



Stadtmühle  
HOTEL - RESTAURANT

## Suppe

Kürbiscremesuppe mit Speckklößchen 8,00 €  
**Weinempfehlung: 21er Grauburgunder - trocken (Nr. 12)**

Gulaschsuppe 8,50 €  
**Weinempfehlung: 14er PunktLandung Rotwein - trocken (Nr. 53)**

## Vorspeisen

Shrimps-Cocktail an Salatbouquet 12,00 €  
dazu frisches Baguette  
**Weinempfehlung: 21er Riesling - trocken (Nr. 09)**

Gebratene Kürbis-Speck-Röllchen an Salatbouquet 10,50 €  
dazu frisches Baguette  
**Weinempfehlung: 21er Sauvignon blanc - trocken (Nr. 14)**

## Vegetarisches Hauptgericht

Kartoffel-Lauch-Knödel auf karamellisierten Karotten 19,00 €  
mit Riesling-Soße und geriebenem Hartkäse  
**Weinempfehlung: 22er Gewürztraminer -feinherb (Nr. 115)**



Stadtmühle  
HOTEL - RESTAURANT

## Hauptgerichte

- Großer bunter Salatteller mit Roastbeefstreifen  
mit Kürbischutney dazu frisches Baguette  
**Weinempfehlung: 22er Weißburgunder - trocken (Nr. 11)** 18,50 €
- Hausgemachte Sülze vom Tafelspitz an Remoulade  
mit Bratkartoffeln und Salat  
**Weinempfehlung: 21er Sauvignon blanc - trocken (Nr. 14)** 18,50 €
- Schnitzel Wiener Art vom SoonAhe-Landschwein  
mit Pommes Frites und Salat  
**Weinempfehlung: 21er Riesling - trocken (Nr. 09)** 18,50 €
- Schnitzel vom SoonAhe-Landschwein an Pfeffer-Mango-Soße  
mit Pommes Frites und Salat  
**Weinempfehlung: 21er Sauvignon blanc - trocken (Nr. 14)** 20,50 €
- Schnitzel vom SoonAhe-Landschwein mit  
geschmorten Zwiebeln, Pommes Frites und Salat  
**Weinempfehlung: 22er Weißburgunder - trocken (Nr. 11)** 20,50 €
- Winzersteak vom SoonAhe-Landschwein  
an Traubensoße mit Pommes Frites und Salat  
**Weinempfehlung: 21er Riesling „S“ - feinherb (Nr. 25)**  
**Monzinger Frühlingsplätzchen** 20,50 €
- Rinderleber mit karamellisierten Zwiebeln und Äpfeln  
an Kartoffel-Kürbis-Stampf und Salat  
**Weinempfehlung: 21er Grauburgunder - trocken (Nr. 12)** 22,50 €



Stadtmühle  
HOTEL - RESTAURANT

## Hauptgerichte

Gebratene Lachsforelle auf Wirsinggemüse  
mit Bratkartoffeln

23,50 €

(nicht als Seniorenteller möglich)

**Weinempfehlung: 21er Riesling - trocken (Nr. 10)**

**Monzinger Frühlingsplätzchen "vom schiefrigen Kies"**

In Rotwein geschmorte Hähnchenkeule  
dazu Kartoffel-Kürbis-Stampf und Salat  
(Coq au vin nach Art des Hauses)

26,50 €

**Weinempfehlung: 17er Pinot noir Rotwein - trocken (Nr. 120)**

In Rotwein geschmorter Wildschweinbraten  
mit Maronen und Perlzwiebeln  
dazu Kartoffel-Kürbis-Stampf und Wirsinggemüse

29,50 €

**Weinempfehlung: 14er PunktLandung Rotwein - trocken (Nr. 53)**

Rumpsteak vom SoonAhe-Rind  
an Pfeffer-Mango-Soße oder geschmorten Zwiebeln  
mit Bratkartoffeln und Salat

31,50 €

**Weinempfehlung: 15er 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	5,00 €
Kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites	9,50 €
Hausgemachte Hähnchen-Nuggets mit Pommes Frites	9,50 €

## Dessert

3 Kugeln Eis (Vanille, Schokolade, Erdbeer)	5,30 €
Portion Sahne	0,70 €
2 Kugeln Schokoladen-Eis mit Sahne treffen auf Eierlikör	6,00 €
2 Kugeln Vanille-Eis mit Sahne treffen auf Winzerkaffee	6,00 €
Weincreme im Glas unter Traubenkompott und Sahne	8,50 €
Lebkuchenparfait an gesplitterten Honig-Mandeln	9,50 €

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