



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.