

**Familie Niemann  
und das Team der Leckermühle**

**heißen Sie in der Leckermühle herzlichst willkommen.**



**Da wir alle Gerichte stets frisch  
und mit großer Sorgfalt zubereiten, hoffen wir,  
Ihnen etwas Besonderes bieten zu können.**

**Sollte dennoch etwas nicht nach Ihren Wünschen sein,  
teilen Sie es uns bitte mit, damit wir Ihren  
Wünschen gerecht werden können.**

**Familie Niemann  
und das Team der Leckermühle  
wünschen Ihnen beim Studieren der Speisekarte viel Spaß  
und einen guten Appetit!**

# Unsere Saison - Empfehlung

## Suppen/ Vorspeisen

<b>Cremesuppe vom Hokkaidokürbis</b> A7;A9	<b>6,00 Euro</b>
<b>mit gebratener Riesengarnele</b>	<b>8,50 Euro</b>
<b>Feldsalat mit Speck und Kracherle, gebratenen Rehfiletstreifen, Baguette und Butter</b> A1;A7	<b>12,90 Euro</b>

## Bayrische Schmankerl

<b>Münchener Sauerbraten an Apfel- Rosinensauce mir Apfelrotkohl und Kartoffelknödel (A1;A7;A9)</b>	<b>19,80 Euro</b>
<b>Leberkäse mit Spiegelei, Senf und Bratkartoffeln</b> (A1;A9)	<b>14,50 Euro</b>
<b>Bayrischer Schweinsbraten an Dunkelbier Bratensauce, Sauerkraut und Semmelknödel</b>	<b>17,50 Euro</b>
<b>Kross gebratene halbe Ente an Orangensauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel</b> (A1;A7;A9)	<b>29,50 Euro</b>

## Wild auf Wild

<b>Rehkeulenbraten</b> mit zweierlei Birne, frischen Champignons Speckrosenkohl und Herzoginkartoffeln A1;A3;A7;A9	<b>27,90 Euro</b>
<b>Hirschrücken</b> an Kirschoße, buntem Marktgemüse und Herzoginkartoffeln A1;A7;A9	<b>36,90 Euro</b>
<b>Rehrücken</b> „rosagebraten“ an Cassissauce, buntem Marktgemüse und Butterspätzle A1;A7;A9	<b>37,90 Euro</b>
<b>Geschnetzelte Wildentenbrust</b> mit frischen Lauchzwiebeln, Cranberrys, buntem Salatteller und Kartoffelkroketten A1;A7;A9	<b>25,50 Euro</b>

## Unser Saisonmenü

**Cremesuppe Hokkaidokürbis**

A1;A9

\*\*\*\*\*

**Rehbockrücken rosa gebraten,  
Marktgemüse und Butterspätzle**

A1;A7

\*\*\*\*\*

Duett von **Creme bruelle und weißem Schokoladenmousse an Beerenragout**

(A3, A7, A8)

**48,00 Euro**

## Wein-Empfehlung

**Blanc de Noir QbA, Weingut Pauser, Rheinhessen, Deutschland**

Erfrischende, verführerische Aromatik von Blüten und exotischen Früchten

**Fl. 0,75 l 23,00 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

\*\*\*\*

**Pink St. Laurent QbA, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz**

Aromen von Erdbeeren, frisch, leicht, sommerlich

**Fl. 0,75 l 22,50 €**

**Gl. 0,2 l 7,50 €**

# Vorspeisen

## **Bruschetta**

geröstetes Weißbrot mit sonnengereiften Tomaten,  
roten Zwiebeln, gehobeltem Parmesan und Oliven (A1;A7) **6,90 Euro**

## **Hausgebeizter Lachs**

an Senf- Honig- Dillsauce mit Reibeplätzchen  
und Salat-Sträußchen (A3, A10) **11,00 Euro**

## **Gebackener Schafskäse**

an marktfrischen Blattsalaten mit Oliven und Kirschtomaten  
an Balsamico – Kräuterdressing, Baguette und Butter (A1, A10) **10,00 Euro**

## **Leckermühler Vorspeisenvariation**

Geflügelspieß mit Ananas, Geflügelrolle mit Paprika,  
Melone mit Knochenschinken, Räucherlachsscheibe, Garnele im Teigmantel  
gegrillte Champignons und Oliven an süß saurer Asiasauce,  
Baguette und Butter (A1, A2, A4) **13,00 Euro**

## **Rindercarpaccio**

mit Rucola, kaltgepressten Olivenöl, Parmesan und Pinienkerne **13,50 Euro**

# Suppen

**Rinderkraftbrühe** mit Einlage (A1, A3, A7, A9) **5,80 Euro**

## **Tomatencremesuppe**

mit Mandelblättern und Gin-Sahne verfeinert (A7, A9) **5,80 Euro**

## **Französische Zwiebelsuppe**

mit Pernod verfeinert und Käse-Croûton (A1, A7, A9) **6,30 Euro**

## Salatspezialitäten

**Hähnchensalat** groß 12,50 Euro klein 8,50 Euro

Marktfrische Blattsalate mit kross gebratenen Hähnchenbruststreifen,  
Tomaten, Gurken und Kräutercroûtons (A1, A7)

**Italienischer Salat** groß 13,00 Euro klein 9,00 Euro

Knackige Blattsalate mit Ei(A3), Oliven, Peperoni, Thunfisch (A4),  
roten Zwiebeln, Gurken und Tomaten

**Gourmetsalat** groß 13,00 Euro klein 9,00 Euro

Garnelen (A2) am Spieß gebraten mit Knoblauch verfeinert, auf gemischten Blattsalaten

Zu allen Salaten reichen wir **Baguette und Butter**.

Wählen Sie zwischen **Balsamico** (A10) – oder unserem beliebtem **Hausdressing** (A7, A10)

## Bekanntes

**Jäger-** (A1, A3, A7) **Paprika-** (A1, A3) **oder Zwiebelschnitzel** (A1, A3)

mit buntem Salatteller (A7) und Pommes-frites **17,90 Euro**

**Hähnchenbrustfilet** an Curryrahmsauce

mit frischen Früchten, buntem Salatteller und Basmatireis (A7) **17,50 Euro**

**Leckermühler Rösti – Toast**

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet auf Reibeplätzchen, mit Aprikosen  
und Käse überbacken, buntem Salatteller(A3, A7, A10) **17,00 Euro**

**Rinderzungenragout** in Madeirasauce mit Eisbergsalat in

Joghurt-Sahnedressing und Kartoffelkroketten (A1, A7) **17,50 Euro**

**Mühlenteller**

Zwei Medaillons vom Jungschweinfilet mit frischen Pilzen,  
Speckbohnenbündchen und Bratkartoffeln (A7) **19,50 Euro**

## Vegetarische Küche

**Kartoffel–Oliven–Paprikafanne** mit Schafskäse überbacken  
und buntem Salatteller (A7, A10) **12,90 Euro**

**„Gemüseteller“** gebratenes Gemüse mit Pilzen  
gehobeltem Parmesan, buntem Salatteller und Süßkartoffelpommes **14,90 Euro**

## Pasta Variation

**Linguini's** mit Parmesan, Chili, Kaiserschoten,  
Karotten, Zwiebellauch, Kirschtomaten und Rucola **13,50 Euro**

**zuzüglich:**

- mit Streifen von der **Poularden Brust** **7,00 Euro**
- mit Streifen vom **Jungschweinlendchen** **8,00 Euro**
- mit drei **Riesengarnelen** **8,50 Euro**
- mit **Rinderfiletstreifen** **9,50 Euro**

## Aus der Fischküche

**Paniertes Rotbarschfilet** in Butter gebraten  
mit Sahn Salat und Petersilienkartoffeln (A1, A3, A7) **19,50 Euro**

**Im Ganzen gebratene Forelle „Müllerin Art“**  
mit Sahn Salat, zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln (A1, A7) **22,00 Euro**

Auf der Haut **gebratenes Zanderfilet** mit Riesengarnele  
an Hummerschaumsauce, buntem Marktgemüse und Bratkartoffeln (A4, A1, A7) **27,50 Euro**

**In Weißweinsud pochiertes Fjordlachsfilet**  
an Safransauce mit buntem Marktgemüse und Dillkartoffeln (A9, A7) **27,80 Euro**

# Hauptgerichte

## **Spareribs**

mit Krautsalat, Barbequesauce und frittierten Kartoffelspalten

**17,90 Euro**

## **Streifen von der Poularden-Brust**

auf Rucola-Kirschtomatensalat mit

gehobeltem Parmesan, Anti-Pasti-Gemüse und Süßkartoffel-Pommes

(A7)

**19,90 Euro**

## **Rahmgeschnetztes vom Jungschweinfilet „Züricher Art“**

mit frischen Champignons, buntem Salatteller

und Kartoffelröstlinchen (A3, A7)

**22,50 Euro**

## **Leckermühler Filettopf**

Schweine-, Rinder-, und Hähnchenbrustfilet

an frischen Champignons mit gratinierten Brokkoliröschen

und Kartoffelkroketten (A1, A7)

**26,90 Euro**

## **Kalbsleber „Berliner Art“**

mit Pfannenzwiebeln, Apfelringe, buntem Salatteller

und Kartoffelstampf (A1, A7)

**26,90 Euro**

## **Involtini vom Jungschweinfilet**

mit Parmaschinken, Mozzarella und

Basilikum gefüllt, an Gemüseriegen und Kartoffelgnocchi (A1, A7)

**28,50 Euro**

## **„Surf & Turf“**

Duett von Rumpsteak und Riesengarnele mit

Schalotten-Chutney auf grünen Bohnen und Rosmarin-Kartoffeln (A2)

**31,50 Euro**

## **Lammrücken**

unter der Kräuterkruste an Rosmarienjus

mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin (A1, A7)

**35,50 Euro**

## Gemischte Fleischplatte

Verschiedene **Medaillons vom Rind, - Schwein- und Hähnchen,**  
**zweierlei Saucen,** mit feinem garniertem **Marktgemüse** und **Kartoffelbeilage**

für 2 Personen	50,00 Euro
für 3 Personen	72,00 Euro
für 4 Personen	92,00 Euro
für 5 Personen	110,00 Euro
für 6 Personen	126,00 Euro

## Leckermühler Steakspezialitäten

### **Rumpsteak**

150 g	18,50 Euro
200 g	21,00 Euro
250 g	24,00 Euro

### **Rinderfilet**

150 g	23,00 Euro
200 g	26,50 Euro
250 g	29,50 Euro

### stellen Sie sich Ihre Beilagen selbst zusammen

Ofenkartoffel mit Kräuterquark (A7)	6,00 Euro
Bratkartoffeln	4,00 Euro
Käsespätzle (A8, A3)	4,00 Euro
Kartoffelgratin (A7)	4,00 Euro
Pommes Frites	3,50 Euro
Speckbohnenbündchen	4,00 Euro
Broccoli	3,50 Euro
Frische Champignons	3,50 Euro
bunter Salatteller klein	4,00 Euro
bunter Salatteller groß	7,00 Euro
Kräuterbutter (A7)	0,80 Euro
Meerrettich	0,50 Euro
Pfefferrahmsauce (A7)	1,50 Euro
Rotweinsauce	1,50 Euro



## Eisspezialitäten

<b>Pur Chocolat</b>	<b>5,50 Euro</b>		
Cremiges Schokoladeneis, gekrönt mit Schokosauce, Schokospänen und Sahne (A7, A8)			
<b>Amarena Becher</b>	<b>7,00 Euro</b>		
Zartschmelzendes Amarenaeis mit Amarenakirschen, Amarensauce, und Sahne (A7, A8)			
<b>Eierlikörbecher</b>	<b>6,00 Euro</b>		
Zartschmelzendes Vanilleeis mit hausgemachtem Eierlikör und Sahne garniert (A7, A8)			
<b>Eiskaffee oder Eisschokolade</b>	<b>6,00 Euro</b>		
<b>Sanfter Engel</b>	<b>4,50 Euro</b>		
Erfrischendes Getränk aus cremigem Vanilleeis mit Orangensaft (A7, A8)			
<b>Eiszwerg Anton</b>	<b>3,50 Euro</b>		
Leckeres Eis, Vanille- und Schokoladengeschmack, garniert mit Sahne Schokosauce und Waffel (A7, A8)			
Hausgemachte <b>Rote Grütze</b> mit Bourbone Vanilleeis (A7, A8)	<b>6,50 Euro</b>		
<b>Vanilleeis mit heißen Kirschen</b> und Sahne (A7, A8)	<b>7,00 Euro</b>		
<b>Affogato al caffè</b>			
Vanilleeis mit frischgebrühtem doppeltem Espresso übergossen (A7, A8)		<b>5,50 Euro</b>	
<b><u>Unsere Eissorten:</u></b>			
<b>Vanille-, Schokolade-, Erdbeere-, Amarena- und Haselnusseis</b>			
<b>Kugel</b>	<b>1,50 Euro</b>	<b>Sahne</b>	<b>0,80 Euro</b>

## Dessertspezialitäten

<b>Kaiserschmarrn</b> mit Rosinen und gehobelten Mandeln, Blaubeerragout und Vanilleeis (A3;A7;A8)	<b>8,90 Euro</b>
Duett von <b>Creme brulle</b> und <b>weißem Schokoladenmousse</b> an <b>Beerenragout</b> (A3, A7)	<b>8,90 Euro</b>
Variation von <b>Tonkabohnenmousse</b> und <b>Himbeerparfait</b> (A3, A7, A8)	<b>8,90 Euro</b>

Und zum guten Schluss **empfehlen wir Ihnen ein „Schnäpschen“** aus unserer **Digestif – Auswahl**, oder eine Tasse **Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Schokoccino** oder **Latte Macchiato!**

# **Deklarationspflichtige Zusatzstoffe**

Liebe Gäste,

in unserer Speisekarte sind die deklarationspflichtigen Zusatzstoffe  
nach bestem Wissen kenntlich gemacht worden.

Zu Ihrer und unserer Sicherheit weisen wir darauf hin,  
dass in allen Gerichten „Spuren von Allergenen“ enthalten sein können,  
z.B. durch Kreuzkontamination in der Herstellung oder bei der Anlieferung über den Lieferanten usw.

Unsere Cremesuppen und Saucen sind ausnahmslos mit Stärke gebunden,  
in den Ansätzen von Grundsaucen, Gemüsebrühen und Fleischbrühen ist Sellerie enthalten.

Der Großteil an Gemüsebeilagen wird glasiert und enthält durch Butter Lactose.

Sollten Sie allergisch gegen eines der unten aufgeführten Allergene sein,  
bitten wir Sie, unser Servicepersonal anzusprechen und nochmals darauf hinzuweisen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

**Andrea & Klaus Niemann und das Team der Leckermühle**

A1 glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)

A2 Krebstiere

A3 Ei

A4 Fisch

A5 Erdnüsse

A6 Sojabohnen

A7 Milch einschließlich Laktose

A8 Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Queenslandnüsse)

A9 Sellerie

A10 Senf

A11 Sesamsamen

A12 Lupinen

A13 Weichtiere

A14 Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von 10 mg/kg oder 1 mg/l im zubereiteten Produkt