

Speisen & Menüs

Unsere Speisen wechseln ständig, wir bitten um Verständnis, dass wir hier einen Auszug aushängen – vielen Dank und herzlich willkommen!
Unsere Öffnungszeiten sind von Mittwoch bis Sonntag – mittags von 12.00 bis 14.00 Uhr und abends von 18.00 bis 23.00 Uhr – bitte reservieren Sie Ihren Tisch!

Vorspeisen

- Carpaccio vom Rinderfilet mit Berglinsen und Salatbouquet 18.50
- Carpaccio vom Oktopus mit Sesamdressing und Salatbouquet 16.50
- Gegrillter Oktopus mit Fregolanudeln, Gartenkräutern und Meeresfrüchteschaum 18.50
- Tatar vom Lachs mit Rettich, Kresse und Rösti 16.50
- Mühlensalat mit Tomaten und Kräutern 7.50

Suppen

- Kürbissuppe mit Kokos und Chili, vegan 9.00
- Maronensuppe mit Buttercroutons 9.00

Hauptgerichte

- Rosa Entenbrust mit Rotkohl, Maronenpüree und Kürbiskuchen 32.00
- Pulled Pork Ravioli auf Spitzkohl 23.00
- Tagliatelle mit Wintertrüffel und Weißweinschalottenbutter 26.00
- Gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch auf Blattspinat mit geschmolzenen Tomaten und Rieslingsauce 32.00
- Rosa gegrilltes Rumpsteak „Strindberg“ mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln 40.00
- Spitzkohlroulade mit Auberginen und Paprika, Süßkartoffelpüree & Persimontomaten-Sauce, vegan 24.00
- Serviettenknödel mit Waldpilzen und kleinem Gemüse, vegetarisch 24.50

Desserts

- „Affogato al caffè“: eine Kugel hausgemachtes Vanilleeis mit einem Espresso übergossen 4.80
- Dessertvariation aus unserer Pâtisserie 12.50
- Espresso und drei hausgemachte Kräuterpralinen 6.00
- Hausgemachtes Sauerampfer-Eis mit Beerengrütze 10.00
- Panna Cotta mit Sauen von eigenen Regent-Trauben mit Walnuss-Eis 12.00
- Birne Helene mit Birnen-Zitronenthymiansorbet, vegan 10.00

Käse

- Auswahl an Rohmilchkäse von unserem Affineur Waltmann aus Erlangen mit hausgemachtem Chutney
- drei Sorten 9.00 ■ fünf Sorten 15.00

Das Überraschungs-Menü

Hier erwartet Sie ein Menü nach Empfehlung des Küchenchefs Michael Krennrich. Gerne berücksichtigen wir Ihre Lebensmittelunverträglichkeiten – bitte sprechen Sie uns darauf an!

Lassen Sie sich überraschen – wir wünschen Ihnen viel Vergnügen!

Menü in drei Gängen 45.00

- dazu eine Weinbegleitung (3 Gläser) 18.00

Menü in vier Gängen 55.00

- dazu eine Weinbegleitung (4 Gläser) 24.00

Menü in fünf Gängen 65.00

- dazu eine Weinbegleitung (5 Gläser) 30.00

Schön, dass Sie bei uns sind!

Valentin's Day am Dienstag, den 14. Februar 2023

Verwöhnen Sie Ihren Lieblingmenschen an Valentin mit einem liebevoll zubereiteten Menü bei Kerzenschein

Menü zu zweit

Kleiner Feldsalat mit Scampi und Granatapfel

Rinderkraftbrühe mit Gemüseperlen und Karottenroyal

Lauwarmer Büffelmozzarella auf geschmolzenen Tomaten

Tagliatelle mit Wintertrüffel und Beurre blanc
oder

Medallions vom Schweinefilet unter der Kräuterkruste auf Selleriemousseline und gebratenem Gemüse

Crème brûlée mit Cassis-Feigen und Traubensorbet

Menü in drei Gängen nach Wahl 48.00

Menü in vier Gängen nach Wahl 60.00

Menü in fünf Gängen mit Hauptgang zur Wahl 70.00

Valentin's Arrangement von 14. Bis 15. Februar 2023

Genießen Sie entspannte Tage zum Valentinstag und entführen Sie Ihren Lieblingmenschen für romantische Zweisamkeit.

Reisen Sie im Laufe des Dienstag entspannt an und genießen Sie abends ein Menü mit drei Gängen bei Kerzenschein.

Übernachten Sie in einem unserer Doppelzimmer.

Am Mittwochmorgen bieten wir ein Langschläferfrühstück bis 12 Uhr vom Büffet an.

99.00 Euro p.P. im Doppelzimmer

Glanrindwochen **vom Samstag, den 4. März bis Sonntag, den 19. März**

Die Donnersberger Glanrindwochen wurden 2006 von der Vereinigung „Slowfood“ ins Leben gerufen. Der Bestand Glanrinder, vor etwa 70 Jahren die Nutztiere unserer Region und bis vor einigen Jahren vom Aussterben bedroht, hat sich nun wieder erholt. Sie wachsen heute in artgerechter und ökologischer Haltung auf. Das Fleisch der Glanrinder hat einen besonderen, feinen und intensiven Geschmack. Wir verarbeiten das Rind von nose to tail und servieren Ihnen schmackhafte Gerichte: einen deftigen Glanrindburger, sanft geschmorte Rouladen, Osso bucco, ein saftiges Gulasch, zartes Roastbeef und natürlich auch das Filet.

Am Samstagabend, den 4. März 2023 um 18.00 Uhr findet die Auftaktveranstaltung der 15. Glanrindwochen bei uns statt. Rainer und Ingrid Schulmeyer, verantwortliche Initiatoren und unermüdliche Verfechter der Donnersberger Glanrindwochen werden durch den Abend führen und gerne für Fragen zur Verfügung stehen. Dazu servieren wir ein Menü rund ums Glanrind zu 49 Euro.

Menü mit Glanrind

Carpaccio vom Glanrind mit bunten Linsen und Salatbouquet

Oxtail mit Gemüseperlen und Soja-Royal

Ragout vom Osso Bucco mit Zitronenpolenta und glasierten Perlzwiebeln

Panna Cotta mit Regent-Trauben und hausgemachtem Eis von Walnüssen aus unserem Garten

Superfood-Brunch am Sonntag 26. Februar 2023

Als Superfood werden Nahrungsmittel benannt, die einen besonders hohen Anteil an Mineralien, Antioxidantien und Vitaminen haben, wie beispielsweise Acai-Beeren, Granatapfel, Chia-Samen und Co. Aber eigentlich muss man gar nicht so weit in die Ferne schweifen, sondern kann auch regionales und heimisches Superfood bei uns finden wie Kohlrarten, Brunnenkresse, Löwenzahn, Brennessel, Walnüsse, Petersilie oder Leinsamen.

Frühstück ab 10 Uhr

Ab 10.30 Uhr Vorspeisen am Büffet in der Mühlenlounge:

Superfood Bowle mit Quinoa, Blattspinat und Blaubeeren
Bircher-Beeren-Müsli
Grüner Salat mit Kurkuma Dressing und Seidentofu
Ananas-Smoothie mit Ingwer
Kalte Erbse-Avocado-Suppe
Kartoffel-Kräuter-Salat mit Koriander-Hüftsteak
Kurkuma-Pfannkuchen mit Mangochutney
Tapas Surf & Turf
Grünkohlchips
Fischfrikadellen auf Möhrensalat mit Ingwer

Ab 11.00 Uhr – servierte Suppe:

Linsen-Blumenkohlsuppe mit Curry

Ab 11.30 Uhr – servierte Hauptgänge zur Wahl:

Hähnchen süß-sauer, mit Tee-Nudeln und gerösteter Paprika
Kohl-Bulgur-Eintopf mit Kalbstafelspitz
Gemüse-Couscous mit Datteln und Berberitzen

Ab 12.00 Uhr – Desserts am Büffet in der Mühlenlounge:

Superfood Plätzchen mit Cashew und Goji-Beeren
Südfruchtsalat mit Chia
Dattel-Aprikosen-Kugeln
Orangensalat mit Zimt und Pistazien
Hausgemachte Sorbet- und Eissorten

Die Brunchs beginnen jeweils um 10 Uhr und kosten inklusive Filterkaffee, Saft, Karaffenwasser, einem Glas Begrüßungssekt und Tischwein pro Person 54.00 Euro. Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 1 Euro pro Lebensjahr. Wir bitten um Verständnis, dass wir bei einem Brunch keine festen Tische zusagen können.

Für Reservierungen, die kürzer als drei Tage vor dem Veranstaltungsdatum storniert werden, werden 80 % des Preises in Rechnung gestellt.

Unsere Themen-Brunches in diesem Jahr

Superfood-Brunch – Sonntag, 26. Februar 2023

Frühlingsbrunch – Sonntag, 12. März 2023

Karfreitagsbrunch – Freitag, 7. April 2023

Ostersonntagsbrunch – Sonntag, 9. April 2023

Ostermontagsbrunch – Montag, 10. April 2023

Spargel & Co. – Sonntag, 30. April 2023

Pfingst-Sonntagsbrunch – Sonntag, 25. Mai 2023

Pfingst-Montagsbrunch – Montag, 26. Mai 2023

Bayrischer Brunch – Sonntag, 1. Oktober 2023

Gänsebrunch – Sonntag, 5. November 2023

Nikolaus-Brunch – Sonntag, 3. Dezember 2023

Gewürzbrunch – Sonntag, 10. Dezember 2023

New York Brunch – Sonntag, 17. Dezember 2023

Neujahrsbrunch – Montag, 1 Januar 2024

Liebe Gäste, bitte beachten Sie folgende Änderungen aufgrund der stark steigenden Energiepreise, Lohnkosten und Preise für Lebensmittel:

Die Brunchs beginnen jeweils um 10 Uhr und kosten inklusive Filterkaffee, Saft, Karaffenwasser, einem Glas Begrüßungssekt und Tischwein pro Person 54.00 Euro (Gänsebrunch 58.00 Euro). Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 1 Euro pro Lebensjahr. Wir bitten um Verständnis, dass wir bei einem Brunch keine festen Tische zusagen können.

Für Reservierungen, die kürzer als drei Tage vor dem Veranstaltungsdatum storniert werden, werden 80 % des Preises in Rechnung gestellt.