

Unsere eigenen

Aperitif

Kreationen

natürlich auch alkoholfrei

Spritziger Sommer-Aperitif – mit frischen Gartenkräutern 7,50 €

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

Koblenzer Pils | Bitburger Pils 0,33l - 2,70 €

Koblenzer Pils o. Radler alkoholfrei 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 - 4,60 €

Warmes

Tasse Kaffee 2,60 €

Große Tasse Kaffee 3,90 €

Cappuccino 3,00 €

Große Tasse Cappuccino 4,90 €

Latte Macchiato 3,20 €

Espresso 2,40 €

Doppelter Espresso 4,10 €

Große Tasse Milchkaffee 3,90 €

Glas Eilles Tee verschiedene Sorten 2,60 €

Weine

Weingut Hess-Hautt • Winnigen/Mosel
Winniger Riesling trocken oder mild 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 €

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 Kucheneingang.



Auf Vorbestellung

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

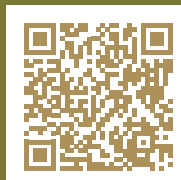
geräuchertes Forellen- und Lachsforellenfilet

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 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

- „Mühlentapas
Salami und Schinken vom Hunsrücker Dammwild
mit süß-pikantem Chutney und Mühlenbrot 17,90 €
- „Geräuchertes Forellen- und Lachsforellenfilet
aus der eigenen Räucherammer
mit Orangen- Meerrettich und Mühlenbrot 19,90 €

Fangfrische

Forellen

aus unserer Mühlenküche

In der Pfanne kross gebraten

- „Forelle „Müllerin“ mit Mühlenbrot 16,90 €
- „Forelle „Müllerin“ mit zerlassener Butter 22,00 €
- „Kräuterforelle „Müllerin“ mit Thymianbutter 24,00 €
- „Lachsforelle „Müllerin“ mit zerlassener Butter 24,50 €

alle unsere Forellen dürft ihr mit Salzkartoffeln und Blattsalat genießen



Im Wacholder-Buchen-Rauch mild geräuchert, lauwarm serviert

- „Geräucherte Forelle mit Orangen- Meerrettich 17,90 €
- „Geräuchertes Lachsforellenfilet mit Orangen- Meerrettich 18,90 €

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

natürlich handgerollt

Unsere leckeren Mühlen -

Vorspeisen

- „Mühlenbrot mit zwei leckeren Aufstrichen 5,90 €
- „Leckeres aus dem Suppentopf – fragt uns:) ab 8,90 €
- Unser Favorit! Hausgebeizte Lachsforelle mit Senf-Dill-Dip und Kartoffelrösti 12,90 €
- „Ziegenkäse auf Rote Beete-Scheiben mit gerösteten Kürbiskernen 12,90 €

Mühlensalat

- „Bunter Mühlensalat mit frischen Kräutern * 13,90 €
- ...mit geräucherten Forellenstückchen + 6,50 €
- dazu servieren wir unser Mühlenbrot mit Butter –
- „Kleiner Blattsalat mit unserem Mühlendressing 4,60 €

* mit unserem leckeren Kräuterdressing

Unsere

vegetarische

und

vegane

Küche

- „Hunsrücker Kartoffelklöße mit Käse-Zwiebelfüllung, in Spinat-Schmand-Sauce 13,90 €
- „Süßkartoffel-Gnocchi in Erdnuss-Pesto mit Zuckerschoten, Shiitakes und Paprika VEGAN 14,90 €

Beilagen

- „Beilage 3,90 €
- „Gemüsebeilage 4,20 €
- „Beilagenaufpreis 1,90 €

Noch mehr aus der

Mühlenküche

- „Zartes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Rahmwürsig und Salzkartoffeln 21,90 €
- „Gulasch oder Braten vom Hunsrücker Wildschwein mit Apfelrotkraut und Spätzle 22,50 €
- „Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Blattsalat 15,90 €
- ... oder „Jäger Art“ mit frischen Champignons mit Pommes frites und Blattsalat 18,50 €
- „Rumpsteak vom südamerikanischen Weiderind (250g) mit Pommes frites und Blattsalat, wahlweise mit - Kräuterbutter mit rosa Pfeffer oder - pfeffriger Mühlensauce 29,50 €

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

Lust auf etwas Süßes?

Schokoladenbrownie mit Kirsch-Vanille-Eis 8,90 €

Leckere Eisbecher findet Ihr auf unserer kleinen Schiefertafel

Für die

Kleinen

- „Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise 3,90 €
- „Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salat 8,90 €
- ... oder „Jäger Art“ mit frischen Champignons 10,50 €