

**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 Empfehlung

Suppen/ Vorspeisen

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis 6,00 Euro

A7;A9

mit gebratener Riesengarnele 8,50 Euro

Feldsalat mit Speck und Kracherle, gebratenen Rehfiletstreifen,
Baguette und Butter 12,90 Euro

A1;A7

Hauptspeisen

Grünkohl mit frischer und geräucherter Mettwurst,
Kasselerrücken und Bratkartoffeln (A1;A7;A10) 18,50 Euro

Münchener Sauerbraten an Apfel- Rosinensauce mit Apfelrotkohl
und Kartoffelknödel (A1;A7;A9) 19,80 Euro

Bayrischer Schweinsbraten an Dunkelbier Bratensauce,
Sauerkraut und Semmelknödel 17,50 Euro

Kross gebratene halbe Ente an Orangensauce
mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel 29,50 Euro

(A1;A7;A9)

Duett vom Rinderfilet und Ochsenbäckchen Portweinjus,
Marktgemüse und getrüffeltem Kartoffelpüree 32,50 Euro

(A1;A7;A9)

Wild auf Wild

Rehkeulenbraten mit zweierlei Birne, frischen Champignons
Speckrosenkohl und Herzoginkartoffeln A1;A3;A7;A9 27,90 Euro

Hirschrücken an Kirschoße, buntem Marktgemüse und
Herzoginkartoffeln 36,90 Euro

A1;A7;A9

Rehrücken „rosagebraten“ an Cassissauce,
buntem Marktgemüse und Butterspätzle 37,90 Euro

A1;A7;A9

Geschnetzelte Wildentenbrust mit frischen Lauchzwiebeln,
Cranberrys, buntem Salatteller und Kartoffelkroketten 25,50 Euro

A1;A7;A9



Unser Angebot „Gänseessen in der Leckermühle“

Knusprige Gans an Orangensauce

mit Speckrosenkohl, Rotkohl, Apfelmus und Wildpreiselbeeren,
Bratapfel und Kartoffelknödel

37,50 €

„ab 4 Personen“

35,00 € pro Person

Unser Saisonmenü

Cremesuppe Hokkaidokürbis

A1;A9

**Rehbockrücken rosa gebraten,
Marktgemüse und Butterspätzle**

A1;A7

Duett von Creme brulle und weißem Schokoladenmousse an Beerenragout

(A3, A7, A8)

48,00 Euro

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) **12,90 Euro**

„Gemüseteller“ gebratenes Gemüse mit Pilzen
gehobeltem Parmesan, buntem Salatteller und Süßkartoffelpommes
(A7) **14,90 Euro**

Linguini mit Trüffel, Rucola, Kirschtomate und Sahne **15,00 Euro**
(A1, A7)

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 Sahnesalat und Petersilienkartoffeln (A1;A3;A7) **19,50 Euro**

Im Ganzen gebratene Forelle „Müllerin Art“
mit Sahnesalat, zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln (A1, A7) **23,00 Euro**

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

Gebratenes Lachsfilet auf getrüffeltem Sahnenukeln
an Safranschaum mit buntem Marktgemüse (A9, A7) **29,80 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

Rahmgeschnetzeltes vom Jungschweinfilet „Züricher Art“

mit frischen Champignons, buntem Salatteller

und Kartoffelröstinchen (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 Gemüsereigen 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

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

Dessertspezialitäten

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Bourbon Vanilleeis (A3;A7)	8,90 Euro
Duett von Creme brulle und weißem Schokoladenmousse an Beerenragout (A3, A7)	8,90 Euro
Variation von Tonkabohnenmousse und Haselnussparfait an Zwetschgenragout (A3, A7, A8)	8,90 Euro

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