



Speisen und Getränke



SCHMAUSEMÜHLE

Die Schmausemühle, eine einstige Getreidemühle, ist seit 450 Jahren im Familienbesitz. Teile des Anwesens stammen aus der Zeit um 1600. Bis 1926 wurde Getreide mit Kuh- und Pferdegespannen von den Mühlenbetreibern aus umliegenden Dörfern abgeholt und zur Mühle gebracht, um es dort zu mahlen. Die alten Wassermühlen konnten aber mit den ab Anfang des 20. Jahrhunderts aufkommenden, effizienter arbeitenden Elektromühlen nicht mithalten. So wurde auch in der Schmausemühle der Mahlbetrieb eingestellt. Sie wird seither als Gaststätte und Pension betrieben.

Noch heute ist der alte Mühlentrakt zu sehen – er schließt an den 1970 errichteten Neubau an und beherbergt 4 kleine Gästezimmer- unsere Mühlenzimmer. Im „Backes“ neben dem Haupthaus wurde von den Müllersleuten Brot gebacken. Heute befinden sich in diesem von vielen Gästen mit einem „Hexenhäuschen“ verglichenen Bau zwei gemütliche Gästezimmer. Weitere Gästezimmer befinden sich im Hauptgebäude.

Unser Brot backen wir immer noch im Steinbackofen am Haus. Eine Kostprobe lohnt sich. Forellen in verschiedenen Zubereitungsarten stehen im Mittelpunkt unserer Speisekarte. Das haben wir dem Vater der heutigen Besitzerin zu verdanken. Er befasste sich mit der Forellenzucht und machte dieses Hobby zum Beruf. Zudem war er passionierter Jäger – unsere Gerichte vom heimischen Wild erinnern daran. 1978 übernahm die heutige Generation, Familie Dieler, die Mühle. Mit Engagement und Liebe zum Detail wurde die in die Jahre gekommene Mühle renoviert und modernisiert. Dabei wurde stets darauf geachtet, den ursprünglichen Charakter zu erhalten.

Der Name Schmausemühle leitet sich von einem einstigen Müller namens Schmaus ab. Und weil es sich bei uns gut schmausen lässt, sind wir dem Namen treu geblieben.

Heute ist die Schmausemühle ein beliebtes Ziel für Wanderer und Naturfreunde. Seit 2010 führt direkt an unserem Haus einer der schönsten Rundwanderwege Deutschlands vorbei – die Traumschleife „Baybachklamm“.

Fühlen Sie sich wie zuhause!



SCHMAUSEMÜHLE

UNSER APERITIF

Mangorinia	5,90
mit Mango, Limone und Ingwer	
Rosemarino	5,80
mit Rosen, Tonic und Rosmarin	

VORSPEISEN

Mühlenbrot mit zwei leckeren Aufstrichen	4,00
Kartoffelcremesuppe	6,00
mit geräucherten Forellenstückchen	
Tafelspitzsülze	9,80
pikant abgeschmeckt, mit Wallnuss-Kerbel-Pesto	
Hausgebeizte Lachsforelle	8,90
an Senf-Dill-Sauce und knusprigem Kartoffelrösti	
Carpaccio vom Hunsrücker Wildschwein	8,90
mit Apfel-Preiselbeer-Sauce und Mühlenbrot mit Wildschweinschmalz	

AUS UNSERER EIGENEN RÄUCHEREI

Im Wacholder-Buchen-Rauch mild geräuchert, lauwarm serviert

Geräuchertes Forellenfilet für den kleinen Hunger *	7,90
Geräucherte Forelle *	12,90
Geräuchertes Lachsforellenfilet *	13,90

* mit hausgebackenem Brot und Orangenmeerrettich

FANGFRISCHE FORELLEN AUS EIGENEN TEICHEN

In Petersilien-Zitronenbutter gedünstetes Lachsforellenfilet	16,90
mit buntem Gartengemüse und Kartoffelpüree	
Kross gebratene Forelle „Müllerin“	12,00
mit hausgebackenem Brot	
Kross gebratene Forelle „Müllerin“**	16,90
Kräuterforelle „Müllerin“ kross gebraten**	17,50
mariniert mit frischen Kräutern und Knoblauch, serviert mit Thymian-Butter	
Kross gebratene Lachsforelle „Müllerin“**	17,90

** Zu unseren Forellen reichen wir Ihnen Kartoffeln vom Eifler Bauern mit zerlassener Butter und saisonalem Blattsalat.

Die Lachsforelle unterscheidet sich von der Forelle im Geschmack und in der Farbe. Ihr lachsfarbenes Fleisch schmeckt kräftiger.



SCHMAUSEMÜHLE

V

VEGETARISCHE GERICHTE

Hunsrücker Kartoffelklöße mit Zwiebel-Käse-Füllung 9,20
in Spinat-Schmand-Tunke

Für den kleinen Hunger:

Kartoffelrösti mit Apfelkompott 4,90

Knöpflepfanne mit Romaneso, Nüssen und Mandeln 10,90

V

VEGANE GERICHTE

Gnocchetti mit Linsen-Gemüse-Bolognese 12,90

S

SALATE

Bunter Mühlensalat 11,50
mit frischen Kräutern, in Knoblauchöl gerösteten Champignons
und Schinken vom Hunsrücker Wildschwein

Kleiner saisonaler Salat 3,50
Zum Hauptgericht oder für den kleinen Hunger

S

SCHWEIN

Schnitzel „Wiener Art“ * 11,00

Schnitzel „Jäger Art“ * 12,50
mit frischen Champignons in Rahm

Schinkenbraten aus dem Steinbackofen 12,90
in Malzbiersauce mit Sauerkraut-Schupfnudeln

* serviert mit Pommes frites und saisonalem Blattsalat

R

RIND

Rumpsteak vom südamerikanischen Angus-Weide-Rind 21,90
mit hausgemachter Kräuterbutter mit rosa Pfeffer
Pommes frites und saisonalem Blattsalat

Geschmorte Rinderroulade 17,50
deftig gefüllt (Speck, Zwiebeln)
mit Bohnenallerlei und Kartoffelpüree



SCHMAUSEMÜHLE

GEFLÜGEL

Hähnchengeschnetzeltes in Limettensauce 12,90
mit Karotten, Romanesco und Gnocchetti

HUNSRÜCKER WILD

Gulasch/Braten vom Hunsrücker Wildschwein 16,90/17,90
mit Apfelrotkraut und Spätzle

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Pommes frites 2,90

Kleines Schnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites und kleinem Salat 6,90
mit Jägersauce, Pommes frites und kleinem Salat 7,60

Dreierlei Bandnudeln mit Kirschtomaten-Sauce 7,90
und Parmesan im separaten Schälchen

UNSER DESSERT

Pistazien-Joghurt-Mousse 6,90
auf nussigem Schokoladenboden mit Zironensorbet

Lauwarmes Schokoladenküchlein 6,90
mit Himbeersorbet

Eisbecher finden Sie auf unserer kleinen Schiefertafel.

AUF VORBESTELLUNG

Braten oder Ferkel am Spieß aus unserem offenen Kamin
mit Folienkartoffeln, Knoblauch-Kräuterquark und saisonalen Blattsalaten
(ab 8 bzw. 12 Personen)

Zu Allergenen erkundigen Sie sich bei unseren Servicemitarbeitern.



SCHMAUSEMÜHLE

A ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Rhodium Wasser 0,25 l		Mirinda, 7up 0,2 l	2,10
classic/naturelle	2,00	Schorle von Hunsrücker	
Rhodium Wasser 0,75 l		Apfelsaft 0,2 l	2,20
classic/medium/naturelle	4,50	Hunsrücker Apfelsaft 0,2 l	2,50
Pepsi Cola 0,2 l	2,10	Johannisbeer- oder Dornfelder	
Pepsi Cola light 0,2 l	2,20	Traubensaft 0,2 l	2,60

B BIERE

Königsbacher Pils 0,33 l	2,40	Koblenzer Radler	
Bitburger Pils 0,33 l	2,40	alkoholfrei 0,33 l	2,40
Koblenzer Pils 0,33 l	2,40	Erdinger Hefeweizen	
Kandi Malz 0,33 l	2,40	hell/dunkel 0,5 l	3,90
Diebels Alt 0,33 l	2,40	alkoholfrei 0,5 l	3,90
Koblenzer Pils alkoholfrei 0,33 l	2,40	Mönchshof Radler	
		naturtrüb 0,5 l	3,70

O OFFENE WEINE

Weingut Hess-Hautt, Winingen/Mosel

Wininger Weinhex – Riesling 0,2 l, Qualitätswein – mild	4,80
Wininger Riesling 0,2 l, Qualitätswein – trocken	4,80

Weingut Lorenz, Boppard/Mittelrhein

Bopparder Hamm – Riesling 0,2 l, Qualitätswein – trocken	4,90
Bopparder Hamm – Riesling 0,2 l, Qualitätswein – halbtrocken	4,90
Bopparder Hamm – Spätburgunder 0,2 l, Qualitätswein – trocken	5,90

Weingut Graf, Weyher/Pfalz

Portugieser Weißherbst 0,2 l, Qualitätswein – trocken	4,90
Portugieser Weißherbst 0,2 l, Qualitätswein – halbtrocken	4,90

Weingut Bungert-Mauer, Ockenheim/Rheinhessen

Grauer Burgunder 0,2 l, Qualitätswein – trocken	5,90
Blauer Portugieser 0,2 l, Qualitätswein – halbtrocken	4,80
Dornfelder 0,2 l, Qualitätswein – trocken	4,90

Alle Weine servieren wir Ihnen auch im kleinen Glas (0,1 l).
Flaschenweine entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte. Fragen Sie uns.



SCHMAUSEMÜHLE

W WARMER GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,10	Große Tasse Milchkaffee	3,30
Große Tasse Kaffee	3,40	Glas Eilles Tee.....	2,50
Cappuccino	2,70	verschiedene Sorten	
Latte Macchiato	2,90	Große Tasse	
Espresso	2,20	Vollmilchschokolade	3,00
Doppelter Espresso	3,60		

S SCHNÄPSE

Hunsrücker		Graf's Mirabell 0,02 l	3,20
Kräuterschnaps 0,02 l.....	2,90	Schladerer	
Trester 0,02 l	2,60	Himbeergeist 0,02 l	3,30
Aufgesetzter 0,02 l	2,70	Pfälzer Weinbrand XO 0,02 l.....	3,30
Graf's Williams-Christ-		Linie Aquavit 0,02 l	3,40
Birne 0,02 l	3,20	Ramazzotti 0,04 l	3,70

U UNSERE LIEFERANTEN

Unser leckeres **Mühlenbrot** backen wir eigens im alten Steinbackofen.

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

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

Ein Auszug unserer Lieferanten aus der Region:

- Metzgerei Scheid aus Treis-Karden
- Metzgerei Schweitzer aus Emmelshausen
- Kartoffelbauer Frießem aus Naunheim
- Sander Gourmet aus Wiebelsheim
- Getränke Hannes aus Brodenbach
- Retz Spirituosen aus Birkheim

