

# 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
- Geräucherte Gänsebrust mit Traubengelee, Feldsalat und Walnüssen 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
- Schwarzwurzelsuppe mit gehobeltem Wintertrüffel 9.00

## Hauptgerichte

- Rosa Entenbrust mit Rotkohl, Maronenpüree und Kürbiskuchen 32.00
- Gänse-Ravioli auf scharfen 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
- Gemüse Curry mit Rosmarinkartoffeln, 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 Sauce von eigenen Regent-Trauben mit Walnuss-Eis 12.00
- Mandel trifft Cassis – Halbkugel mit Cassismousse und Kokosespuma, vegan 12.00

## 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!**

## **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.

## **Frühstücksbüffet 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.**

# **Frühlings-Brunch am Sonntag, 12. März 2023**

Frühstücksbüffet ab 10 Uhr

## **Ab 10.30 Uhr Vorspeisen am Büffet in der Mühlenlounge:**

Vitello tonnato vom Kalb mit Thunfischsauce und Kerbel  
Wrap mit Truthahn, Sauerrahm, Gurke, Gartenkräutern und Paprika  
Lachröllchen mit Senf-Dill-Füllung  
Frühlingsrollen mit hausgemachtem Soja-Dip  
Frühlingssalate mit dreierlei Dressings, Sprossen und Kirschtomaten  
Carpaccio vom Rind mit Linsensalat und Parmesan  
Mozzarella mit hausgemachten Kräuterölen  
Von der Bäckerei Pulvermühle – verschiedene Brotsorten  
Hausgemachte Kräuterbutter

## **Ab 11.00 Uhr – servierte Suppe:**

Klare Kraftbrühe mit Kräuterklößchen, Kresse-Royal und Gemüse

## **Ab 11.30 Uhr – servierte Hauptgänge zur Wahl:**

Medallions vom Schwein unter der Kräuterkruste mit Gewürztomaten und Kartoffelkrapfen  
Pochiertes Ei auf Nußbuttermouseline und Petersilienpistou  
Hausgemachte Fischpraline mit Zitronenbutter, gebackenen Kapern und Gemüsetagliatelle

## **Ab 12.00 Uhr – Desserts am Büffet in der Mühlenlounge:**

Crème Brûlée mit Rosmarin aromatisiert  
Hausgemachtes Sauerampfereis und Fruchtsorbet  
Grießflammerie mit Erdbeersauce  
Topfenmousse mit Rhabarber  
Tiramisu  
Schokoladenmousse weiß und Zartbitter  
Panna Cotta mit Sauce von eigenen Regent-Trauben

**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.**

# Kriminal-Dinner „Das tödliche Vermächtnis“ am Freitag, 17. März 2023

19.00 Uhr Einlass

19.30 Uhr Beginn

## Das Menü

- Lachstatar auf Kräuter-Creme-Fraiche und Salatbouquet  
Vegetarische Vorspeise: Parmesankrapfen mit Tomatenbruschetta und Salatbouquet
- Krosse Maispouardenbrust, gefüllt mit Salbei und Serranoschinken auf Kräuterrisotto und Frühlingsgemüse  
Vegetarischer Hauptgang: Gegrillte Auberginenscheiben auf Paprika-Chiliragout mit Kartoffelmousseline
- Variation aus der Patisserie – von allem etwas

Preis 85 Euro

Inspektor Watson von Scotland Yard braucht an diesem Abend die Mithilfe der Gäste bei der Aufklärung eines kuriosen Mordes an einem schottischen Lord. Es gilt, den Fall noch einmal aufzurollen und dem Täter durch geschicktes Kombinieren auf die Schliche zu kommen. Unter tatkräftiger Mithilfe der Anwesenden werden dabei unter anderem die Mordumstände und der Tatort nachgestellt. Großer Spaß und spannende Unterhaltung sind dabei garantiert!

Am Ende der Ermittlungen werden diejenigen Detektive, die den Fall richtig gelöst haben, von Inspektor Watson mit einer kleinen Auszeichnung belohnt.

Hinsichtlich Kostümen und Requisiten ist dieses Krimidinner am England der Zwanziger und dreißiger Jahre angelehnt und erfüllt High Quality Ansprüche. Abgerundet wird das Bild durch aufwändig gestaltete Beweisstücke und Ermittlungsunterlagen.

# **Karfreitags-Brunch am Sonntag, 7. April 2023**

Frühstücksbüffet ab 10 Uhr

## **Ab 10.30 Uhr Vorspeisen am Büffet in der Mühlenlounge:**

Grüner Bohnensalat mit Thunfisch  
Gebratener Octopus mit geräuchertem Paprika und gerösteten Kartoffelwürfeln  
Matjes mit Äpfeln, Zwiebeln und Sauerrahm  
Heringe mit rote Beete  
Creperolle mit Lachs und Kräutermousse  
Geräucherte Forelle mit Meerrettichcreme  
Bulgursalat mit Cranberries, Zuckerschoten und Cumin  
Shrimpscocktail mit Ananas  
Blattsalate mit Vinaigrette und Balsamessig  
Gegrilltes Gemüse mit altem Balsamico, Rosmarin und Thymian  
Gebackene Tintenfischringe mit hausgemachter Aoili  
Forellencreme mit seinem Kaviar und Kerbel

## **Ab 11.00 Uhr – servierte Suppe:**

Erbsen-Minzsuppe mit Flädle

## **Ab 11.30 Uhr – servierte Hauptgänge zur Wahl:**

Lachsfilet auf Lauchgemüse mit Beurre blanc  
Pochiertes Ei auf Blattspinat mit Nußbutter

## **Ab 12.00 Uhr – Desserts am Büffet in der Mühlenlounge:**

Kaffeemousse mit Krokantippe  
Tiramisu mit Mascarpone und Amaretto  
Auswahl an hausgemachten Eissorten  
Reis Trautmannsdorff mit Erdbeersauce  
Mousse von dunkler Valrhonasschokolade  
Panna Cotta mit Sauce von eigenen Regent-Trauben

**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.**

# **Oster-Brunch am Sonntag und Montag, 9 und 10. April 2023**

Frühstücksbüffet ab 10 Uhr

## **Ab 10.30 Uhr Vorspeisen am Büffet in der Mühlenlounge:**

Blätterteig-Osterhasen – gefüllt mit Frischkäsecreme und Schnittlauch  
Garnelen im Knusperteig mit Chilli und Staudensellerie  
Meerrettichcreme mit Forellentatar und Gurke im Glas  
Eingelegte Möhren mit gratiniertem Ziegenkäse  
Gefüllte Kirschtomaten mit Frischkäse und Parmesanspäne  
Verschiedene Blattsalate mit Vinaigrette  
Gegrilltes Gemüse mit altem Balsamico, Rosmarin und Thymian  
Gefüllte Eier mit Kräutern und Sprossen  
Italienisches Ei im Glas mit Spinat, konfierten Tomaten und Käse überbacken  
Mini Frikadellen mit Preiselbeerdip

## **Ab 11.00 Uhr – servierte Suppe:**

Kräuterschaumsuppe mit Schnittlauchflädle

## **Ab 11.30 Uhr – servierte Hauptgänge zur Wahl:**

Lachswürfel auf Tomatenmarmelade und Rieslingsauce und knusprigen Ruccola  
Tafelspitz von Kalb mit kleinen Kartoffelknödeln und Brokkoli  
Pochiertes Oster-Ei von eigenen Hühnern auf Blattspinat mit Nußbutter

## **Ab 12.00 Uhr – Desserts am Büffet in der Mühlenlounge:**

Zitronenmousse mit Vanillecrumble  
Tiramisu mit Mascarpone und Amaretto  
Joghurteis mit exotischen Früchten  
Reis Trautmannsdorff mit Erdbeersalat  
Mousse von dunkler Valrhonasschokolade  
Schnee-Eier auf Eierlikörsauce

**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.**

# Spargel-Brunch am Sonntag, 30. April 2023

Frühstück ab 10 Uhr

## Ab 10.30 Uhr Vorspeisen am Büffet in der Mühlenlounge:

Spargel-Panna-Cotta mit konfiierter Kirschtomate  
Roher Spargelsalat mit Trüffelvinaigrette und Petersilie  
Buttermilchmousse mit mariniertem Spargel und Limone  
Kräutercrepe mit Spargel und Schinken  
Tomate und Mozzarella mit Basilikum  
Blattsalate mit Spargel-Bärlauchdressing  
Spargelgelee mit französischem Estragon und Honigschinken  
Salat von grünem und weißem Spargel und gehobeltem Parmesan  
Rosa Roastbeef, dünn aufgeschnitten gegrilltem Spargel  
Gefüllte Eier mit Sprossen, Blüten und Kräutern  
Von der Bäckerei Pulvermühle aus Lohnsfeld – handwerkliche Bäckerei mit einem in der Region bekannten und geschätztem Brot  
Hausgebackene Focaccia mit Thymian und Ruccolabutter

## Ab 11.00 Uhr – servierte Suppe:

Rahmsuppe von Spargel mit Gartenschnittlauch

## Ab 11.30 Uhr – servierte Hauptgänge zur Wahl:

Gebratener Spargel mit Tranche vom Schweinefilet und Estragon-Rahm  
Spargelragout mit Lachswürfel und Safransauce  
Spargelragout im Blätterteig mit hausgemachter Sauce Hollandaise

## Ab 12.00 Uhr – Desserts am Büffet in der Mühlenlounge:

Hausgemachtes Eis, dabei Sauerampferis, Erdbeersorbet und Spargeleis  
Erdbeertarteletts mit Konditorcreme und Vanille  
Dreierlei Schokoladenmousse  
Minz Panna Cotta mit Erdbeeren  
Rhabarbermousse mit Waldmeistersahne  
Auswahl an frischen Früchten  
Baiser mit Erdbeer-Rhabarberragout

**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.**



# Muttertag am Sonntag, 14. Mai 2023

## Unser Muttertagsmenü:

Carpaccio vom Rind mit bunten Linsen und Salatbouquet

Spargelschaumsüppchen mit Buttercroutons

Hausgemachte Lachsvariation auf Lauch a la Creme mit Champagnersauce

Maispoularde mit Frühlingsgemüse, Kräuterpüree und Madeirasauce

Weißes Schokoladenmousse auf marinierten Erdbeeren und hausgemachtem Sauerampferis

3 Gänge mit Suppe 46.00 €

3 Gänge mit Vorspeise 54.00 €

4 Gänge nach Wahl 60.00 €

5 Gänge komplett 66.00 €

Verbindliche Reservierungen nehmen wir gerne mittags ab 11.30 Uhr und abends ab 18.00 Uhr entgegen  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

# 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.