

Vorspeisen und kleine Speisen

- Kräftige Fleischbrühe** € 4,80
mit Leberknödel oder Schwäbische Maultasche
- Rinder-Carpaccio** € 10,80
*(frisch aus dem Rinderrücken geschnitten)
mit Balsamico-Creme, Olivenöl und Parmesan* dazu Weißbrot*
- Schlemmernudeln** € 10,80
*drei Riesengarnelen in feiner Kräutersahne
mit Kirschtomate an Bandnudeln*
- Geräucherter Fjord-Lachs** € 9,80
*auf zwei gebackenen Kartoffelröstlinchen
dazu Sour Cream und kleine Salatgarnitur*

Hauptgerichte:

- Schweineschnitzel "WIENER ART "** € 11,80
*paniert gebacken
mit Pommes Frites und buntem Salatteller*
- Käse-Lendenteller** € 17,00
*Schweinelendchen vom Grill, auf Käse-Rahm-Spätzle
dazu Bratensauce, Röstzwiebeln und bunter Salat*
- Rippberger Edelburger** € 11,30
*200 gr. Hacksteak vom Angus Rind auf Roggenbrötchen mit Salat
Tomate, Käse, Röstzwiebeln, Spiegelei, Speckscheibe und hausgemachter
Sauce, serviert mit Steakhouse Pommes*
- Der Wild - Burger** € 12,00
*200 gr. Hacksteak vom heimischen Reh, im Spicery-Pur Brötchen
auf Birnenscheiben, Schmelzkäse, Preiselbeer-Dip, Orangencreme
und Feldsalat, dazu gebackene Kartoffelstifte*
- „Chicken-Bürger „** € 11,00
*Brustfilet vom Hähnchen in Pankomehl-Panade
mit Salatblatt, Tomatenscheiben, Käse und Mango-Chili-Dip
im rotem Burgerbrötchen, dazu gebackene Country-Kartoffeln*

Vegan und Vegetarisch

Quinoa-Erbсен-Frikadelle € 11,30
auf Edelpilzragout in Soja-Kräutersahne
dazu einen marktfrischen Blattsalat mit Balsamicodressing

Gemüse-Curry € 11,50
zartes Gemüse der Saison in feiner Curry-Kokos-Sojasahne
im schwarzen Reisrand

Gefüllte Nudeln (je nach Saison) € 10,80
dazu geschwenkte Kirschtomaten in Kräutern -Olivenöl
auf Weinschaumsauce, dazu einen bunten Salatteller

Fischgerichte:

Zartes Zanderfilet auf der Haut gebraten € 17,50
auf grilliertem Hokkaido-Kürbis scheiben
an feiner Feigensenfsahne, dazu gebratene Kartoffelscheiben

Lebendfrische Forellen aus unserem Bassin € 14,00
„ Müllerin Art „
mit Zitrone und Petersilie in Butter gebraten, dazu Kartoffelchen
oder
„ Mühlenknecht „
mit etwas Knoblauch, Zwiebelwürfel und Lauchstreifen in Butter
gebraten

Ofenkartoffel mit je ein kleiner Salat dazu

mit Sour Cream € 5,00

oder mit Pouled Pork, BBQ Sauce, Speckscheibe
Sour Cream und Röstzwiebeln € 12,50

oder mit kleinem Rindersteak € 18,80
dazu Spiegelei und Cafe de Paris-Butter

Bunte Salatteller

Großer bunter Salatteller " Linkenmühle "
reichlich bunte Salate, Tomate, Ei und Weißbrot
dazu Putenbruststreifen mit Champignons in Kräuterbutter € 12,00
oder ein Arg. Rinderrumpsteak, mit Kräuterbutter € 19,80
oder mit Schinken und Käse € 9,80

Unsere Steaks vom Grill mindestens 220gr.

oder,

auf Wunsch auch 350 gr. mit € 6,00 Aufpreis

Rinder-Rumpsteak „ Unsere Art „ € 19,80

mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu Pommes Frites und bunter Salatteller

„ Pariser Pfeffersteak „ € 20,80

Rinder-Rumpsteak, an feiner Cognac-Rahmsauce
mit Grünem Pfeffer, Speckbohnenröllchen
und Ofenkartoffel mit Sour Cream

Rinder-Rumpsteak „ Hofherren Art „ € 20,80

mit einer feinen Meerrettich-Apfelkruste auf Rotweinsauce
dazu gebackene Kartoffelecken und bunter Salateller

Rinder-Rumpsteak „ Schwäbische Art „ € 20,80

mit reichlich gebackenen Röstzwiebeln
dazu herzhaft gebratene Kartoffeln und bunter Salatteller

Wir verwenden ausschließlich Rinder-Rumpsteak
aus Argentinien, Uruguay oder Neuseeland, je nach
Verfügbarkeit. Um sicher zu stellen, dass Sie immer den größten
Steakgenuss bei uns erhalten.

Bestellen Sie Ihr Steak wie Sie es gerne möchten:

Englisch / Bleu - für Steakspezialisten

Medium / Rare - das Steak mit dem schönen Kern, für Gourmets.

Medium - die beliebteste Art wie man Steaks genießt.

Medium / Durch - für Steakesser, die es noch ein bisschen Rosa
mögen.

Durch - hier kann das Fleisch zäh werden und wird vom Koch
ungern gemacht.

Toaste, kalte und warme Kleinigkeiten

Toast „Bombay „	€ 10,50
<i>Geflügelsteak auf Toast, mit Schinken, geschwenkten Curryfrüchten, und Käse gratiniert, dazu kleine Salatgarnitur</i>	
" BAUERN-TOAST "	€ 8,20
<i>Paniertes Schweineschnitzel auf Bauernbrot, mit Spiegelei & Salatgarnitur*</i>	
Toast „ HAWAII „	€ 7,20
<i>Toast mit Schinken, Ananasscheiben und Käse gratiniert</i>	
Gebackener Camembert	€ 6,80
<i>mit Preiselbeeren, Toast und Butter</i>	
Große hausmacher Bauernbratwürste⁹	
<i>mit Brot</i>	€ 6,50
<i>oder mit Sauerkraut und Brot</i>	€ 8,50
Odenwälder Kochkäse	€ 6,50
<i>mit Kümmel, Zwiebeln, Brot und Butter</i>	
Elsässer Wurstsalat	€ 6,80
<i>Wurst³ - und Käsestreifen in feinem Essig dressing mit Brot und Butter serviert</i>	
Schinkenbrett	€ 9,80
<i>Wachholdergeräucherter Schinken und Kochschinken bunt garniert, mit Brot und Butter</i>	
" MÜHLENBROT "	€ 7,00
<i>eine Scheibe Bauernbrot mit Hausmacher Wurst und Käse⁸ gratiniert, dazu zwei Spiegeleier</i>	
Odenwälder Brotzeitler	€ 9,80
<i>Schinken⁷, Käse⁸, Hausmacher Wurst, Brot und Butter dazu einen Obstler</i>	

Sollten Sie eine Allergie oder sonstige Unverträglichkeit gegen Lebensmittel haben, können Sie gerne eine Tabelle mit Inhaltsstoffen unserer Speisen bekommen. Wir beraten Sie auch gerne.