

Grünes und Buntes vom Sichert-Hof



Salat, Gemüse und Spargel bezieht der Mühlenwirt vom Sichert-Hof in Oberndorf bei Höttingen. Der Sichert Stefan steht für die Frische und einwandfreie Qualität unserer Gemüse. Bei Drucklegung war der Bio-Zertifizierungsprozeß des Sichert-Hofes in vollem Gange, aber noch nicht vollständig abgeschlossen.

Fleisch vom Metzger Geisselmeier



Seit 1898 werden im Familienbetrieb Geisselmeier in Treuchtlingen traditionelle Fleisch- und Wurstspezialitäten hergestellt. Über Generationen überlieferte Originalrezepte und jahrzehntelange Erfahrung gewährleisten gleichbleibend hohe Qualität und den ganz typischen und unverwechselbaren „Geisselmeier-Geschmack“. Der Metzgermeister persönlich steht dabei für den sorgsamen Einkauf von Schlachtvieh bei Höfen der unmittelbaren Umgebung gerade.

Solnhofener Klosterbrot

Das Solnhofener Klosterbrot ist für seinen kräftigen und unverfälschten Geschmack so bekannt, dass es bis nach München, Ingolstadt und Nürnberg geliefert wird. Gebacken wird es in

traditioneller Handwerkskunst und nach uraltem Hausrezept nur wenige hundert Meter entfernt vom Mühlenwirt im ehemaligen Solnhofener Benediktinerkloster.

Unsere Speisen

● vegetarisch ● vegan ● glutenfrei ● lactosefrei

Suppen

Curry-Kokosnuss-Suppe mit lila Kartoffelchips	kleine Portion	4,80 €	● ● ●
	große Portion mit Knusperstange	6,90 €	● ●

Salate und Brotzeit

Gemischter Beilagensalat		3,60 €	● ● ●
Große Salatvariation vom Biohof Sichert: Verschiedene bunte Blattsalate mit Kapuzinerdressing, gerösteten Sonnenblumenkernen und dreierlei Rohkostsalat		7,50 €	● ● ●
- mit gebratenem Spinatknödel	zusätzlich	2,90 €	● ●
- mit gebratenen Putenstreifen und Frucht-Chutney	zusätzlich	3,50 €	
- mit Klosterbrot	zusätzlich	1,00 €	
Herzhafter Wurstsalat ^{2,3,6,7}			
- mit sauren Gurken, roten Zwiebelringen und Klosterbrot		7,50 €	●
- mit Käsestreifen	zusätzlich	1,00 €	

Frisch gebackene Mühlen-Flammkuchen mit buntem Blattsalat

Mühlen-Flammkuchen Classic ⁷ mit Kräuter-Sauerrahm, Speck und Zwiebeln		8,50 €	
Mühlen-Flammkuchen Vegan mit Soja-Kräuter-Creme und frischen Gemüsen		8,90 €	● ●
Mühlen-Flammkuchen Altmühl mit Kräuter-Sauerrahm, Streifen vom Wallerfilet und frischem Gemüse		12,90 €	

Hausgebackene, warme Blätterteig-Pasteten mit knackigem Blattsalat

12 Apostel-Pastete ^{6,7} gefüllt mit Bratwurstbrät, Zwiebeln und Sauerkraut		8,90 €	
Teufelskanzel Pastete gefüllt mit Gemüse der Saison, roter Beete und Schafskäse		10,80 €	●
Sola-Pastete gefüllt mit Ratatouille-Gemüse und Räuchertofu		10,80 €	● ●

Fränkisch - freche Klassiker und mehr

Fränkische Hausmacher Bärlauchwurst ^{2,6,7} auf Kraut mit Brot		6,90 €	
Zwei original fränkische Bratwürste ^{2,7} im Sauerkrautbett auf knusprig gebackenem Mühlenfladen		8,50 €	●
Knusprige Kartoffelspalten mit Kräuter-Sauerrahm und Blattsalaten		6,90 €	● ●
Rassige oberfränkische Kässpätzlen mit Apfeldip		8,90 €	●
Gebratene Spinatknödel an Curry-Kokos-Gemüse mit lila Kartoffelchips		9,80 €	● ●
Saftgulasch vom Altmühltaler Rind , dazu Duftreis und Gurkensalat		12,80 €	● ●
Ofenfrisches, knuspriges Schäufele ^{2,7} mit Schwarzbiersoße, Kraut und Kartoffelknödel		12,80 €	●
Gebratenes Wallerfilet in Mandelbutter , dazu Kartoffelspalten, Kräutersauerrahm & bunter Salat		14,80 €	

Süßspeisen und Dessert

Hausgemachte Kuchen (bitte Tagesangebot erfragen)		2,80 €	
- mit Sahne	zusätzlich	0,70 €	
Passionsfrucht-Mango-Mousse mit eingelegten Früchten		4,90 €	● ● ●
Zwetschgenknödel mit Chili-Zwetschgenmus und Zimtucker		7,90 €	

Kinderessen

Für Kinder bis 12 Jahre fragen Sie bitte nach unserer Kinderkarte.

Nach dem Essen - edle Obstbrände aus der Hausbrennerei Engeler in Zimmern

Apfelbrand a. d. Eichenfass (2cl)	2,80€	Mirabellenbrand (2cl)	3,20€
Zwetschge a. d. Eichenfass (2cl)	2,80€	Quittenbrand (2cl)	3,20€

1. Konservierungsmittel 2. Antioxidationsmittel 3. Süßungsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Koffeinhaltig 6. Poshpat 7. Nitrit Pökelsalz 8. Farbstoffe
Eine Liste mit Zusatzstoffen und Allergenen wird Ihnen gerne am Tresen auf Nachfrage hin vorgelegt.