

Vorspeisen

Deftiges aus Mühlhausen Gurkenschüssel von Senf- und Gewürzgurken	3,60 Euro
Kartoffelecken mit Knoblauch oder Chili Dipp	4,90 Euro
Würzfleisch aus Schweinefleisch mit Käse gratiniert	7,40 Euro

Ofenkartoffeln

Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Salat	8,60 Euro
Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Salat und Hähnchenbruststreifen	11,90 Euro
Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Salat und Räucherlachs	12,90 Euro

Suppen

Es heißt folgender Satz gehört zum Glaubensbekenntnis eines gestandenen Menschen: „Ich glaube, dass zwei Pfund Rindfleisch und drei Pfund Knochen eine gute und kräftige Suppe geben!“ Viele hingegen glauben, dass damit die Suppe überhaupt erst anfängt. Das Beste ist gerade gut genug, um in den Suppentopf zu wandern.

Gulaschsuppe mit Würfeln von Rind - und Schweinefleisch, Paprika und Champignon	5,60 Euro
Senfsuppe nach geheimen Rezept aus würziger Brühe und Wurzelwerk, garniert mit Stücken vom Edelfisch und Dill	5,60 Euro
Klare Suppe Rinderbrühe mit streifen von Gemüse, Eierstich und Fleischbällchen	4,90 Euro



Salate

Das Wort Salat entspricht dem lateinischen Wort sal, welches Salz bedeutet. Die Römer nahmen Salz um ihre Salate anzurichten und zum Konservieren von Lebensmitteln. In Europa gehörte Salat bis zum Ende des 18. Jahrhunderts ausschließlich zur Nahrung des Adels in der höfischen Küche. Erst am Ende der Französischen Revolution wurden Salate auch der breiten Öffentlichkeit und dem niederen Volk zugänglich gemacht. Heute wissen wir um die Gesundheit dieses Energiespenders.

Kleiner gemischter Salat	5,30 Euro
Vom Hühnerhof	
Salat der Saison mit Paprika, grüner Gurke, Tomaten, Dressing und Hähnchenbrustfilet im Tortilla Korb 1	11,20 Euro
Chefsalat	
Salat der Saison mit Gurken, Tomaten, Schinkenstreifen, Thunfisch, Ei und Dressing im Tortilla Korb 1	11,20 Euro

Fisch

Fische aus Teichen und Seen, fangfrisch aus Bächen und Flüssen, auch aus den Weltmeeren nach Mühlhausen geschwommen. Ausgewählte Rezepte beschreiben unterschiedliche Fischgerichte, die mit viel Liebe und Phantasie die gewünschte Abwechslung auf den Tisch bringen.

Lachs auf Blattspinat mit Petersilienkartoffeln	16,90 Euro
--	------------

Überbackenes

Gemüseauflauf	
aus verschiedenen Gemüsesorten, Kartoffel und Champignons mit einer hausgemachten Gratinsauce, mit Käse überbacken 1	12,90 Euro



Nudelgerichte

Spuren alter Nudelkulturen finden sich in China, Indien und in den arabischen Ländern, zu denen Italien - das spätere Nudelland - im frühen Mittelalter rege Handelsbeziehungen unterhielt. Marco Polo kehrte um 1290 in seine Heimatstadt Venedig zurück. Er brachte aus China das Ur-Rezept für die Nudel mit. Entscheidend für die Nudel ist das richtige Mehl. Also die Wahl des richtigen Weizens und des richtigen Mahlgrads. Mehl und Wasser nach Belieben, noch Eier und viel Zeit und Liebe, mehr braucht man nicht, um Nudeln selbst zuzubereiten. Man bereite Teig und forme daraus Nudeln. Ursprünglich wurden Nudeln nur von Hausfrauen bereitet.

Nudelsäckchen gefüllt mit Steinpilzfarce in Schinken-Sahne-Sauce	11,90 Euro
zur Verfeinerung Parmesan Käse 20g	2,60 Euro

Thüringer Spezialitäten

Thüringer Klöße	
mit Sauerbraten und Rotkraut	14,90 Euro
auf Wunsch mit Kloßschnaps	2,50 Euro
Thüringer Klöße	
mit Roulade und Rotkraut	14,90 Euro
mit 2 Rouladen und Rotkraut	19,90 Euro
auf Wunsch mit Kloßschnaps	2,50 Euro
Nacknbraten	
deftiger Schweinenacknbraten mit Zwiebeln, Champignons und Klößen	12,90 Euro
auf Wunsch mit kleinem Beilagensalat	5,30 Euro

Schnitzel Gerichte

Schnitzel mit Ei	
Pommes und Gemüse	13,90 Euro
Jägerschnitzel	
mit frischen Pilzen und Pommes	13,90 Euro
Schnitzel au four	
mit Würzfleisch überbacken und Pommes	15,20 Euro
auf Wunsch mit kleinem Beilagensalat	5,30 Euro



Spezialitäten des Hauses

Brottopf

Das Innere eines würzigen Bauernbrot`s ausgelöst, danach mit schmackhaftem Sauerkraut aufgefüllt, belegt mit Bratwurst, einem Bratklößchen sowie eine Scheibe Kassler, Hähnchen und Schweinekamm. Das Ganze wird versteckt unter dem Deckel des Brotes, welcher mit einer herzhaften Köstlichkeit aus gebratenem Speck und Zwiebeln bestrichen werden kann. ¹

19,90 Euro

Mühlenpfanne

kleine Steaks von Rind, Schwein und Geflügel mit Knoblauchbohnen und Kroketten

17,40 Euro

Schaukel Fleisch

mit Bratwurst, einem Bratklößchen sowie eine Scheibe Kassler, Hähnchen und Schweinekamm, Sauerkraut und Kartoffeln

19,90 Euro

Hähnchenbrustfilet

an Gemüse mit Röstie

14,90 Euro

Argentinisches Roastbeef 200g

mit Kräuterbutter und Ofenkartoffel mit Kräuterquark

19,90 Euro

Schweinshaxe

mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

12,90 Euro

Desserts

Rote Grütze

aus vielen frischen Früchten mit Vanillesoße und Schlagsahne ³

4,90 Euro

Eis und Heiß

heiße Himbeeren in eigener Soße auf Vanilleeis ³

5,90 Euro

Apfelstrudel

warme Apfelstücken im Blätterteig mit Vanillesoße

4,40 Euro

Apfelstrudel mit Vanilleeis

warme Apfelstücken im Blätterteig, dazu eine Kugel Vanilleeis

5,40 Euro

Tartufo

Zabaione mit Nusskrokant umhüllt von Schokoladeneis ⁴

6,90 Euro

Mokka-Parfait

feines Mokka-Dessert

6,90 Euro



Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,3}	0,3 l	2,70 Euro	0,5 l	4,50 Euro
Coca Cola light ^{1,3,5}	0,3 l	2,70 Euro	0,5 l	4,50 Euro
Fanta ^{1,3,4}	0,3 l	2,70 Euro	0,5 l	4,50 Euro
Sprite ¹	0,3 l	2,70 Euro	0,5 l	4,50 Euro
Spezi (Fanta u. Cola) ^{1,3,4,5}	0,3 l	2,70 Euro	0,5 l	4,50 Euro
Apfelschorle	0,3 l	2,70 Euro	0,5 l	4,50 Euro
Selters	0,25 l	2,10 Euro		
Selters	0,75 l	5,10 Euro		
Tonic Wasser ⁹	0,2 l	2,50 Euro		
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	2,50 Euro		
Apfelsaft	0,2 l	2,60 Euro		
Orangensaft	0,2 l	2,60 Euro		
Bananensaft	0,2 l	2,60 Euro		
Kirsch-Bananen-Saft	0,2 l	2,60 Euro		
Kirschsaff	0,2 l	2,60 Euro		

Kaffeegetränke

Tasse Kaffee		2,20 Euro
Espresso		2,20 Euro
doppelter Espresso		4,00 Euro
Cappuccino		2,60 Euro
Latte macchiato		2,90 Euro
Cafe`au lait		2,90 Euro

Warme Getränke

Heiße Schokolade		2,90 Euro
Tasse Tee		2,50 Euro

Welche Teesorten wir vorrätig haben, erfragen Sie bitte beim Servicepersonal.

Longdrinks

Wodka Tonic ⁹	4cl	6,70 Euro
Bacardi Cola ^{1,3,5}	4cl	6,70 Euro
Whisky Cola ^{1,3,5}	4cl	6,70 Euro
Gin Tonic ⁹	4cl	6,70 Euro
Campari Orangensaft ³	4cl	6,70 Euro
Batida de Coco Kirschsaff	4cl	6,70 Euro

Biere vom Fass

Radeberger	0,25l	2,20 Euro
	0,4l	3,50 Euro
Radler, Diesel 5	0,25l	2,20 Euro
	0,4l	3,50 Euro

Flaschenbiere

Köstritzer	0,5l	3,90 Euro
Krombacher Alkoholfrei	0,33 l	2,70 Euro
Kristallweizen	0,50 l	3,90 Euro
Hefeweizen	0,50 l	3,90 Euro
Hefeweizen mit Bananensaft	0,50 l	4,40 Euro

Weißweine vom Weingut Dürk in Horrweiler / Rheinhessen

	0,2 l	0,75 l
Chardonnay, Auslese, trocken	4,90 €	18,00 €
Riesling, Auslese, trocken	4,90 €	18,00 €
Spätburgunder, Spätlese, trocken, blanc de noir	4,60 €	17,00 €
Gewürztraminer, halbtrocken	4,60 €	17,00 €
Gewürztraminer, Spätlese, lieblich	4,60 €	17,00 €

Rotweine vom Weingut Dürk in Horrweiler / Rheinhessen

	0,2 l	0,75 l
Frühburgunder, trocken	4,90 €	18,00 €
Portugieser, trocken	4,60 €	17,00 €
Neronet, trocken	4,60 €	17,00 €
Dornfelder, trocken	4,60 €	17,00 €
Dornfelder, halbtrocken	4,60 €	17,00 €
Frühburgunder, lieblich	4,60 €	17,00 €

Roséweine vom Weingut Dürk in Horrweiler / Rheinhessen

	0,2 l	0,75 l
Frühburgunder, Weißherbst, Spätlese, halbtrocken	4,60 €	17,00 €

Sekt

Rotkäppchen Piccolo	0,20 l Fl	6,00 Euro
Rotkäppchen halbtrocken	0,75 l Fl	17,90 Euro
Rotkäppchen trocken	0,75 l Fl	17,90 Euro

Snacks

Salzstangen		1,90 Euro
gesalzene Nüsse		1,90 Euro

Vorsicht Absturzgefahr !!!

Aquavit

Thüringer Kloßschnaps	2cl	2,50 Euro
Malteser Aquavit	2cl	2,50 Euro

Magenbitter

Aromatique	2cl	2,50 Euro
Jägermeister	2cl	2,50 Euro
Fernet Branca	2cl	2,50 Euro
Underberg	2cl	2,50 Euro
Kümmerling	2cl	2,50 Euro

Grappa

Grappa	2cl	2,50 Euro
Obstler	2cl	2,50 Euro
Willi	2cl	2,50 Euro

Likör

Ramazotti	2cl	2,50 Euro
Amaretto	2cl	2,50 Euro
Baileys	2cl	2,50 Euro
Eierlikör	2cl	2,50 Euro
Sambuca brennend serviert	2cl	2,50 Euro

Wodka

Wodka	2cl	2,50 Euro
-------	-----	-----------