

# *Menüvorschläge*



*„Untere Mühle“*

Hotel-Restaurant

Ihre Gastgeber

*Herbert & Heike Biechele*

*mit dem Mühlenteam*



Untere Mühle1

86853 Schwabmühlhausen

Telefon 08248/1210

Telefax 08248/7279

E-Mail: [info@unteremuehle.de](mailto:info@unteremuehle.de)

Internet: [www.unteremuehle.de](http://www.unteremuehle.de)



## *Sehr verehrte Gäste!*

Im Hotel – Restaurant „*Untere Mühle*“ verwöhnt Sie das Service- und Küchenteam mit frisch zubereiteten Speisen und saisonal wechselnden Köstlichkeiten.

Vom einfachen Essen zu Zweit bis zu Feierlichkeiten aller Art möchten wir, das Hotel-Restaurant „*Untere Mühle*“, stets bestmöglichen Service bieten.

Je nach Anlass und persönlichem Geschmack werden Sie in vielfältigen Räumlichkeiten empfangen. Im Sommer locken außerdem die idyllischen Außenanlagen und Terrassen.

Es bieten sich viele Möglichkeiten, von welchen wir Ihnen nachfolgend einige vorstellen:

### **Brunch & Buffets**

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einer Einladung zu einem Brunch oder einem Buffet, um mit Ihren Freunden wieder einmal in gemütlicher Atmosphäre zu genießen...

In der „Hexenküche“ mit „Frontcooking“ wird vor Ihren Augen gezaubert - z.B.: Brunch, schwäbische, italienische, asiatische oder Schlemmerbuffets!

Näheres darüber finden Sie im Internet unter [www.unteremuehle.de](http://www.unteremuehle.de) unter den Buffetvorschlägen.

Informationen darüber erhalten Sie selbstverständlich auch jederzeit an der Rezeption unter der Telefonnummer 08248/1210.

### **Aperitifs und Snacks**

Zum Auftakt Ihrer Feier servieren wir auf Wunsch die verschiedensten Aperitifs und Snacks. Unser Rezeptionsteam berät Sie gerne bei Ihrer Auswahl.

### **Menüs für Bankette und Feierlichkeiten aller Art ab 10 Personen**

Hier haben wir spezielle Speisefolgen in einem „Komplettmenü“ für Sie zusammengestellt. Menüs sind bei uns ab 10 Personen buchbar.

### **Einzelaufistung der verschiedenen Menübausteine**

Eine Auswahl von zahlreichen Gerichten, von welchen Sie sich Ihr eigenes individuelles Menü kreieren können.

Bitte beachten Sie, dass wir einige Speisen aus organisatorischen Gründen **nicht** zur Wahl anbieten können.



## Aperitif

<b>„Mühlencocktail“ alkoholfrei</b> verschiedene Säfte mit Mandelsirup	0,2 l	4,80
<b>Holder-Sekt</b> hausgemachter Holunderlikör aufgegossen mit Sekt	0,1l	5,40
<b>Pfirsichtraum</b> Pfirsichlikör aufgegossen mit Sekt	0,1l	5,40
<b>Kir Royal</b> Creme de Cassis aufgegossen mit Sekt	0,1l	5,40
<b>Kir Cocktail</b> Creme de Cassis und Himbeergeist mit trockenem Weißwein aufgegossen	0,2l	5,40
<b>Prosecco Valdo</b>	0,1l	5,40
<b>Prosecco mit Campari</b>	0,1l	5,40
<b>Sekt pur</b> oder mit Orangensaft	0,1l	4,80
<b>Sandemann-Sherry</b> trocken, medium oder süß	5 cl	4,10
<b>Martini</b> trocken, medium, süß oder rosé	5 cl	4,10
<b>Portwein</b> rot oder weiß	5 cl	4,10
<b>Campari</b> mit Soda, Orange oder Eis	4 cl	4,30
<b>Kleine Snacks und Canapés zum Aperitif</b>		
<b>Canapés</b> mit verschiedenen Wurst- und Käsesorten	Stück	2,20
<b>oder</b> mit Roastbeef, geräucherter Entenbrust, Lachs, Shrimpscocktail, geräuchertem Forellenfilet	Stück	2,40
<b>Mundgerechtes Blätterteiggebäck - warm serviert -</b> mit Lachs, Schinken oder Käse gefüllt	Stück	2,20



## **Für Sie zusammengestellte Menüs (nur komplett ab 10 Personen buchbar)**

### **Mühlenmenü**

Tatar vom Wildlachs auf Kartoffelcarpaccio mit Dill - Creme – Fraîche

\*\*\*

Klare Oxtail mit hausgemachter Käsestange

\*\*\*

Maracujasorbet

\*\*\*

Kalbsrückensteak mit Ragout fin,  
einem Gemüsebouquet und hausgemachten Nudeln

\*\*\*

Schokoladen - Feigenmousse mit Mangosauce und Beeren

***Preis pro Person 39,90 Euro***

### **Singoldmenü**

Terrine von der Forelle mit Meerrettichrahm, Lauchgemüse und Kartoffelpuffer

\*\*\*

Zuckerschotensüppchen mit kleinen Grießnocken

\*\*\*

Sorbet von Zitronen

\*\*\*

Gefülltes Perlhuhnbrüstchen mit Steinpilzrahmsauce,  
Gemüse der Saison und Schupfnudeln

\*\*\*

Apfel-Parfait im Hippenblatt mit Calvadosabayone

***Preis pro Person 37,50 Euro***

### **Das Hochzeitsmenü**

Geräuchertes Forellenfilet mit einem kleinen Salatbouquet,  
Sahnemeerrettich und Weißbrot

\*\*\*

Schwäbische Hochzeitssuppe

\*\*\*

Filetteller, Schweinelendchen mit Champignonrahm,  
Gemüsebouquet, Spätzle und Kroketten

\*\*\*

Apfelküchle mit Zimt, Zucker und Vanilleeis

***Preis pro Person mit Vorspeise 32,50 Euro ohne Vorspeise 24,90 Euro***



### **Das „Menü etwas anders“**

Warme Lachsterrine an Safranschaum  
mit gebackenem Kohlrabi und Wurzelpüree

\*\*\*\*\*

Champagner – Senf - Süppchen mit Ketakaviar

\*\*\*\*\*

Sorbet von Früchten mit Prosecco

\*\*\*\*\*

Rentierrücken mit Mango- Ananas - Confit  
dazu verschiedenes Saisongemüse und Mandelbällchen

\*\*\*\*\*

Gebackene Pfefferananas und Apfelstückchen  
mit Kokoscreme und Vanilleeis

***Preis pro Person 43,50 Euro***

### **Das elegante Menü**

Hausgebeizter Lachs mit Blattsalaten und Dill-Senfsauce

\*\*\*

Gedünsteter Butterfisch  
mit feiner Zitronen-Dillsauce auf Lauchgemüse

\*\*\*

Sorbet von der Zitrone

\*\*\*\*\*

Gefülltes Schweinefilet mit Kräuterfarce,  
frischem Gartengemüse und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Dessertvariation „Untere Mühle“

***Preis pro Person 38,00 Euro***

### **Das "Gourmet Menü"**

Carpaccio vom Rind mit Tomatenvinaigrette mariniert  
und gehobelter Parmesan

\*\*\*\*\*

Getrüffeltes Kartoffel-Lauch-Süppchen

\*\*\*\*\*

Gebratene Hummermedaillons mit leichter Chardonnaysauce auf Fadennudeln

\*\*\*\*\*

Erfrischendes Fruchtsorbet mit Prosecco

\*\*\*\*\*

Rosa gebratene Rindertournedos mit Schalotten-Bordeaux-Sauce,  
Gemüestiften, Prinzessböhnchen und Strohkartoffeln

\*\*\*\*\*

Gebrannte Creme vom Amaretto und Espresso

***Preis pro Person 53,90 Euro***



### **Das „Mediterrane Menü“**

Meeresfrüchtesalat mit Knoblauchciabatta

\*\*\*\*\*

Basilikum-Creme-Suppe mit getrockneten Tomaten

\*\*\*\*\*

Passionsfruchtsorbet

\*\*\*

Gebratene Maispouardenbrust  
mit Paprikagemüse, Tomaten-Ragout und Kräuterreis

\*\*\*\*\*

Tiramisu Classico

***Preis pro Person 33,00 Euro***

### **Das „Wilde Menü“**

Carpaccio vom Hirschrücken mit gerösteten Pinienkernen  
an Blattsalaten der Saison mit Himbeerdressing

\*\*\*

Klare Wildconsommé mit Pistazienklößchen

\*\*\*

Cassissorbet

\*\*\*

Medaillons vom Reh mit Burgundersauce,  
gefüllter Preiselbeerbirne, Rosenkohl und hausgemachten Eierspätzle

\*\*\*

Punschbirne auf Waldfrüchten mit Zimtsabayone

***Preis pro Person 42,00 Euro***

### **Das Liebhaber Menü**

Duett vom Lachs und Zander im Blätterteig mit Zitronen-Dillsauce,  
auf einem Beet von Blattspinat

\*\*\*

Kresseschaumsüppchen mit Mandel- Sahnehaube

\*\*\*

Sorbet vom Rotwein

\*\*\*

Lammrückenfilet im Wirsingblatt mit Rosmarinjus  
auf Bohnenragoût und Gratinkartoffeln

\*\*\*

Schokoladenmousse mit Beerensauce und Vanilleeis

***Preis pro Person 40,00 Euro***



### **Das sommerliche Menü**

Frischer Gartensalat mit gebratenen Zanderstreifen  
in Tomatenvinaigrette

\*\*\*

Kräutercremesuppe

\*\*\*

Kalbsrückensteak mit Sherryrahmsauce,  
Mandelbroccoli und Dauphinekartoffeln

\*\*\*

Tiramisu mit Erdbeer-Minzsalat

***Preis pro Person 38,00 Euro***

### **Das Sommernachtsmenü**

Geeiste Tomaten-Consommé mit Limetten-Creme-Fraîche

\*\*\*\*\*

Gegrillte Scheiben vom Schweinefilet unter Basilikum-Parmesan-Kruste  
Zucchini Gemüse, Balsamico-Rahm und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*\*\*

Melonenfächer mit Zitronensorbet

***Preis pro Person 25,00 Euro***

### **Das kleine Menü**

Rinderkraftbrühe mit Flädle

\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet in Apfel-Calvadosauce mit Apfelspalten  
Marktgemüse und Kartoffelplätzchen

\*\*\*

Salat von frischen Früchten mit Vanille-Kiwi-Eis

***Preis pro Person 25,00 Euro***

### **Das „Leichte Menü“**

Möhren- Ingwer-Schaumsüppchen

\*\*\*\*\*

Gebratenes Perlhuhnbrüstchen mit Rucolaschaum,  
einem Gemüsebouquet und frischen Linguini-Nudeln

\*\*\*\*\*

Erfrischendes Fruchtsorbet mit Prosecco

***Preis pro Person 25,00 Euro***

***Diese Suppen sind wahlweise möglich:***

Rinderbouillon mit Brätstrudel	3,40
Rinderbouillon mit Flädle	3,40
Rinderbouillon mit Maultaschen	3,40
Französische Zwiebelsuppe	4,40
Knoblauchrahmsüppchen mit Croûtons	4,40
Klare Edelfischsuppe	5,90

***Diese Suppen sind aus organisatorischen Gründen **nicht wahlweise** möglich, sondern nur einheitlich für alle Gäste zu bestellen:***

Klare Oxtail mit hausgemachter Käsestange	5,40
Schwäbische Hochzeitssuppe	4,50
Räucherfischsüppchen	5,60
Lauchrahmsüppchen mit Flusskrebse	5,60
Klare Tomatenessenz mit Blätterteighalbmond	5,20
Getrüffeltes Kartoffel-Lauch-Süppchen	5,40
Kohlrabirahmsüppchen mit Selleriestroh	4,50
Rahmsüppchen von der gelben Paprika	4,40
Spinatcremesüppchen mit gerösteten Sonnenblumenkernen	4,40
Maiscremesüppchen mit Currysahne	4,40
Meerrettichrahmsüppchen	4,40
Broccolirahmsüppchen mit Mandelsahnehäubchen	4,40
Kresseschaumsüppchen mit Mandelsahnehäubchen	4,50
Kräuterschaumsüppchen	4,40
Schaumsüppchen von der Kaiserschote mit gerösteten Pinienkernen	5,90
Bärlauchrahmsüppchen <i>Saisonabhängig</i>	4,40
Spargelcremesüppchen <i>Saisonabhängig</i>	4,40
Pfifferlingrahmsüppchen <i>Saisonabhängig</i>	4,40
Kürbiscremesüppchen <i>Saisonabhängig</i>	4,40
Maronensüppchen <i>Saisonabhängig</i>	4,40



***Diese Vorspeisen sind wahlweise möglich:***

**Vorspeisenvariation „Untere Mühle“**

Variation von lauter feinen Sachen und einem kleinen Salatbouquet	9,90
<b>Geräucherte Entenbrust</b> mit Orangenfilets, Preiselbeersahne und Salat	7,90
<b>Carpaccio vom Roastbeef</b> mit kleinem Salatbouquet und Weißbrot	8,90
<b>Hausgemachter Ziegenmozzarella</b> mit Kürbiskernöl und Balsamicoglacé	5,90
<b>Gebratene oder gebackene Champignons</b> auf einem bunten Salatbeet mit Sonnenblumenkernen und Weißbrot	6,90
<b>Geräuchertes Forellenfilet</b> mit einem kleinen Salatbouquet, Sahnemeerrettich und Weißbrot	7,90
<b>Shrimpscocktail</b>	7,90
<b>Zander- Lachs - Carpaccio</b> mariniert mit Kräuterpesto, dazu Ciabatta	8,90
<b>Flußkrebse</b> mariniert mit Olivenöl und Balsamicoessig auf feinem Salatbeet mit Ciabatta	9,90
<b>Räucherlachsrisolen</b> mit Dill-Senf-Sauce, Salatbouquet und Weißbrot	8,90
<b>Salatbouquet nach Art des Hauses</b> mariniert mit Orangendressing, dazu Sonnenblumenkerne und Ciabattawürfel	4,50

***Diese Vorspeisen sind aus organisatorischen Gründen***

***nicht wahlweise möglich, sondern nur einheitlich für alle Gäste zu bestellen:***

<b>Hausgeräucherte Perlhuhnbrust</b> auf Rohkostsalat mit glacierten Walnüssen	7,90
<b>Hausgeräuchertes Roastbeef</b> auf einem Salatbeet mit Kräuterremoulade	8,90
<b>Frischer Salat von Früchten des Meeres</b> mit Knoblauchciabatta	8,90
<b>Lachstatar mit marinierten Orangenfilets</b> , dazu servieren wir Basilikum - Kartoffelsalat	8,90
<b>Warme Lachsterrine</b> an Safranschaum mit gebackenem Kohlrabi und Wurzelpüree	9,90
<b>Gebratene Garnelen</b> auf Ananas-Carpaccio mit Knoblauchciabatta	9,90
<b>Gebratene Hummermedaillons</b> mit leichter Chablissauce auf einem Salatbeet	12,90



## **Diese Hauptgänge sind wahlweise möglich:**

### **Fleisch**

**Filetteller** Schweinelendchen mit Champignonrahm,  
Gemüsebouquet, Spätzle und Krokette 14,90

### **Zwiebelrostbraten**

Roastbeef mit Röstzwiebel, feiner Bratenjus dazu Käs – oder Krautspätzle 15,90

**Filetvariation** Rinder-, Schweine- und Kalbsfilet mit Sherryrahm,  
Marktgemüse und Herzoginkartoffeln 21,90

**Rinderfiletstreifen** mit Calvados-Apfelrahmsauce,  
Saisongemüse und hausgemachten Nudeln 16,90

**Schwabenteller** Rinder- und Schweinefilet mit Champignonrahm,  
Wammerl, Würstel, Krautkräpfen, Kässpätzchen und Krautschupfnudeln 16,90

**Leckerli vom Kalbsrücken** mit Sherrysauce,  
Saisongemüse und hausgemachten Nudeln 17,90

**Kalbsrücken „Surf and Turf“** mit Garnelen, Weißweinsauce,  
Bratgemüse und hausgemachten Nudeln 19,90

### **Wild und Geflügel**

**Wildtöpfchen** Wildgeschnetzeltes in Burgundersauce,  
mit Gemüsebouquet, Champignons, Preiselbeeren und Spätzle 16,90

**Rehmedaillons** mit feiner Wildsauce,  
Saisongemüse, Preiselbeeren, Spätzle und Krokette 20,90

**Hirschmedaillons** mit Portweinsauce,  
gebratenem Saisongemüse, Preiselbeeren und hausgemachten Nudeln 20,90

**Rentierrücken** mit Mango - Pfeffersauce  
dazu verschiedenes Saisongemüse und Mandelbällchen 19,90

**Wildvariation** Reh- und Hirschmedaillons, Rentierrücken und Hasenrücken  
mit feiner Wildsauce, Gemüsebouquet, Preiselbeeren, Spätzle und Krokette 22,90

**Lammkotelettes** mit Rosmarin – Knoblauchsauce,  
grünen Bohnen und Kartoffelgratin 18,90

**Perlhuhnbrust** mit Sherryrahmsauce,  
Gemüseauflauf und hausgemachten Nudeln 15,90



*Diese Hauptgänge sind wahlweise möglich:*

## **Fisch**

<b>Fangfrische Forelle</b> mit Mandelbutter, Gemüse der Saison und Salzkartoffeln	14,90
<b>Lachsschnitte vom Grill</b> mit Kräutersauce, Gemüsebouquet und Salzkartoffeln	16,90
<b>Zanderfilet vom Grill</b> mit Senfsauce, Blattspinat und wildem Reis	17,90
<b>Seezungenfilet vom Grill</b> mit Hummerbutter, Saftgemüse, wildem Reis und Kartoffeln	16,90
<b>Edelfischvariation</b> mit Hummerbutter und Senfsauce, dazu ein Gemüsebouquet, Reis und Schwenkkartoffeln	19,90
<b>Saiblingsfilet gebraten</b> mit Weißweinsauce, Gurken – Dill- Gemüse und Basmatireis	16,90
<b>Lachsfarbenes Forellenfilet vom Grill</b> mit Lauchgemüse und Savoyardkartoffeln	16,90
<b>Garnelen in Kräuterbutter gebraten</b> mit Salatbouquet und Knoblauchweißbrot	19,90
<b>Tilapiafilet ( Buntbarsch)</b> mit Tomaten-Basilikumsauce Mandelbroccoli und wildem Reis	16,90

## **Vegetarisch**

<b>Gemüsemautaschen mit Tomatenrahm</b> , (nur auf Vorbestellung) dazu ein Salatbouquet mariniert mit Orangendressing	9,90
<b>Röstinis</b> überbacken mit Obst, Schafskäse, Rosmarin und Knoblauch	9,90
<b>Ofenkartoffel</b> mit Gemüse und Käse überbacken, dazu reichen wir Kräuterquark	7,90
<b>Gemüsepfannkuchen</b> , Gemüse im Crêpe mit Sauce Hollandaise	9,90
<b>Schupfnudeln</b> mit Rahmgemüse	7,90
<b>Crêpes mit hausgemachtem Ziegenkäse</b> und Ruccola	8,90



***Diese Hauptgänge sind aus organisatorischen Gründen  
nicht wahlweise möglich, sondern nur einheitlich für alle Gäste zu bestellen.***

## **Fleisch**

<b>Gebratenes Schweinefilet im Räucherschinkenmantel,</b> dazu Salbeisauce, Gemüsebouquet und Fadennudeln	14,90
<b>Medaillons vom Schweinefilet</b> im Kräuterrand mit Rotweinsauce, Butterkarotten, Bohnenbündchen und Brezentalern	14,90
<b>Knuspriger Spanferkelbraten</b> mit Dunkelbiersauce, Blaukraut, Krautsalat, Semmel- und Kartoffelknödel	12,90
<b>Medaillons vom Rinderrücken</b> mit Steinpilzsauce, Röschengemüse und einem Fadennudeltrio	21,90
<b>Rindertournedos mit Pfifferlingen,</b> <i>Saisonabhängig</i> Bohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin	21,90
<b>Rindermedaillons "Dubary"</b> mit Käse-Sahne-Sauce, frischem Röschengemüse und Dauphinekartoffeln	21,90
<b>Rinderfiletsteak in Malt-Whiskey-Sauce</b> mit Bratgemüse und Kartoffelplätzchen	21,90
<b>Geschmorte Hochrippe</b> mit Burgundersauce, Bayerisch Kraut, Brezentalern und hausgemachten Nudeln	14,90
<b>Kräuterrostbraten</b> mit Rotweinjus, Speckböhnchen und Kartoffelrösti	15,90
<b>„Surf and Turf“ Kalbsfilet mit Garnele,</b> Butterkarotten und Fadennudeln	22,90
<b>Gefüllter Kalbsrücken</b> mit Steinpilzen und Sherrysauce, Saisongemüse und hausgemachten Nudeln	18,90
<b>Kalbsfilet mit Steinpilzen und Kräutern im Ganzen gebraten,</b> mit feiner Cognacrahmsauce, Gemüse und Herzoginkartoffeln	22,90
<b>Geschmorte Kalbsschulter</b> mit Sherryrahmsauce, dazu glacierte Karotten, Buttererbsen und hausgemachte Nudeln	15,90



***Diese Hauptgänge sind aus organisatorischen Gründen  
nicht wahlweise möglich, sondern nur einheitlich für alle Gäste zu bestellen.***

## **Fisch**

**„Pangasiusfilet“ (Thailändischer Süßwasserwels)** mit Dill-Weißwein-Sauce,  
gebratenem Romanesco und Basmatireis 16,90

**Merlanfilet "Schöne Müllerin"** mit Champignons und Petersilie  
in Butter gebraten, dazu Gemüse aus dem eigenen Saft und Butterkartoffeln 17,90

**Variation von Edelfischen vom Grill mit Shrimps-Hollandaise,**  
Gemüestreifen, Reis und Schnittlauchkartoffeln 21,90

**Seezungenroulade gedünstet mit Garnelen**  
auf Blattspinat angerichtet, dazu feine Kräutersauce und wilder Reis 17,90

**Pochiertes Dorschfilet „Royal“** in einer Rahmsauce mit Vermuth verfeinert,  
dazu Saftgemüse und aromatischer Jasminreis 18,90

**Red Snapperfilet (Asiatischer Zackenbarsch)** vom Grill  
in roter Currysauce angerichtet, auf buntem Gemüsenest und Fadennudeln 19,90

**Lachsschnitte vom Grill auf Safransauce**  
mit Fenchelgemüse und Sepianudeln 16,90

**Gebrautes Filet von der roten Meerbarbe,**  
mit Weißweinsauce auf Orangen – Zwiebel - Gemüse und Basmatireis 19,90

## **Wild**

**Rosa gebratener Hirschrücken** mit Kirsch-Pfeffersauce,  
Röschengemüse, Preiselbeeren, Butterspätzle und Krokette 19,90

**Rosa gebratene Entenbrust** mit Orangensauce, Gemüse und Brezentalern 16,90

**Geschmorte Rehkeule** oder **Hirschgulasch** mit Bordeauxsauce,  
Apfelblaukraut, Preiselbeeren und Butterspätzle 15,90

**Perlhuhn mit Zitrusfrüchten gewürzt,**  
dazu provenzalische Gemüse und gebratene Olivenpolenta 17,90

**Wildschweinrücken** im Ganzen geraten, mit Pflaumensauce,  
Wirsingauflauf, Rosenkohl und Dauphinekartoffeln 18,90



*Diese Desserts sind wahlweise möglich:*

## **Dessert**

### **Dessertteller „Untere Mühle“**

Variation von feinen Nachspeisenköstlichkeiten 7,90

### **Apfelküchle**

mit Zimt, Zucker und Vanilleeis 6,30

### **Mühlenbecher**

verschiedene Eissorten, mit Likör, frischem Obst und Sahne 7,90

### **Frischer Obstsalat**

mit Vanille- Kiwi- Eis und Sahne 6,90

### **Weißes Schokoladenparfait**

mit Moccasauce und Vanilleeis 6,90

### **Crêpes**

mit Orangensauce und Vanilleeis 7,60

### **Zweierlei Mousse**

mit Beerensauce und Vanilleeis 6,90

### **Heiße Liebe**

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 4,90

Vanilleeis mit heißen Waldbeeren 4,90

### **Bananensplit**

Vanille- und Schokoladeneis mit Banane, Amarenakirschen und Sahne 5,90

### **Im Weinteig gebackene Banane**

mit Schokoladenmousse, Vanilleeis und Sahne 5,90

**Gemischtes Eis** mit Sahne 3,90

**Gemischtes Eis** ohne Sahne 3,30

### **Käsedessert**

verschiedene feine Käsesorten mit Obst und gebratenem Schwarzbrot 7,90



*Diese Desserts sind aus organisatorischen Gründen **nicht wahlweise** möglich, sondern nur einheitlich für alle Gäste zu bestellen.*

## **Dessert**

<b>Himbeermousse</b> mit Vanilleeis und Früchten	6,90
<b>Marmoriertes Schokoladenmousse</b> mit Orangenfilets, Pralineneis und Sahne	7,90
<b>Tiramisuschnitten</b> mit Früchten und Eis	5,30
<b>Im Honigteig gebackene Banane</b> mit Vanilleeis und Grand-Marnier-Sauce	5,10
<b>Früchtefächer mit Mascarponecreme</b> , Erdbeereis und Amarettosabayone	5,90
<b>Creme Caramel</b>	5,90
<b>Mascarpone-Parfait</b> auf Ananascarpaccio	6,90
<b>Schlosserbuaba</b> , Zwetschgen in Backteig mit Eis	5,40
<b>Schokoladen - Feigenmousse</b> mit Mangosauce und Beeren	7,90
<b>Apfel-Parfait</b> im Hippenblatt mit Calvadosabayone	7,90
<b>Gebackene Pfefferananas</b> und Apfelstückchen mit Kokoscreme und Vanilleeis	7,90
<b>Gebrannte Creme</b> vom Amaretto und Espresso	7,90
<b>Melonenfächer</b> mit Zitronensorbet	6,90
<b>Erfrischendes Fruchtsorbet</b> mit Prosecco	5,90
<b>Bratapfel</b> mit Vanillesauce	4,80
<b>Hefebuchteln</b> mit Vanillesauce	4,90
<b>Mostkühle</b> mit Vanilleeis	5,70
<b>Punschbirne</b> mit Zimtsabayone und Haselnusseis	5,90



## **ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN BESPRECHUNG / BERATUNG**

Je besser die Planung, desto besser die Feste.

Das ist eine alte Gastronomie - Erfahrung.

Reservieren Sie sich einen Besprechungstermin, wir werden uns dann genügend Zeit nehmen, um alles mit Ihnen bis ins Detail zu planen, schließlich soll das Fest ja ein unvergessliches Erlebnis werden.

Terminreservierung ist von 07.00 Uhr bis 21.30 Uhr unter der Telefonnummer 08248/1210 möglich

## **MENÜ-BESTELLUNGEN**

Unsere Preise sind für ein einheitliches Menü ab 10 Personen berechnet. Um unsere Vorarbeiten und den Einkauf entsprechend zu planen, bitten wir Sie, uns die Bestellung bis spätestens zehn Tage vor Ihrem Anlass bekannt zu geben.

## **MENÜ-KARTEN**

Gerne erstellen wir Ihnen eine Menükarte zum Preis von 2,00 Euro pro Stück

## **PERSONENZAHL & VERRECHNUNG**

Wir bitten Sie, uns die genaue Personenzahl drei Tage vor Ihrem Anlass mitzuteilen. Dies gilt als Verrechnungs-Grundlage.

Aus hygienischen Gründen müssen wir gekochte und zubereitete Lebensmittel sofort verarbeiten.

Deshalb bitten wir Sie, die genaue Anzahl zu prüfen. Falls dann am Tag Ihres Besuches Gäste nicht eintreffen, sind wir leider gezwungen, die von Ihnen vorher mitgeteilte Gäste-Anzahl zu verrechnen.

## **ANNULLIERUNGS-BEDINGUNGEN**

Bei einer Annullierung bis 14 Tage vor Ihrem Anlass erfolgt keine Verrechnung.

Bei einer Absage danach wird der getätigte Aufwand in Rechnung gestellt (ca. 10% des entgangenen Speisenumsatzes).

Eine kurzfristige Absage bis 3 Tage vor dem Anlass verrechnen wir mit 60% des entgangenen Speisenumsatzes.

Diese Kosten fallen nur an, wenn wir die Räumlichkeiten nicht mehr vergeben können.

## **GARDEROBE**

Garderoben sind genügend vorhanden.

Für Diebstahl übernehmen wir keine Haftung.

Wir bitten Sie, besonders wertvolle Mäntel in unsere Obhut zu geben.



### **DEKORATION & BLUMEN**

Wir organisieren gerne für Sie die Blumen-Dekoration durch unsere Hausgärtnerei zum Selbstkostenpreis.

Das hat den Vorteil, dass wir den Blumenschmuck entsprechend unseren Räumen und Servietten harmonisch eindecken können, damit sich während des Essens nicht nur der Gaumen, sondern auch das Auge erfreut.

Selbstverständlich können Sie Ihre Dekoration aber auch selber organisieren und anliefern lassen.

### **UNTERHALTUNG & SPIELE**

Darbietungen wie Musiker u. Zauberer brauchen Ihren Platz. Bitte informieren Sie uns bei der Menübesprechung, um einen geeigneten Platz bereitzustellen.

Falls Sie einen Musiker / Artisten engagieren möchten, so überreichen wir Ihnen gerne Adressen von erprobten Musikern und Artisten, die

hier in der „*Unteren Mühle*“ für schönste Feste gesorgt haben.

### **RAUMMIETE & BEREITSTELLUNGSKOSTEN & Gedeckgeld**

Wenn Sie bei uns einen Anlass mit Essen bestellen, erheben wir keine Miete für die Räumlichkeiten.

Für mitgebrachte Kuchen verrechnen wir ein Gedeckgeld von 2,00 Euro pro Person.

Für Sitzungen und Konferenzen verlangen wir bei Tagesseminaren eine Raummiete.

### **ZAHLUNGSKONDITIONEN**

Wir akzeptieren EC-Direkt, Eurocard, American, Visa oder Rechnung mit Post - oder Banküberweisung.

Bei Rechnungsstellung gilt als Zahlungsfrist 14 Tage.

**Sehr verehrter Gast,  
gerne haben wir Ihnen unsere kulinarischen Vorschläge für Ihre Feierlichkeit  
vorgestellt.**

**Wir freuen uns darauf, Ihren Anlass mit Ihnen bis ins Detail zu planen.  
Ihre Gastgeber**



**Herbert und Heike Biechele  
mit dem Mühlenteam**

Diese Menüvorschläge ersetzen alle bisherigen.  
Schwabmühlhausen, den 17. Januar 2009