

Unsere eigenen

Aperitif

Kreationen

Spritziger **Frühlingsaperitif**

8,50 €

Mühlen Sarti – mit Sarti Rosa, Rieslingsekt, frischer Gartenminze und fruchtiger Note

8,90 €

natürlich
auch alkoholfrei

Alkoholfreies

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

Afri Cola | Afri Cola Zero 0,20l - 2,70 €
Bluna Orange

Schorle vom Hunsrücker 0,20l - 2,90 €
Apfelsaft, naturtrüb 0,40l - 4,90 €

Hunsrücker Apfelsaft, naturtrüb 0,20l - 3,00 €
Johannisbeerschorle 0,20l - 3,30 €
Dornfelder Traubensaftschorle 0,20l - 3,30 €

Biere

Königsbacher Pils 0,33l - 2,70 €

Kapuziner Hefeweizen hell 0,50l - 4,90 €
oder alkoholfrei

Mönchshof Radler naturtrüb 0,50l - 4,80 €
auch als alkoholfrei erhältlich

Mönchshof Landbier 0,50l - 4,80 €

Mönchshof hell alkoholfrei 0,50l - 4,80 €

Empfehlung

Hausgemachte Schorle
0,5l - 6,20 €

Warmes

Tasse Kaffee 2,70 €
... oder Große Tasse 3,90 €

Cappuccino 3,20 €
... oder Große Tasse 4,90 €

Latte Macchiato 3,20 €

Espresso 2,40 €
Doppelter Espresso 3,90 €

Große Tasse 3,90 €
Milchkaffee

Glas Eilles Tee 2,90 €
verschiedene Sorten

Weine

Weingut Hess-Hautt • Wunningen | Mosel
Wunninger Riesling trocken 0,20l - 6,00 €

Weingut Toni Lorenz • Boppard | Mittelrhein
Bopparder Hamm Riesling trocken od. halbtrocken 0,20l - 6,20 €
Bopparder Hamm Spätburgunder trocken 0,20l - 6,90 €

Weingut Bungert-Mauer • Ockenheim | Rheinhessen
Grauburgunder trocken 0,20l - 6,90 €
Blauer Portugieser halbtrocken 0,20l - 6,00 €
Dornfelder trocken 0,20l - 6,00 €

Weingut Oswald • Wahlheim | Rheinhessen
Weißer Burgunder trocken 0,20l - 6,20 €
Rosé trocken 0,20l - 6,20 €
Kerner, Kabinett mild 0,20l - 6,20 €

Schnäpse

Trester 2cl 2,60 €

Aufgesetzter 2cl 2,80 €

Linie Aquavit 2cl 3,40 €

Ramazzotti 4cl 3,80 €

Obstbrände ab 2cl 3,70 €
verschiedene Sorten - fragt uns :)

Unbedingt probieren!

Hunsrücker
Kräuterschnaps

2cl 3,30 €

Unsere Lieferanten aus der Region

- .. Metzgerei Scheid – Lahr
- .. Kartoffelbauer Frießem – Nauenheim
- .. Sander Gourmet – Wiebelsheim
- .. Getränke Donsbach-Weirauch – Simmern
- .. Retz-Spirituosen – Birkheim
- .. Weingut Toni Lorenz – Boppard
- .. Weingut Hess-Hautt – Wunningen
- .. Fruchtkelterei Merg – Gebroth
- .. Hof Frohwies – Gondershausen/ Liesenfeld
- .. Weingut Bungert-Mauer – Ockenheim
- .. Metzgerei Frank – Emmelshausen
- .. Weingut Oswald – Walheim
- .. Fleischwaren Peter Hüntten – Löff

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

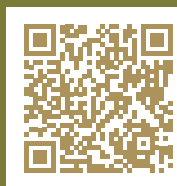
... räuchern wir unsere Forellen für euren "Daheim-Genuss"

- .. 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:



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

www.schmausemuehle.de

Schmausemühle

DAS HERZ DES BAYBACHTALS



Wusstet Ihr ...

..., dass bei uns Gäste schnell zu Stammgästen werden?

..., dass unser Mühlen dressing noch nach dem Rezept unserer Uroma "Dina" gemacht wird?

..., dass viele unserer Kräuter und essbaren Blüten direkt aus dem Mühlengarten kommen?

..., dass unsere Forellen nur wenige Meter von eurer Tischkante entfernt im Wasser schwimmen?

..., dass unser Mühlenbrot im Steinofen gebacken wird?

..., dass unsere Schmausemühle früher wirklich eine Getreidemühle war?

..., dass viele Gäste sagen: Die Zeit vergeht hier ein bisschen langsamer?

..., dass viele aus unserem Team schon lange zur Mühlenfamilie gehören?

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

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

Unsere leckeren Mühlen -

Vorspeisen

- .. Mühlenbrot (vier halbe Scheiben) mit zwei leckeren Aufstrichen 6,90 €
- .. Leckeres aus dem Suppentopf – fragt uns :-)
- Unser Favorit!** .. Gebeiztes Lachsforellencarpaccio mit Senf-Dill-Dip und kleinem Kartoffelrösti 14,90 €
- .. Rote Beete in Brombeervinaigrette mit flambiertem Ziegenkäse und gerösteten Kürbiskernen 14,90 €

Vorspeisen zum Teilen

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

Mühlensalat

- .. Bunter Mühlensalat mit frischen Kräutern und unserem Frühlings-Kräuter-Dressing 15,90 €
- ... mit geräucherten Forellenstückchen + 7,90 €

Zu jedem Gericht könnt ihr zusätzlich einen kleinen Blattsalat mit unserem leckeren Mühlendressing bestellen.

Im Wacholder-Buchen-Rauch mild geräuchert, lauwarm serviert

- .. Geräucherte Forelle mit Orangen-Meerrettich 19,90 €
- .. Geräuchertes Lachsforellenfilet mit Orangen-Meerrettich 22,50 €
- mit unserem hausgebackenem Mühlenbrot aus dem Steinbackofen –

Fangfrische

Forellen

aus unseren Teichen

In der Pfanne kross gebraten

- .. Mühlenforelle "Müllerin" mit Mühlenbrot 19,50 €
- .. Mühlenforelle "Müllerin" mit zerlassener Butter 26,00 €
- .. Mühlenkräuterforelle "Müllerin" mit Thymianbutter mit Kräutern und Knoblauch gefüllt 27,50 €
- .. Mühlenlachsforelle "Müllerin" mit zerlassener Butter 28,00 €

– alle unsere Forellen dürft ihr mit Salzkartoffeln* und Blattsalat genießen –

* Übrigens, die leckeren Kartoffeln beziehen wir vom Eifler Bauer Frießen.

Unsere

vegetarische

und

vegane

Küche

- .. Maultaschen mit Sojabohnen, Karotten und Kürbis in Petersilienbutter **VEGGE** 16,50 €
- .. Handgerollte Hunsrücker Kartoffelköße* mit Käse-Zwiebel-Füllung in cremigem Rahmspinat **VEGGE** 15,90 €
- .. Vegane Currywurst in würziger Currysauce mit knusprigen Pommes **VEGAN** 12,90 €
- .. Erbsen-Kartoffelpüree mit Möhren-Steckrüben-Gemüse und gerösteten Erdnüssen **VEGAN** 16,90 €



Noch mehr aus der

Mühlencüche

- .. Hunsrücker Wildschweingulasch oder -braten 26,00 €
mit Apfelrotkraut und Spätzle (wir haben immer eines von beidem da!)
- .. 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 südamerikanischen Weiderind (250g) mit Pommes frites und Blattsalat, mit Kräuterbutter und rosa Pfeffer, oder pfeffriger Mühlensauce 31,00 €

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 10,50 €

Leckere Eisbecher findet Ihr auf unserer kleinen Schiefertafel

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

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