

Unsere eigenen

Aperitif

Kreationen

natürlich auch alkoholfrei

Spritziger Frühlingsaperitif

8,50 €

Mühlenaperol – mit Grapefruit, frischer Gartenminze und Rieslingsekt

8,50 €

Alkoholfreies

Rhodium Wasser (classic/naturelle)	0,25 l - 2,80 €
	0,75 l - 6,00 €
Afri Cola Afri Cola Zero	
Bluna Orange	0,2 l - 2,70 €
Schorle vom Hunsrücker Apfelsaft, naturtrüb	0,2 l - 2,90 €
	0,4 l - 4,90 €
Hunsrücker Apfelsaft, naturtrüb	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 - 4,90 €
Mönchshof Radler naturtrüb	0,5 l - 4,80 €
Mönchshof Landbier, mild/würzig	0,5 l - 4,80 €

Empfehlung

Hausgemachte Schorle
0,5 l - 6,00 €

Warmes

Tasse Kaffee	2,70 €
Große Tasse Kaffee	3,90 €
Cappuccino	3,20 €
Große Tasse Cappuccino	4,90 €
Latte Macchiato	3,20 €
Espresso	2,40 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Große Tasse Milchkaffee	3,90 €
Glas Eilles Tee verschiedene Sorten	2,90 €

Weine

Weingut Hess-Hautt • Winnigen/Mosel

Weingut Lorenz • Boppard/Mittelrhein

Bopparder Hamm Riesling, trocken od. halbtrocken
Bopparder Hamm Spätburgunder, trocken

Weingut Bungert-Mauer • Ockenheim/Rheinhesen

Grauburgunder, trocken
Blauer Portugieser, halbtrocken
Dornfelder, trocken

Weingut Oswald • Wahlheim/Rheinhesen

Weißer Burgunder, trocken
Rosé, trocken
Kerner, Kabinett, mild

0,2 l - 6,00 €

0,2 l - 6,20 €
0,2 l - 6,90 €

0,2 l - 6,70 €
0,2 l - 6,00 €
0,2 l - 6,00 €

0,2 l - 6,20 €
0,2 l - 6,20 €
0,2 l - 6,20 €

Trester	2cl 2,60 €
Aufgesetzter	2cl 2,80 €
Linie Aquavit	2cl 3,40 €
Ramazzotti	4cl 3,80 €
Verschiedene Obstbrände fragt uns!)	2cl 3,70 €

Unbedingt probieren!

Hunsrücker
Kräuterschnaps
2cl 3,30 €

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
- Weingut Bungert-Mauer – Ockenheim
- Metzgerei Frank – Emmelshausen
- Weingut Oswald – Walheim
- Fleischwaren Peter Hüntten – Löf

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

Schmausemühle

DAS HERZ DES BAYBACHTALS



Wusstet Ihr ...

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

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

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

..., dass unser Team wie eine kleine Familie ist?

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

..., dass wir Leckereien aus dem Hunsrück verkaufen?

..., dass wir die frischen Kräuter und essbaren Blüten in unseren Gärten sammeln?

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

..., dass wir ab November tolle Veranstaltungen anbieten?

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

Unsere leckeren Mühlen -

Vorspeisen

- „Mühlenbrot (vier halbe Scheiben) mit zwei leckeren Aufstrichen 6,90 €
- „Leckeres aus dem Suppentopf – fragt uns:) ab 9,90 €
- „Carpaccio vom Hunsrucker Wildschwein auf geröstetem Mühlenbrot mit Brombeer-Pfefferminz-Gelee 14,90 €

Unser Favorit!

Dazu passt wunderbar unser kleiner Blattsalat!

Vorspeisen zum Teilen

- „Mühlentapas Salami und Schinken vom Hunsrucker Wildschwein mit süß-pikantem Chutney und Mühlenbrot 19,90 €
- „Geräuchertes Forellen- und Lachsforellenfilet aus der eigenen Räucherammer mit Orangen-Meerrettich und Mühlenbrot 21,00 €

Mühlensalat

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

* mit unserem leckeren Kräuterdressing mit frischer Gartenminze

* natürlich handgerollt

Im Wacholder-Buchen-Rauch mild geräuchert, lauwarm serviert

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

– mit unserem hausgebackenem Mühlenbrot aus dem Steinbackofen –

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

* Übrigens, die leckeren Kartoffeln beziehen wir vom Bauer Frießen aus der Eifel.

Unsere

vegetarische

und

vegane

Küche

- „Maultaschen mit Sojabohnen, Karotten und Kürbis in Petersilienbutter VEGGIE 16,50 €
- „Hunsrucker Kartoffelklöße* mit Käse-Zwiebelfüllung, in Spinat-Schmand-Sauce VEGGIE 15,50 €
- „Vegane Currywurst mit Pommes frites VEGAN 12,90 €
- „Erbsen-Kartoffelpüree mit Möhren-Steckrüben-Gemüse und gerösteten Erdnüssen VEGAN 16,90 €



Lecker! Vegan!

Vollkorn-Penne all'Arrabiata mit Auberginen und veganem Käse 16,50 €

Noch mehr aus der

Mühlenküche

- „Gulasch oder Braten vom Hunsrucker Wildschwein mit Apfelrotkraut und Spätzle (wir haben immer eines von beidem da!) 25,00 €
- „Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Blattsalat 17,90 €
- ... oder „Jäger Art“ mit frischen Champignons mit Pommes frites und Blattsalat 20,50 €
- „Rumpsteak vom deutschen Jungbullen (250g) mit Pommes frites und Blattsalat, wahlweise mit - Kräuterbutter und rosa Pfeffer oder - pfeffriger Mühlensauce 29,90 €

Für die

Kleinen

- „Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise 3,90 €
- „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 Himbeer-Sorbet 9,90 €

Leckere Eisbecher findet Ihr auf unserer kleinen Schiefertafel

– HINWEIS: Bei Beilagenänderung berechnen wir einen Aufpreis von 2,00 €