



Stadtmühle
HOTEL - RESTAURANT

Suppe

Hühner-Consommé mit Ingwer abgeschmeckt 6,50 €
Weinempfehlung: 20er Gewürztraminer - feinherb (Nr. 12)

Vorspeise

hausgebeizter Lachs an Salatbouquet und Kartoffeltaler 11,00 €
Weinempfehlung: 20er Grauburgunder - trocken (Nr. 12)

Honigmelone geküsst von Weinbrand und Beerenauslese 10,00 €
an rohem Schinken
Weinempfehlung: 20er Bacchus (Nr. 31)

Flammkuchen

Flammkuchen – klassisch mit Zwiebeln und Speck 10,50 €
Weinempfehlung: 20er Gewürztraminer -feinherb (Nr. 115)

Flammkuchen – mit Lachs und Lauch 12,00 €
Weinempfehlung: 20er Riesling - trocken (Nr. 09)



Stadtmühle
HOTEL - RESTAURANT

Hauptgang

Monzinger Wurst-Käse-Salat an Bratkartoffeln 11,50 €
Weinempfehlung: 20er Riesling - trocken (Nr. 09)

Großer Salatteller mit in Honig und Sesam mariniertem 13,50 €
Hähnchenfleisch - dazu reichen wir frisches Baguette
Weinempfehlung: 20er Weißburgunder - trocken (Nr. 11)

Kohlrouladen mit Gemüsecream-Füllung 15,50 €
an Salzkartoffeln
(nicht als Seniorenteller möglich)
Weinempfehlung: 18er Riesling - halbtrocken (Nr. 20)

Schnitzel Wiener Art vom Soonahe-Landschwein 16,00 €
mit Pommes Frites und Beilagensalat
Weinempfehlung: 20er Riesling - trocken (Nr. 09)

Schnitzel vom Soonahe-Landschwein 17,00 €
an Champignon-Rosmarien-Rahm
mit Pommes Frites und Beilagensalat
Weinempfehlung: 18er Riesling - halbtrocken (Nr. 20)

Schnitzel vom Soonahe-Landschwein 17,00 €
an Tomaten-Zucchini-Concassée
mit Pommes Frites und Beilagensalat
Weinempfehlung: 20er Sauvignon blanc - trocken (Nr. 14)



Stadtmühle
HOTEL - RESTAURANT

Hauptgang

- Winzersteak vom SoonAhe-Landschwein 17,00 €
an Traubensoße mit Pommes Frites und Beilagensalat
Weinempfehlung: 20er Weißburgunder - trocken (Nr. 11)
- Gebratene Lachsforelle an Tomaten-Zucchini-Concassee 21,00 €
mit Bratkartoffeln und Beilagensalat
(nicht als Seniorenteller möglich)
Weinempfehlung: 20er Riesling Hochgewächs - trocken (Nr. 10)
Monzinger Frühlingsplätzchen "vom schiefrigen Kies"
- Medaillons vom SoonAhe-Landschwein 22,50 €
an Champignon-Rosmarien-Rahm
dazu hausgemachte Spätzle und Beilagensalat
Weinempfehlung: 20er Grauburgunder - trocken (Nr. 12)
- Geschnetzeltes vom SoonAhe-Rind mit Apfel und Karotte 23,50 €
dazu hausgemachte Spätzle und Beilagensalat
Weinempfehlung: 17er Pinot noir Rotwein - trocken (Nr. 120)
- Rumpsteak vom SoonAhe-Rind 28,50 €
an hausgemachter Kräuterbutter oder gebratenen Zwiebeln
mit Bratkartoffeln und Beilagensalat
Weinempfehlung: 14er Libido Rotwein - trocken (Nr. 63)

Verschiedene Hauptgänge werden mit einem Abschlag von 2,00 € auch als Seniorenteller serviert.



Stadtmühle
HOTEL - RESTAURANT

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes Frites	4,50 €
hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln	7,50 €
kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites	8,50 €

Dessert

3 Kugeln Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeer)	4,80 €
Portion Sahne	0,50 €
Holunderblüten-Parfait auf Vanille-Mango-Spiegel	8,50 €
süßer Flammkuchen mit Apfel und gebratenem Speck	10,50 €
Weinempfehlung: 19er Riesling Spätlese (Nr. 43)	

Für unsere Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten halten wir eine Speisekarte mit Allergenkennzeichnung vor.