

## Unsere eigenen

# Aperitif

## Kreationen

natürlich auch alkoholfrei

**Rhabarber-Himbeer-Spritz** mit Rieslingsekt

7,90 €

**Mühlenaperol** – mit Grapefruit, frischer Gartenminze und Rieslingsekt

8,00 €

## Alkoholfreies

Rhodium Wasser (classic/naturelle) 0,25 l - 2,80 €  
0,75 l - 6,00 €

Afri Cola | Afri Cola Zero 0,25 l - 2,70 €  
Bluna Orange 0,2 l - 2,70 €  
**Schorle vom Hunsrücker Apfelsaft** 0,4 l - 4,70 €

Hunsrücker Apfelsaft 0,2 l - 3,00 €  
Johannisbeerschorle 0,2 l - 3,30 €  
Dornfelder Traubensaftschorle 0,2 l - 3,30 €

## Biere

**Königsbacher Pils** | Bitburger Pils 0,33l - 2,70 €

Hachenburger Pils alkoholfrei 0,33l - 2,90 €

Hachenburger Radler naturtrüb alkoholf. 0,33l - 2,90 €

Erdinger Hefeweizen hell oder alkoholfrei 0,5 l - 4,80 €

**Mönchshof Radler naturtrüb** 0,5 l - 4,70 €

Empfehlung:  
Mönchshof Landbier mild, würzig  
0,5 l - 4,80 €

## Weine

Weingut Hess-Hautt • Winnigen/Mosel  
Winniger Riesling trocken 0,2 l - 6,00 €

Weingut Lorenz • Boppard/Mittelrhein

Bopparder Hamm Riesling, trocken od. halbtrocken 0,2 l - 6,20 €  
Bopparder Hamm Spätburgunder, trocken 0,2 l - 6,90 €

Weingut Bungert-Mauer • Ockenheim/Rheinhessen

Blauer Portugieser, halbtrocken 0,2 l - 6,00 €  
Dornfelder, trocken 0,2 l - 6,00 €

Weingut Oswald • Wahlheim/Rheinhessen

Weißer Burgunder, trocken 0,2 l - 6,20 €  
Rosé, trocken 0,2 l - 6,20 €  
Riesling, Kabinett, mild 0,2 l - 6,20 €

## Schnäpse

Trester 2cl 2,60 €

Aufgesetzter 2cl 2,80 €

Linie Aquavit 2cl 3,40 €

Ramazzotti 4cl 3,70 €

Verschiedene Obstbrände (fragt uns!) 2cl 3,60 €

Unbedingt probieren!

Hunsrücker  
Kräuterschnaps

2cl 3,20 €

## Unsere Lieferanten aus der Region

Metzgerei Scheid – Lahr

Kartoffelbauer Frießem – Naunheim

Sander Gourmet – Wiebelsheim

Getränke Rhein-Mosel – Brodenbach

Retz-Spirituosen – Birkheim

Weingut Toni Lorenz – Boppard

Weingut Hess-Hautt – Winnigen

Fruchtkelterei Merg – Gebroth

Hof Frohwies – Gondershausen / Liesenfeld

Die Forellen beziehen wir aus Dänemark. Sie wachsen einige Zeit in unseren Fischteichen heran, bis wir sie für euch frisch zubereiten.

Unser Wild kommt aus dem Jagdgebiet des Vorderhunsrücks. Es wird in der Metzgerei Scheid zerlegt und von unserem Küchenteam zubereitet.

Unser leckeres Mühlenbrot backen wir im alten Steinbackofen neben dem Kücheneingang.



## Auf Vorbestellung

... räuchern wir unsere Forellen für euren „Daheim-Genuss.“

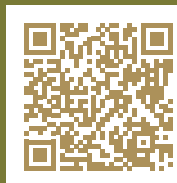
geräuchertes Forellen- und Lachsforellenfilet

geräucherte Forelle und Lachsforelle

Preis nach Gewicht

## Möchtet Ihr Eure Lieben mit einem Gutschein überraschen?

Wert-, Menü-, sowie Übernachtungsgutscheine findet Ihr hier



## Kennt ihr schon unser Mühlenfrühstück?

Täglich von 8.30 Uhr - 10.00 Uhr  
- nur mit Reservierung -

SCHMAUSEMÜHLE HOTEL & RESTAURANT  
56283 Gondershausen  
Tel. +49 6745 270 | info@schmausemuehle.de

[www.schmausemuehle.de](http://www.schmausemuehle.de)

# Schmausemühle

DAS HERZ DES BAYBACHTALS



## Wusstet Ihr ...

..., dass unsere Forellen täglich frisch gefangen werden – oft auch mehrere Male?

..., dass in unseren Forellenteichen ein steinalter Stör lebt?

..., dass unsere hausgemachte Salatsauce von unserer Uroma „Dina“ stammt?

..., dass wir unsere fruchtig-frischen Aperitifs selbst kreieren?

..., dass die Mühle seit über 450 Jahren im Familienbesitz ist?

..., dass wir ein super Team sind?

..., dass die Blumen für unsere Blumenarrangements aus unseren eigenen Gärten stammen?

..., dass wir uns über jedes Lächeln freuen?

..., dass wir unser rustikales SchmauseHüttchen für 2-6 Personen vermieten?



## Vorspeisen zum Teilen

„Mühlenbrot (vier halbe Scheiben) mit zwei leckeren Aufstrichen	6,90 €
„Mühlentapas Salami und Schinken vom Hunsrücker Damwild mit süß-pikantem Chutney und Mühlenbrot	19,90 €
„Geräuchertes Forellen- und Lachsforellenfilet aus der eigenen Räucherammer mit Orangen-Meerrettich und Mühlenbrot	21,00 €

### Fangfrische

## Forellen

### aus unserer Mühlenküche

In der Pfanne kross gebraten

„Forelle „Müllerin“ mit Mühlenbrot	19,00 €
„Forelle „Müllerin“ mit zerlassener Butter	25,00 €
„Kräuterforelle „Müllerin“ mit Thymianbutter	27,00 €
„Lachsforelle „Müllerin“ mit zerlassener Butter	27,50 €

alle unsere Forellen dürft ihr mit Salzkartoffeln und Blattsalat genießen



Im Wacholder-Buchen-Rauch mild geräuchert, lauwarm serviert

„Geräucherte Forelle mit Orangen-Meerrettich	19,90 €
„Geräuchertes Lachsforellenfilet mit Orangen-Meerrettich	20,90 €

Dazu passt wunderbar  
unser kleiner Blattsalat!

– mit unserem hausgebackenem Mühlenbrot aus dem Steinbackofen –

Übrigens, die leckeren Kartoffeln  
beziehen wir vom Bauer Frießem  
aus der Eifel

### Unsere leckeren Mühlen -

## Vorspeisen

„Leckerer aus dem Suppentopf – fragt uns:)“	ab 9,90 €
Unser Favorit! „Geröstetes Mühlenbrot mit Schmalz, Carpaccio vom Hunsrücker Wildschwein, Ruccola und Holunder-Birnen-Sauce	14,50 €
„Rote Beete-Scheiben mit Ziegenkäse und gerösteten Kürbiskernen	13,90 €

### Unsere

## vegetarische

### und

## vegane

### Küche

„Linseneintopf mit gesundem Gemüse :-) VEGAN	12,00 €
„Gemüse-„Chilli“ mit Quinoa-Reis VEGAN	15,50 €
„Maultaschen mit Sojabohnen, Karotten und Kürbis in Petersilienbutter VEGGE	16,50 €
„Hunsrücker Kartoffelklöße mit Käse-Zwiebelfüllung in Spinat-Schmand-Sauce VEGGE	15,50 €

natürlich handgerollt

## Mühlensalat

„Bunter Mühlensalat mit frischen Kräutern * ...mit geräucherten Forellenstückchen – dazu servieren wir unser Mühlenbrot mit Butter –	15,50 € + 7,50 €
„Kleiner Blattsalat mit unserem Mühlendressing	4,90 €

\* mit unserem leckeren  
Kräuterdressing mit frischer  
Gartenminze

### Noch mehr aus der

## Mühlencüche

„Gulasch <u>oder</u> Braten vom Hunsrücker Wildschwein mit Apfelrotkraut und Spätzle (wir haben immer eines von beidem da!)	25,00 €
„Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Blattsalat ... oder „Jäger Art“ mit frischen Champignons mit Pommes frites und Blattsalat	17,90 € 21,00 €
„Rumpsteak vom südamerikanischen Weiderind (250g) mit Pommes frites und Blattsalat, wahlweise mit - Kräuterbutter und rosa Pfeffer oder - pfeffriger Mühlensauce	29,90 €

## Beilagen

„Beilage	4,00 €
„Gemüsebeilage	4,90 €
„Beilagenaufpreis	2,00 €

Die Zutaten für unser Mühlendressing.  
Wir verraten euch unser Familien-  
geheimnis: Sonnenblumenöl, Essig, Essenz,  
Kondensmilch, Salz, Pfeffer und ganz  
viel Zwiebeln

### Für die

## Kleinen

„Pommes frites mit Ketchup <u>oder</u> Mayonnaise 3,90 € – für jede weitere Portion Ketchup oder Mayo berechnen wir 0,30 € –
„Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat 9,90 € ... oder „Jäger Art“ mit frischen Champignons 11,80 €

## Lust auf etwas Süßes?

Lauwarmes Schokoküchlein  
mit Passionsfrucht-Sorbet  
9,90 €

Leckere Eisbecher findet Ihr  
auf unserer kleinen Schiefertafel