



# Dammen Mühle

★★★ Hotel | Restaurant | Eventlocation



# Speisekarte

# Vorspeisen

## KNOBLAUCHBROT <sup>A, C, G</sup>

Klassisches Knoblauchbrot direkt aus dem Ofen

4€

## GEMISCHTER SALAT <sup>2, 4, 10, 11, A, C, G, J</sup>

5€

## SAUERKRAUTSALAT <sup>2, 4, 10, 11, A, C, G, J</sup>

5€

## 10 STÜCK FRÜHLINGSROLLEN <sup>1, 2, 3, 4, 10, 11, A, C, G, K</sup>

5€

## WURSTSALAT <sup>1, 2, 3, 10, A, G, L,</sup>

Wurstsalat mit Tomaten, Gurken, Essig und Öl

7€



# Planksteak

*Schwedische Spezialität*

*Dazu gibt es Kartoffelpüree, Paprika, Champignons, Karotten, Brokkoli, gegrillte Tomaten mit Käse, Orangenscheiben und Sauce*

**PANIERTES SCHOLLENFILET** <sup>1,3,5,10,11,C,D,G,H</sup>

**14€**

**HÄHNCHENFILET** <sup>1, 3, 5, 10, 11, C, G, H</sup>

**16€**

**SCHWEINEFILET** <sup>1, 3, 5, 10, 11, C, G, H</sup>

**16€**

**LACHSFILET** <sup>1, 3, 5, 10, 11, C, D, G, H</sup>

**17€**

**RUMPSTEAK 200 g** <sup>1, 3, 5, 10, 11, C, G, H</sup>

**23€**

**ENTRECÔTE 200 g** <sup>1, 3, 5, 10, 11, C, G, H</sup>

**23€**

**RINDERFILET 200 g** <sup>1, 3, 5, 10, 11, C, G, H</sup>

**26€**



# A La Carte

*Alle Gerichte beinhalten Paprika,  
Champignons, Karotten und Brokkoli*

<b>SCHNITZEL</b> <sup>1, 3, 4, 5, 10, A, C, G</sup>	<b>14€</b>
Paniertes Schweinefleisch, serviert mit Pilzrahmsauce	
<b>SPITTED FILET</b> <sup>1, 2, 3, 4, 5, 10, 11, A, B, C, D, G, J</sup>	<b>14€</b>
Gebratenes paniertes Schollenfilet, Spargel und Remouladensauce	
<b>SCHWEINEFILET OSCAR</b> <sup>1, 3, 4, 5, 10, A, B, C, G</sup>	<b>17€</b>
Gegrilltes Schweinefilet, serviert mit Spargel, Pilzrahmsauce	
<b>GEGRILLTER LACHS</b> <sup>1, 3, 4, 5, 10, C, G, J</sup>	<b>17€</b>
Serviert mit blanchiertem Gemüse und Remouladensauce	
<b>APOLLO</b> <sup>1, 3, 4, 5, C, G</sup>	<b>17€</b>
Gegrilltes Hähnchenfilet gefüllt mit Schafskäse und getrockneten Tomaten, Tzatziki	
<b>ENTRECÔTE</b> <sup>1, 3, 4, 5, 10, C, G, J</sup>	<b>23€</b>
200 g gut marmorierte Entrecote mit Kräuterbutter und Pfeffersauce	
<b>PFEFFERSTEAK</b> <sup>1, 3, 4, 5, 8, 10, C, G, J</sup>	<b>23€</b>
200 g Rumpsteak serviert mit gebratenen Zwiebeln und Bacon, Pfeffersauce	
<b>TOURNEDOS DI PARMA</b> <sup>1, 3, 4, 5, 8, 10, C, G</sup>	<b>26€</b>
200 g Rinderfilet vom feinsten Stück, serviert mit frischen Champignons, gegrilltem Haloumikäse mit Parmaschinken und Johannisbeersauce	

---

## WÄHLEN SIE ZWISCHEN

---

Knusprige Pommes Frites

Kartoffelspalten

Kartoffelgratin <sup>11, C, G</sup>

# Salate

*Alle Salate bestehen aus gemischtem Salat,  
Kirschtomaten, Gurken, Zwiebeln und Brot*

<b>GRIECHISCHER SALAT</b> <sup>2, 4, 6, 10, 11, A, C, G, J</sup>	12€
Oliven, Feta-Käse, Vinaigrette, getrocknete Tomaten und Knoblauch-Dressing	
<b>THUNFISCH SALAT</b> <sup>2, 4, 6, 10, 11, A, C, D, G, J</sup>	12,50€
Thunfisch, Oliven und Knoblauch-Dressing	
<b>HÄHNCHENSALAT</b> <sup>2, 4, 10, 11, A, C, G, J</sup>	14€
Gegrilltes Hähnchenfilet, Ananas und Knoblauch- Dressing	

# Kids Menü

---

6€

---

<b>CHICKEN NUGGETS</b> <sup>3, 4, 10, C, J</sup>
Fünf frittierte Hähnchenstücke mit Ketchup, serviert mit knusprigen Pommes
<b>BUFFALO WINGS</b> <sup>2, 3, 11, A, C, I, J</sup>
Drei Hähnchenflügel mit Sweet Chili, serviert mit knusprigen Pommes
<b>CARBONARA</b> <sup>1, 2, 8, 10, 11, A, C, G</sup>
Penne Pasta mit Sahne und Speck

# Pasta

*Alle unsere Pasta-Gerichte werden mit  
Penne-Nudeln zubereitet*

---

12€

---

## **AL POLLO** 2, 10, 11, A, G

Hähnchen, Paprika und Lauch in pikanter Sahnesauce

## **CARBONARA** 1, 2, 8, 10, 11, A, C, G

Speck, Eigelb, schwarzem Pfeffer, Sahne und geriebenem Parmigiano Reggiano

## **VEGETARISCH** 2, 10, 11, A, G

Paprika, Champignons, Brokkoli, rote Zwiebeln, Rucola und Sahnesauce

## **PASTA MEERESFRÜCHTE** 2, 10, 11, A, G

mit Meeresfrüchte, Weißwein und Sahnesauce

---

15€

---

## **AL SALMONE** 2, 10, 11, A, G

mit Lachs, roten Zwiebeln, Weißwein und Sahnesauce



# Getränke

## APERITIF

MARTINI BIANCO <sup>L</sup>	5 cl	4,00€
SHERRY <sup>L</sup>	5 cl	3,00€
GLAS SEKT HAUSMARKE <sup>L</sup>	0,1 l	3,50€
CAMPARI ORANGE / SODA <sup>1,5</sup>		5,00€
KIR ROYAL <sup>L</sup>		4,00€
APEROL SPRITZ <sup>1,L</sup>		6,00€
HUGO <sup>L</sup>		5,00€

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER CLASSIC GOURMET	 0,5 l	3,50€
MINERALWASSER MEDIUM GOURMET	 0,5 l	3,50€
BLACK FOREST STILL	 0,5 l	3,50€
SINALCO LIMO <sup>1,5</sup>	 0,3 l	3,00€
	0,4 l	4,00€
SINALCO ORANGE <sup>1,5</sup>	 0,3 l	3,00€
	0,4 l	4,00€
SINALCO COLA <sup>1,4,7,11</sup>	 0,3 l	3,00€
	0,4 l	4,00€
SINALCO COLA ZERO <sup>1,4,7,11</sup>	 0,33 l	3,00€

## SÄFTE

APFELSAFT / SCHORLE	0,3 l	3,00€
	0,4 l	4,00€
ORANGENSAFT / SCHORLE	0,3 l	3,00€
	0,4 l	4,00€
JOHANNESBEERSAFT / SCHORLE	0,3 l	3,00€
	0,4 l	4,00€

## HEISSGETRÄNKE

TASSE KAFFEE <sup>7</sup>		2,50€
ESPRESSO <sup>7</sup>		2,50€
CAPPUCCINO <sup>7,6</sup>		3,00€
LATTE MACCIATTO <sup>7,6</sup>		3,00€
TEE VER.SORTEN		2,50€

---

## BIERE

---

DAMMENBRÄU <sup>A</sup>		0,3 l	3,50€
		0,5 l	4,80€
HELLES <sup>A</sup>		0,3 l	3,20€
		0,5 l	4,50€
HEFEWEIZEN <sup>A</sup>		0,3 l	3,20€
		0,5 l	4,50€
ALKOHOLFREI <sup>L</sup>		0,33 l	3,00€
WEIZEN ALKOHOLFREI		0,5 l	4,00€

---

## OFFENE WEINE

---

WEINSCHORLE <sup>L</sup>		0,25 l	3,80€
MÜLLER THURGAU <sup>L</sup>		0,25 l	4,00€
		0,5 l	8,00€
RIESLING <sup>L</sup>		0,25 l	4,50€
		0,5 l	8,70€
GRAUBURGUNDER <sup>L</sup>		0,25 l	4,50€
		0,5 l	8,70€
ROSE <sup>L</sup>		0,25 l	4,50€
		0,5 l	9,00€
SPÄTBURGUNDER ROTWEIN <sup>L</sup>		0,25 l	5,00€
		0,5 l	10,00€

---

## FLASCHENWEINE

---

RIESLING TROCKEN <sup>L</sup>		0,75 l	19,00€
GRAUBURGUNDER <sup>L</sup>		0,75 l	19,00€
ROSE TROCKEN <sup>L</sup>		0,75 l	19,00€
SPÄTBURGUNDER <sup>L</sup>		0,75 l	23,00€
FLASCHE SEKT HAUSMARKE <sup>L</sup>		0,75 l	18,00€
FLASCHE CREMANT <sup>L</sup>		0,75 l	25,00€

---

## SPIRITUOSEN

---

MIRABELL		2 cl.	3,00€
WILLIAMS CHRIST		2 cl.	3,00€
RAMAZZOTTI		2 cl.	3,00€
CRAPPA		2 cl.	3,00€
ROSSLER		2 cl.	3,00€



---

## DESSERTS

---

KLEINES EIS 2 Kugeln Vanilleeis mit Schokosauce <sup>3, 5, C, G</sup>	3,00€
VANILLEEIS 4 Kugeln Vanilleeis mit Schokosauce <sup>3, 5, C, G</sup>	5,00€
APFELSTRUDEL mit Vanillesauce <sup>1, 2, 3, 5, C, G</sup>	5,00€

### Zusatzstoffe

- 1 Farbstoffe
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Geschmacksverstärker
- 4 Antioxidationsmittel
- 5 Süßungsmittel
- 6 geschwärzt
- 7 koffeinhaltig
- 8 Nitritpökelsalz
- 9 Säuerungsmittel
- 10 Stabilisator (Phosphate)
- 11 chininhaltig

### Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide (Weizen etc.)
- B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C Eier und Eierzeugnisse
- D Fisch und Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F Soja und Sojaerzeugnisse
- G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse
- I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J Senf und Senferzeugnisse
- K Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupine und Erzeugnisse daraus
- N Weichtiere und Erzeugnisse daraus

Änderungen vorbehalten. Kreuzkontaminationen aller Allergene, sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte sind nicht auszuschließen.