



Hotel • Restaurant

*** Superior



Slow Food®

SCHÖN, DASS SIE HIER SIND!

SUPPEN (SOUPS)

GEWÜRZMÜHLEN LEBERKNÖDEL I RINDERBRÜHE

(BEEF BROTH WITH LIVER DUMPLINGS)

€ 4,80

VORSPEISEN (APPETIZERS)

SALATVARIATION I GEGRILLTE PUTENBRUSTSTREIFEN

(MIXED SALAD WITH GRILLED TURKEY)

€ 11,80

SALATVARIATION I GEFLAMMTE LACHSSTREIFEN

(MIXED SALAD WITH ROASTED SALMON)

€ 12,80

UNSERE HAUSGEMACHTEN DRESSINGS: FRENCH I BALSAMICO I HIMBEERDRESSING

YOUR DRESSINGS: FRENCH, BALSAMIC OR RASPBERRY

VEGAN I VEGETARISCH (VEGAN AND VEGETARIAN)

VEGAN: ZUCCHINI IN TEMPURA-TEIG I FRISCHES MARKTGEMÜSE I HARISSA DIP

(VEGAN: ZUCCHINI IN TEMPURA DOUGH, FRESH MARKET VEGETABLES, HARISSA-DIP)

€ 10,50

HAUSGEMACHTE PAPPARDELLE I SALZBUTTER I SOMMERTRÜFFELÖL I BUNTER SALAT

(HOMEMADE PAPADELS I SALT BUTTER I SUMMER TRUFFLE OIL I MIXED SALAD)

€ 12,50

HAUSGEMACHTE GEFÜLLTE NUDELN I SPINAT- RICOTTAFÜLLUNG I GESCHMOLZENE TOMATEN I BUNTER SALAT

(HOMEMADE NOODLES FILLET WITH SPINACH AND RICOTTA, MELTED TOMATOES MIXED SALAD)

€ 12,50

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE¹ I KNUSPRIGE RÖSTZWIEBELN I BUNTER SALAT

(CHEESE NOODLES WITH FRIED ONIONS AND MIXED SALAD)

€ 9,20

KINDERGERICHTE (CHILDREN'S MEALS)

„PINOCCHIO“ SCHNITZEL I POMMES FRITES

(„PINOCCHIO“ SCHNITZEL WITH FRENCH FRIES)

€ 7,50

„STERNTALER“ HAUSGEMACHTE SPÄTZLE I SAUCE

(HOMEMADE NOODLES WITH SAUCE)

€ 4,20

HAUPTGERICHTE – FLEISCH (MAIN DISHES – MEAT)

REHBRATEN VOM MÜLLER ERLEGT | SERVIETTENKNÖDEL | BUNTER SALAT € 17,50
(DEER ROASTED BY THE MILLER | NAPKIN DUMPLINGS | COLORFUL SALAD)

SCHÄUFERLE KNUSPIRG GEBRATEN | KARTOFFELKNÖDEL | BUNTER SALAT € 13,80
(FRIED SCOOP CRISPY | POTATO DUMPLINGS | COLORFUL SALAD)

**WIRTSMÜHLEN GRILLTELLER: STEAKS VON PUTE, SCHWEIN UND RIND | KRÄUTERBUTTER
KNACKIGES GEMÜSE | POMMES FRITES** € 17,80
(GRILLED ESCALOPE OF TURKEY, PORK AND BEEF WITH HERB BUTTER, VEGETABLES AND FRIES)

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM ZARTEN KALBSRÜCKEN | SPECK-RÖSTKARTOFFELN
PREISELBEEREN | BUNTER SALAT** € 18,50
(ORIGINAL WIENER SCHNITZEL (VEAL) WITH ROASTED POTATOES AND MIXED SALAD)

**KNUSPRIG PANIERTES SCHNITZEL VOM OBERPFÄLZER SCHWEIN | POMMES FRITES
BUNTER SALAT** € 12,80
(PORK-SCHNITZEL WITH FRIES AND MIXED SALAD)

**MÜHLENPFANDL: MEDAILLONS VOM HEIMISCHEN SCHWEINEFILET | CHAMPIGNONRAHMSAUCE
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE | BUNTER SALAT** € 16,50
(MEDALLIONS OF PORK WITH MIXED MUSHROOMS, HOMEMADE NOODLES AND MIXED SALAD)

**GESCHMORTE BACKERL VOM OBERPÄLZER RIND | ROTWEINSAUCE | HAUSGEMACHTE SPÄTZLE
PREISELBEEREN | BUNTER SALAT** € 16,80
(BRAISED OX CHEEKS RED WINE SAUCE, HOMEMADE NOODLES, CRANBERRIES AND MIXED SALAD)



JURA-DISTL WEIDERIND (BEEF FRESH FROM THE REGION)

Im Wesentlichen bekommen die Juradistl-Weiderinder das zu fressen, was auf der Weide wächst. Ansonsten stehen Heu, Gras, Klee gras oder Getreide aus der Region auf dem Speiseplan.

**ZWIEBELROSTBRATEN VOM JURADISTL ROASTBEEF | GEWÜRZMÜHLEN-KARTOFFEL-
KRAPFEN | RÖSTZWIEBELN | BUNTER SALAT** € 22,50
(ROAST BEEF FROM THE REGION WITH ONIONS, POTATO DONATS, BRAISED ONIONS AND MIXED SALAD)

FILET VOM JURADISTL WEIDERIND (CA. 200 G) | HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER € 20,50
(FILLET OF BEEF FROM THE REGION WITH HOMEMADE HERBED BUTTER)

BITTE WÄHLEN SIE DAZU NACH BELIEBEN (PLEASE SELECT THE FOLLOWING SUPPLEMENTS)

BEILAGENSALAT (SIDE SALAD) € 4,50
POMMES FRITES (FRENCH FRIES) ODER COUNTRY POTATOES (FRENCH FRIES COUNTRY STYLE) JE € 4,00
KNUSPRIGE BRATKARTOFFELN (ROAST POTATOES) ODER PFANNENGEMÜSE (VEGETABLES) JE € 4,50

HAUPTGERICHTE – FISCH (MAIN DISHES – FISH)

GEBRATENES LACHSFILET RIESLINGJUS KRÄUTERREIS GEMÜSE <i>(WILD SALMON FILLET WITH RIESLING SAUCE, BAVARIAN "RICE" AND VEGETABLES)</i>	€ 16,50
FORELLENFILET VOM RICHTER HOF VANILLE-MÖHREN-GEMÜSE BRAUNE BUTTER SCHNITTLAUCHKARTOFFELN <i>(TROUT FILLET FROM THE REGION WITH VANILLA CARROTS, BROWN BUTTER AND CHIVES POTATOES)</i>	€ 15,60
ZANDERFILET KRÄUTERSAUCE HAUSGEMACHTE TOMATENUDELN BUNTER SALAT <i>(ZANDER WITH HERBS-SAUCE, HOMEMADE TOMATOE NOODLES AND MIXED SALAD)</i>	€ 16,20

KLEINERE PORTIONEN BEI DEN HAUPTGERICHTEN ABZÜGLICH 2,00 €

MÜHLENBROTZEITEN (GERMAN SPECIALTIES)

SECHS GEBRATENE NÜRNBERGER BRATWÜRSTEL^{2,3} SAUERKRAUT BROTAUSWAHL <i>(SIX PIECES OF NUREMBERG SAUSAGES WITH SAUERKRAUT AND BREAD)</i>	€ 8,50
BROTZEITPLATTE SCHINKEN^{2,3} KÄSE GARNITUR <i>(PLATE WITH HAM AND CHEES AND BREAD)</i>	€ 8,20
WURSTSALAT^{2,3} NACH ART DES HAUSES BROTAUSWAHL <i>(SAUSAGE SALAD BY TYPE OF HOUSE WITH BREAD SELECTION)</i>	€ 7,80

DER KRÖNENDE ABSCHLUSS (THE GRAND FINALE DESSERT)

EIS HEISSE BEEREN <i>(ICE CREAM WITH HOT BERRIES)</i>	€ 6,20
GEEISTER KAISERSCHMARRN SALZKARAMELL GERÖSTETE MANDELN <i>(ICED KAISERSCHMARRN WITH SALT CARAMEL AND ROASTED ALMONDS)</i>	€ 7,80
ÜBERRASCHUNGSTELLER „GEWÜRZMÜHLE“ <i>(SURPRISE PLATE „GEWÜRZMÜHLE“)</i>	€ 8,80



Liebe Gäste, gerne erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

Zusatzstoffe:

Es ist unser Anspruch, dass unsere Speisen und Saucen frei von Zusatzstoffen sind!
Nur unsere Wurst- und Käseprodukte enthalten wie folgt:

1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Geschmacksverstärker

Bei uns verwendete Produkte stammen überwiegend aus der Region:
Kräuter, Gemüse, Obst (eigene Biosäfte) usw. aus dem Mühlengarten
Fleisch und Wurst aus der Oberpfalz
Forellen aus Biberbach und vom Richter Hof Hagenberg
Kartoffeln aus Rudertshofen
Salate aus dem Knoblauchsland usw.

Unsere Nudeln und Spätzle stellen wir mit viel Liebe und Leidenschaft selbst her!

**Lieben Dank für Ihren Besuch.
Familie Salzer mit dem Gewürzmühlenteam**