



Stadtmühle
HOTEL - RESTAURANT

Suppe

Ochsenschwanzsuppe mit Rotwein abgeschmeckt
Weinempfehlung: 18er Domina Rotwein (Nr. 55) 6,50 €

Vorspeisen

Carpaccio vom SoonAhe Roastbeef an Senf-Vinaigrette
Weinempfehlung: 20er Riesling - trocken (Nr. 09) 11,00 €

Hausgemachter Ziegen-Grillkäse an Kräuterschmand
und Blattsalaten
Weinempfehlung: 20er Bacchus (Nr. 31) 11,00 €

Flammkuchen

Flammkuchen – klassisch mit Zwiebeln und Speck
Weinempfehlung: 21er Gewürztraminer -feinherb (Nr. 115) 10,50 €

Flammkuchen – mit Gemüse der Saison
Weinempfehlung: 20er Grauburgunder - trocken (Nr. 12) 11,50 €



Stadtmühle
HOTEL - RESTAURANT

Vegetarische Hauptgerichte

- Variation von Zucchini- und Karottenspaghetti
an Riesling-Frischkäse-Soße
Weinempfehlung: 18er Riesling - halbtrocken (Nr. 20) 15,50 €
- Schupfnudeln und Bergkäse treffen auf Gemüsevariationen
Weinempfehlung: 21er Gewürztraminer -feinherb (Nr. 115) 16,50 €

Hauptgerichte

- Großer Salatteller mit Roastbeefstreifen
dazu reichen wir frisches Baguette
Weinempfehlung: 20er Weißburgunder - trocken (Nr. 11) 13,50 €
- Schnitzel Wiener Art vom SoonAhe-Landschwein
mit Pommes Frites und Salat
Weinempfehlung: 20er Riesling - trocken (Nr. 09) 16,50 €
- Schnitzel vom SoonAhe-Landschwein an Weinbrand-Rahm
mit Pommes Frites und Salat
Weinempfehlung: 20er Riesling „S“- feinherb (Nr. 25) 18,00 €
- Schnitzeltasche vom SoonAhe-Landschwein
gefüllt mit rohem Schinken und Bergkäse
dazu Pommes Frites und Salat
Weinempfehlung: 21er Pink Elmar Rosee (Nr. 51) 19,00 €



Stadtmühle
HOTEL - RESTAURANT

Hauptgerichte

Rinderleber mit karamellisierten Zwiebeln und Äpfeln
an Kartoffel-Sellerie-Püree und Salat 19,00 €
Weinempfehlung: 20er Grauburgunder - trocken (Nr. 12)

Zwiebelfleisch vom SoonAhe-Landschwein
mit Schupfnudeln und Salat 21,00 €
Weinempfehlung: 21er Sauvignon blanc - trocken (Nr. 14)

Schollenfilet gebraten an Zitronengrasbutter
mit Bouillonkartoffeln und Salat 22,00 €
(nicht als Seniorenteller möglich)
Weinempfehlung: 20er Riesling Hochgewächs - trocken (Nr. 10)
Monzinger Frühlingsplätzchen "vom schiefrigen Kies"

In Burgunder geschmorte Ochsenbäckchen
mit Birnen-Speck-Kraut und Kartoffel-Sellerie-Püree 24,00 €
Weinempfehlung: 17er Pinot noir Rotwein - trocken (Nr. 120)

Rouladen vom Wildschwein aus heimischer Jagd
mit Birnen-Speck-Kraut und Kartoffeltaler 26,00 €
Weinempfehlung: 18er Riesling Spätlese - trocken (Nr. 16)
Monzinger Halenberg

Rumpsteak vom SoonAhe-Rind
an hausgemachter Kräuterbutter oder geschmorten Zwiebeln
mit Kartoffeltaler und Salat 28,50 €
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 €
Kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites	8,50 €
Hausgemachte Hähnchen-Nuggets mit Pommes Frites	8,50 €

Dessert

3 Kugeln Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeer)	4,80 €
Portion Sahne	0,50 €
Gestürzte Creme Karamell	6,50 €
Bällchen Vanille-Eis an Rotwein-Pflaumen	5,50 €

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