken Jahrgangssekt	0,75 l	€ 30,00
Klassische Flaschengärung		

Aperitif

Martini Bianco	5cl	€ 3,80
Martini Extra dry	5cl	€ 3,80
Sandemann Sherry Fino	5cl	€ 3,80
Sandemann Sherry Medium dry	5cl	€ 3,80
Aperol Spritz (Aperol ¹ , Secco, Mineralwasser)	0,2 l	€ 4,80
Hugo (Secco, Holunderblütensirup, Mineralwasser)	0,2 l	€ 4,80
Campari-Orange ^{1, 5, 10}	mit 4cl	€ 4,20
Campari-Soda ^{1, 5, 10}	mit 4cl	€ 4,20

MÜHLENGASTHOF
ZUM
WEISSEN RÖSSEL



GENUSS PUR
KOMMUNIKATION · KREATION
KOCHEN · KUNST

Spirituen

Liköre, Brände & mehr

Obstbrände		
Apfel, Birne, Mirabelle, Kirsch, Himbeere	2cl	€ 2,80
Kümmellikör St. Hippolyt Struktur E	2cl	€ 2,80
Tiroler Bergkräuterlikör	2cl	€ 2,80
Tiroler Alpenkräuter Wurzel Bitter	2cl	€ 2,80
Jägermeister	4cl	€ 4,20
Ramazotti	4cl	€ 4,20
Ouzo	2cl	€ 2,80
Grappa	2cl	€ 2,80
Black Forest Dry Gin 42% Vol.	4cl	€ 4,50

Aqua Ardens ex nihilo nihil fit

Elixir	2cl	€ 4,50
Pfirsich-Mirabelle	2cl	€ 4,50
Apfel	2cl	€ 4,50
Quitte	2cl	€ 4,50
Zwetschge	2cl	€ 4,50

MÜHLENGASTHOF
ZUM
WEISSEN RÖSSEL



GENUSS PUR
KOMMUNIKATION · KREATION
KOCHEN · KUNST

Heißgetränke

Teegenuss

Darjeeling, Assam, Earl Grey, Green Tea, 8 Kräuter,
Ingwer-Zitrone, Pfefferminze, Kamille, Fruit Selection Tasse € 2,30

Kaffeespezialitäten

Espresso	Tasse	€ 2,00
Espresso Macchiato	Tasse	€ 2,40
Doppelter Espresso	Tasse	€ 3,90
Kaffee	Tasse	€ 2,00
Milchkaffee	Tasse	€ 2,60
Cappuccino mit Milch	Tasse	€ 2,60
Latte Macchiato	Glas	€ 2,70
Eispresso (Doppelter Espresso mit 1 Kugel Bourbon Vanilleeis, frischer Schlagsahne und Schokosoße garniert)	Glas	€ 5,40

Schokolade

Heiße Schokolade	Tasse	€ 2,80
Heiße Schokolade mit Sahne	Tasse	€ 3,50

Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung – Hinweise zu deklarationspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen nach der
Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) erhalten Sie im Anhang der Speisekarte

Flasche leer? Kein Problem!

Unsere Bratensoße sowie Salat-Dressings erhalten sie ab sofort auch im Mühlengasthof. Natürlich hausgemacht in höchster Qualität und in der umweltfreundlichen 0,5 Liter Pfandflasche.

MÜHLENGASTHOF
ZUM
WEISSEN RÖSSEL



GENUSS PUR
KOMMUNIKATION · KREATION
KOCHEN · KUNST



MÜHLENGASTHOF
ZUM
WEISSEN RÖSSEL



GENUSS PUR
KOMMUNIKATION · KREATION
KOCHEN · KUNST

Unsere Philosophie

Qualität und Frische sind oberstes Gebot, wenn es um die Auswahl unserer Lieferanten geht. Sämtliche Lebensmittel werden fachgerecht angeliefert. Damit sichern wir die Einhaltung der Kühlkette während der gesamten Produktlebensdauer; ein wichtiger Aspekt für die Haltbarkeit und Sicherheit von Lebensmitteln.

Unsere Direktlieferanten

Aqua Ardens, Dielheim-Horrenberg

Bäckerei Breiter, Dielheim

Heidelberger Brauerei, Heidelberg

Hofladen und Obstbau Freudensprung, Dielheim

Hohberghof, Dielheim-Horrenberg

Seeberger, Ulm

Weingut Ihle, Rauenberg

Weingut Koch, Dielheim

Weingut Goldene Gans, Dielheim

Schinkenscheuer, Dielheim

Union SB Markt, Dossenheim

MÜHLENGASTHOF
ZUM
WEISSEN RÖSSEL



GENUSS PUR
KOMMUNIKATION · KREATION
KOCHEN · KUNST

Inhaltsstoffe

Die nachfolgend aufgeführten Inhaltsstoffe müssen laut Gesetzgeber auf der Speisekarte ausgewiesen werden. Es macht keinen Unterschied, ob die Stoffe naturgemäß Bestandteil sind, oder ob sie nachträglich zugeführt wurden.

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) mit Phosphat
- 8) mit Milcheiweiß
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Süßungsmitteln
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle
- 13) mit Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe, Säuerungsmittel und Stabilisator

Der Mühlengasthof achtet darauf, dass Geschmacksverstärker nicht oder nur in Ausnahmefällen eingesetzt werden. Wir selbst führen keine Geschmacksverstärker zu, sind aber beim Einsatz folgender fertiger Lebensmittel von den jeweiligen Produzenten abhängig:

Wurstsalat

Kochschinken

Schinkenwürfel und Bauchspeck geräuchert, gewürfelt

MÜHLENGASTHOF
ZUM
WEISSEN RÖSSEL



GENUSS PUR
KOMMUNIKATION · KREATION
KOCHEN · KUNST

Allergene

Nach der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) gilt seit dem 13. Dezember 2014 die Verpflichtung der Allergenkennzeichnung. Was bedeutet das für Sie als Gast?

Sie haben das Recht, mündlich Auskunft zu erhalten, ob in den von Ihnen gewählten Speisen und Getränken eine oder mehrere der nachfolgenden Allergene enthalten sind. Zur weiteren Erläuterung ist auf der Folgeseite auch noch einmal eine Übersicht der Allergene und davon betroffene Lebensmittel aufgeführt.

- A. Glutenhaltiges Getreide
- B. Krebstiere und Erzeugnisse daraus
- C. Eier und Erzeugnisse daraus
- D. Fische und Erzeugnisse daraus
- E. Erdnüsse und Erdnuss-Erzeugnisse
- F. Soja und Soja-Erzeugnisse
- G. Schalenfrüchte
- H. Milch und Milch-Erzeugnisse
- I. Sellerie und Sellerie-Erzeugnisse
- J. Senf und Senf-Erzeugnisse
- K. Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
- L. Lupine und Lupinen-Erzeugnisse
- M. Weichtiere
- N. Schwefeldioxid und Sulfite

Noch Fragen?

Michael Goliath
Mühlegasthof Zum Weißen Rössel
Pestalozzistraße 7
69234 Dielheim
Telefon 06222 – 5719766
Telefax 06222 - 6635910
reservierung@weisses-roessel.de
www.weisses-roessel.de
www.facebook.com/muehlegasthof

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können



EIER

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Peella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi



MILCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-/ Frucht-/ Instantdrink



SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatopüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauce, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee



GLUTENHALTIGES GETREIDE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier



LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze



SCHALENFRÜCHTE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternstroemia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Walddorf), Joghurt, Käse, Nuss-/ Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse



SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät Drinks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art



WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Parfä, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Verlässliche Informationen sind für Lebensmittelallergiker absolut notwendig. Deshalb: Geben Sie niemals eine Auskunft, die unsicher ist!