HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT

mEAT.

HOSTEL RABE MÜHLHAUSEN

HOTEL STADT MÜHLHAUSEN

HOTEL MÜHLHÄUSER HOF

HOTEL AN DER STADTMAUER

MEAT.

VORSPEISEN

Rindercarpaccio [8,a,g] — **9,90 EUR**

Feldsalat, geröstet Pinienkerne, Dressing,
gehobelter Grana Padano, ofenfrisches Baguette

BBQ Chickenwings [2,8,a] — **8,90 EUR**

Gebratene Chickenwings und Keulen
in scharfer BBQ Soße mit ofenfrischem Baguette

Würzfleisch BBQ Style [8,a,j,g] — **7,90 EUR**

Gebratene Chickenwings und Keulen
in scharfer BBQ Soße mit ofenfrischem Baguette

Hot Nachos [2,8,g] — **7,90 EUR**

Würzige Nachos mit 2 Dips, Paprikaschoten
und gebratenen Hackfleischtopping

Kürbis-Chilli-Suppe [2,g] — **7,90 EUR**

Hausgemachte Kürbiscremesuppe
mit Chiliflocken, gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl

Maiscremesuppe [2,4,g] — **7,90 EUR**

Hausgemachte Maiscremesuppe mit
Topping aus Rote Bete Chips

MEAT.

SALATE

Rote Beete Carpaccio [2,a,e,g] **11,90 EUR**

hauchdünne Rote Bete-Scheiben, gewürzt mit
groben Meersalz & Pfeffer, Knoblauchöl,
gerösteten Walnüssen, Zitronenraspel, Feta, Rucola
und Baguettescheiben

Würziger Nacho-Salat [2,e,g] **11,90 EUR**

Mais, Kidneybohnen, Cherrytomaten,
Romana & Rucola, Gurkenwürfel, geröstete Pinienkerne
Grana Padano in einer Olivenöl-Balsamico-Dressing,
dazu ein Topping aus würzigen Nachos

Mediterraner Grillsalat [2,a,e] **12,90 EUR**

Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebel,
grüne und schwarze Oliven, Feta
und gerösteten Walnüssen, hausgemachtes Dressing
mit Baguettescheiben

LECKERES ZUM SALAT

Gebratene Hähnchenbrust	**+ 5,90 EUR**
Gegrillte Garnelen – zart & saftig (5 Stück)	**+ 7,90 EUR**
Rindfleischstreifen	**+ 7,90 EUR**

MEAT.

HAUPTGÄNGE

BBQ Spareribs [2,8] — **18,90 EUR**

Sous Vide gegarte Spareribs, Coleslow,
Steakhouse Fries

Flambierter Fleischspieß [2,8] — **18,90 EUR**

aus Rind und Geflügel in Hot BBQ-Sauce
und Grillgemüse mit gebratenen Drillingen und Dip

Whiskey BBQ Burger [2,8,g] — **18,90 EUR**

Rindfleischpatty (ca. 180 g),
Homestyle Whiskey BBQ Soße, Tomaten, eingelegte Gurken,
gebackenen Zwiebelringen, Wildkräutersalat, Cheddar, Steakhouse Fries

Berserker Burger [2,8,g] — **23,90 EUR**

Mühlhausens erster brennender Burger!
Double Meat (ca. 250 g) & Cheese, Bacon, Tomaten,
dänische Gurkenscheiben, Romanasalat, Jalapeño,
Chili-Cheese-Vulcan & Steakhouse Fries…**Feuer frei!**

Veggie-Burger [2,c,g] — **17,90 EUR**

Hausgemachter Gemüsepatty, Guacamole, Cheddar,
Tomaten, Gurken, geröstete Zwiebeln & Steakhoue Fries

Mühlhäuser Bratwurstburger [2,8,c] — **17,90 EUR**

Laugenbuns, Thüringer Rostbratwurst,
Homestyle Bacon-Mayonaise, Krautsalat, Nachos

Big Currywurst [2,4] — **13,90 EUR**

Hausgemachte Currysoße & Crunchy Fries

MEAT.

HAUPTGÄNGE

Bigger Steaksandwich [2,8,a,c] — **17,90 EUR**

Ofenfrisches Ciabatta, Rumpsteakstreifen,
rote Zwiebeln, Paprika, Champignons,
Trüffelmayonaise & Rotweinreduktion

Argentinisches Rumpsteak [8,a,g] — **28,90 EUR**

Gebratenes Rumpsteak (ca. 250 g)
mit Smash-Potato an Chilli-Knoblauch-Dip,
Kräuterbutter und Speckbohnen

Pulled Pork Bowl [2,8] — **17,90 EUR**

Homestyle Pulled Pork, Coleslaw, Guacamole,
Topping & Steakhouse Fries

Veggie Bowl [2,4,g] — **17,90 EUR**

Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Bohnen
Falafel, geschwenkte Drillinge & Käse-Guacamole-Topping

Gebratenes Lachsfilet [2,e,g] — **19,90 EUR**

auf frischer Spinat-Fettuccine mit
Cherrytomaten, milden Piment, gerösteten und
gehobeltem Grana Padano

Frische Fettuccine [2,c] — **16,90 EUR**

mit hausgemachter Chilipesto, wahlweise mit:

Gebratene Hähnchenbrust — **+ 5,90 EUR**

Gegrillte Garnelen – zart & saftig (5 Stück) — **+ 7,90 EUR**

Rindfleischstreifen — **+ 7,90 EUR**

DESSERT

Blaubeercheesecake [c,g] — **7,90 EUR**

mit Fruchttopping

Schoko-Lavakuchen [c,g] — **7,90 EUR**

mit flüssigem Schokoladenkern,
Sahne und einer Kugel Vanilleeis

Apfelstrudel [c,g] — **7,90 EUR**

mit Sahne und einer Kugel Vanilleeis

Schokobrownie für 2 Personen [c,g] — **13,90 EUR**

Großes Stück Schokobrownie,
3 Kugeln Eis, Sahne,
Schokosoße, Eierlikör & Topping

Gemischter Eisbecher [g,h] — **8,90 EUR**

3 Kugeln Eis, Walnüsse, Sahne, Eierlikör,
Frucht- oder Schokosoße

MEAT.

HEISSGETRÄNKE

Cafe Creme	**2,90 EUR**
Cafe Creme Grande	**4,40 EUR**
Espresso	**2,90 EUR**
Espresso Dopio	**4,40 EUR**
Cappuccino	**4,00 EUR**
Milchkaffee	**4,40 EUR**
Latte Macchiato	**4,40 EUR**
Glas Tee (nach Wahl)	**2,90 EUR**
Heiße Schokolade	**3,90 EUR**

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser medium I still			0,5l	**3,90 EUR**
Mineralwasser medium I still			0,75l	**5,80 EUR**
Coca-Cola I Coca-Cola Zero	0,2l	**2,90 EUR**	0,4l	**4,80 EUR**
Fanta I Sprite	0,2l	**2,90 EUR**	0,4l	**4,80 EUR**
Vita Cola			0,33l	**3,50 EUR**
Bitter Lemon I Tonic Water			0,25l	**3,20 EUR**
Ginger Ale			0,25l	**3,20 EUR**
Paulaner Spezi			0,33l	**3,50 EUR**
Säfte Apfel trüb I Orange I Kirsch 1 Banane I Schwarze Johannisbeere 1 Ananas I Maracuja I Rhabarber	0,2l	**2,90 EUR**	0,4l	**4,80 EUR**
Saftschorlen	0,2l	**2,90 EUR**	0,4l	**4,80 EUR**

MEAT.

BIERE VOM FASS

Peterhänschen Pils	0,4l	**4,00 EUR**
Paulaner Radler naturtrüb	0,4l	**4,50 EUR**
Hacker Pschorr hell	0,4l	**4,90 EUR**
Paulaner Weissbier	0,5l	**5,20 EUR**

FLASCHENBIERE

Fürstenberg alkoholfrei	0,33l	**3,80 EUR**
Paulaner Weizen alkoholfrei	0,50l	**4,90 EUR**
Köstritzer Schwarzbier	0,33l	**3,80 EUR**

APERITIFS

Martini Bianco	5 cl	**5,00 EUR**
Aperol Spritz		**7,00 EUR**
Lillet Wild Berry		**7,00 EUR**
Campari Soda		**6,50 EUR**
Campari Orange		**7,50 EUR**

MEAT.

COCKTAILS ALKOHOLFREI

Ipanema **8,00 EUR**

Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Maracujasirup

Coconut Kiss **8,00 EUR**

Ananassaft, Kirschsaft, Kokossirup, Sahne

COCKTAILS

Caipirinha **9,00 EUR**

Cachac;a, Limette, Brauner Rohrzucker

Piña Colada **9,00 EUR**

Weißer Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

Sex on the Beach **9,00 EUR**

Wodka, Orangensaft, Maracujasirup, Grenadine

Tequila Sunrise **9,00 EUR**

Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

Mojito **9,00 EUR**

Weißer Rum, Limettensaft, Brauner Rohrzucker,
Sodawasser, Minze

MALFY™
G.Q.D.I.
GIN GIN
(ITALY)

CLASSIC GIN MADE WITH ALPINE SPRING WATER

ZESTY GIN MADE WITH AMALFI COAST LEMONS

BRIGHT SICILIAN PINK GIN MADE WITH GRAPEFRUIT & RHUBARB

RICH RED GIN MADE WITH SICILIAN BLOOD ORANGES

MEAT.

LONGDRINKS

Cuba Libre	7,50 EUR
Whiskey Cola	7,50 EUR
MALFY Gin Tonic	8,00 EUR
MALFY Gin Fizz	8,00 EUR

SPIRITUOSEN 2cl

Aromatique	2,80 EUR
Ramazzotti	3,00 EUR
Jägermeister	3,00 EUR
Malteser Aquavit	3,00 EUR
Fahner Williams Christ	3,00 EUR
Fahner Honig Willi	3,00 EUR
Fahner Haselnuss	3,00 EUR
Fahner Mirabelle	3,00 EUR
Baileys Irish Cream	3,50 EUR
Jim Beam	3,00 EUR
Jack Daniels	3,50 EUR
Jameson	3,50 EUR
Havana Club Anejo 3AÑOS	3,50 EUR
Havana Club Anejo 7AÑOS	4,00 EUR
Absolut Vodka Blue	4,00 EUR
Sierra Tequila Silver	3,50 EUR
Sambuca Molinari	3,50 EUR

UNVER
GLEICH
LICH
HAVANA
EL RON DE CUBA
Havana Club
RUM MADE AND AGED IN CUBA
ORIGINAL
AÑEJO 3 AÑOS
AÑEJO
3
AÑOS
Havana Club
CUBA
MADE
ME

MEAT.

SCHOPPENWEINE

Weißweine

Kirchner Grauburgunder, Pfalz — 0,2 l **6,90 EUR**
trocken, lebendig, frisch,
Birne- und Apfelfrucht
Kräuter im Geschmack

Jung Scheurebe, Rheinhessen — 0,2 l **6,90 EUR**
halbtrocken, leicht, lebendig,
pfirsich- und Aprikosenaromen

Jung Morio-Muskat, Müller-Thurgau — 0,2 l **6,90 EUR**
lieblich, fruchtig, frisch, blumig

Rotweine

Spätburgunder,Jechtingen I Baden — 0,2 l **6,90 EUR**
trocken, fruchtig
auf fruchtbaren Vulkanböden gereift

Cheval d'Or Merlot, Südfrankreich — 0,2 l **6,90 EUR**
halbtrocken, aromatisch, intensiv
Walbeeren und Kirschen

Roséweine

Pfaffmann Blauer Portugieser, Pfalz — 0,2 l **6,90 EUR**
Erdbeer- und Himbeeraromen
Blüten und Karamell

MEAT.

FLASCHENWEINE

Weißweine

Baron de Ley White, Spanien — 0,75 l **23,90 EUR**

trocken, elegant, leicht, erfrischend
Zitrusaromen und weiße Früchte
ein Hauch von Blumen

Pforta Bacchus, Saale-Unstrut — 0,75 l **26,90 EUR**

trocken, würzig, feines Bouquet
Aromen von Orange und Holunder

Rotweine

Centurio Primitivo, Italien — 0,75 l **23,90 EUR**

halbtrocken, vollmundig
Duft von roten Beeren und reifen Feigen
gro.zügige Frucht, feinkörnige Tannine

Pforta Blauer Zweigelt, Saale Unstrut — 0,75 l **26,90 EUR**

trocken, frisch, lebendig
beeindruckende Fruchtnoten,
ausgewogene Säure

Baron de Ley Reserva, Rioja, Spanien — 0,75 l **29,90 EUR**

trocken, mächtig, fruchtig
würzige, mediterrane Nuancen

Roséweine

Gerard Bertrand Gris Blanc, Frankreich — 0,75 l **25,90 EUR**

trocken, duftig, frisch
perfekt für den Sommer

MEAT.

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	mit Phosphat
8	mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
9	koffeinhaltig
10	chininhaltig
11	mit Süßungsmittel
12	gewachst

a	Glutenhaltiges Getreide
b	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
d	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
e	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
f	Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
g	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
h	Schalenfrüchte
i	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
j	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
k	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
l	Schwefeldioxid und Sulphite Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
m	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse