

Die kleinen Weinbegleiter

Pfälzer Bruschetta		€ 4,90
Geröstete Bauernbrotscheiben „in Reiderlich gschnidde“ mit Leberwurst ⁹ , Essiggurke, Zwiebeln		
Scheiben vom Münster-Käse	Portion	€ 7,80
mit Feigen-Senf-Sauce ⁵	Mini-Portion	€ 4,20
Carpaccio vom Pfälzer Saumagen ⁹	Portion	€ 7,80
an Winzer-Vinaigrette und Salatbouquet	Mini-Portion	€ 4,20

„ Unser zwä Subbe “

Klare Markklößchensuppe		€ 4,50
Muskateller-Weinsuppe		€ 5,00
mit Croutons		

"Ebbes"

Geräucherte Entenbrustscheiben	Portion	€ 13,50
auf lauwarmen bunten Linsen	Kleine Portion	€ 7,90
	Mini-Portion	€ 4,50
Weinberg-Schneckenpfännchen	Portion	€ 12,90
in reichlich Bärlauchbutter und Baguette	Kleine Portion	€ 7,90
	Mini-Portion	€ 4,50
Pfälzer Blutwurst-Lasagne	Portion	€ 12,90
Hausgemachte Lasagne gefüllt mit Blutwurst ⁹ , Äpfeln, Zwiebeln auf Sauerkraut	Kleine Portion	€ 7,90
	Mini-Portion	€ 4,50

Spezialität des Küchenchefs Fabien Quirin

Froschschenkel Elsässer Art mit Baguette	Portion	€ 16,50
	Kleine Portion	€ 9,50
	Mini-Portion	€ 5,00

Fleisch

- Landschnitzel „Wiener Art“ € 13,80
vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln und Salatteller
- auf Wunsch mit gebratenen Speckchampignons + € 2,70
- Toscana-Hähnchen € 15,50
mit Parmaschinken gebratene Hähnchenbrust
auf Tomaten-Salsa mit Pommes Frites und Salat
- Kalbsnieren € 16,90
in Dijon-Senf mit Kartoffelpüree und Gemüse
- Geschmorte Ochsenbacken € 17,50
wie gewachsen in eigener Sauce, Spätzle und Gemüse
- Dornfelder-Lammhaxe € 16,90
in einer feinen Sauce mit einem Hauch Knoblauch und Dornfelder
geschmort, dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln
- Wildgericht des Tages (*nur nach Saison*)
Informieren Sie sich nach Saison über unser wechselndes Wildgericht
auf der Tageskarte

Fisch

- Gebratenes Zanderfilet € 17,50
auf provencalischen Tomatenwürfeln, Bärlauchbutterbaguette
und Salatteller
- Fangfrisch
Informieren Sie sich über unser wechselndes Fischangebot auf der
Tageskarte

Jede Sauce ist glutenfrei zubereitet !

Alle Gerichte auf dieser Seite erhalten
Sie auch als kleinere Portion.

Der Preis des Gerichts verringert sich um 3,00 €

Steaks



Landuro-Steak

€ 18,50

Schweinerückensteak vom einheimischen Landuro Bio Schwein mit natürlichen Fettlinien und großem Fettrand gebraten, dazu hausgemachte Bärlauchbutter

Rumpsteak *vom Charolais Rind*

220g € 21,90

aus dem Roastbeef mit Pfefferrahmsauce

300g € 24,90

Kalbsfiletsteak

220g € 23,90

mit Dijon-Senf-Sauce

300g € 27,90

Zu allen Steaks reichen wir Grumbeerschnipsel (gebackene Kartoffelecken) und einen Salatteller.

Vegetarische Gerichte

Burer Grumbeerpännel (Burrweiler Kartoffelpfännchen) € 10,50

Pfälzer Kartoffelscheiben mit Tomate und frischen Champignons unter Limburger-Käse überbacken

3 Spinatknödel

€ 10,50

- auf Pfälzer Handkäs-Sauce mit Schnittlauch
- oder mit zerlassener Butter und Parmesan

Salate

Bunter gemischter Salatteller

klein € 4,50

groß € 8,50

Hinkel-Salat

€ 11,00

Gebratene Hähnchenbrust-Streifen auf bunten Blattsalaten

Schlemmersalat

€ 12,50

Bunte Blattsalate mit gebratenen Garnelenspießen

Burrweiler Mühle Klassiker

Mühlenteller	€ 11,50
Saumagen ⁹ , Leberknödel ⁹ , Bratwurst ^{5,8} , Weinsauerkraut und Brot	
Pfälzer Saumagen⁹	€ 10,00
Gebraten, mit Weinsauerkraut und Brot <i>Ausgezeichnet mit einem Goldpokal beim Saumagenwettbewerb</i>	
Paar kleine Hausmacher Bratwürste^{5,8}	€ 9,50
mit Weinsauerkraut und Brot	
Zwei Leberknödel⁹	€ 9,50
mit geschmelzten Zwiebeln, Bratensauce, Weinsauerkraut und Brot	
Pfälzer Käseteller	klein € 7,50 groß € 11,90
Handkäse, Limburger Käse, Weißer Käse Zwiebeln, Schnittlauch, Brot und Butter	
Weißer Käse	€ 5,90
mit Zwiebeln, Schnittlauch, Brot und Butter	
Handkäse mit Musik	€ 4,90
mit Zwiebeln, Brot und Butter	
Elsässer Wurstsalat	€ 8,50
Schinkenwurst, Käsestreifen, Essiggurken und Zwiebeln, angemacht mit Essig und Öl, dazu Brot - auf Wunsch mit Bratkartoffeln + € 3,00	

Unsere Lieferanten

De Bäcker Becker, Edenkoben	KFE Kaffeerösterei,
Landau Metzgerei Joachim, Wollmesheim	Delta Fleisch, Hamburg
Schmitt Kartoffeln, Böbingen	Theis Gemüse, Hochstadt
Doktorenhof Venningen	Hans Fische, Gommersheim
Freier - <i>Gutes Fleisch</i> -, Kandel	

Für unsere zukünftigen Stammgäste

(Kinderkarte)

Pommes frites mit Ketchup ⁶	€ 3,50
Spätzle mit Bratensauce	€ 4,00
Kartoffelpuffer mit Apfelmus	€ 4,80
Kleine Bratwurst ^{5,8} mit Pommes Frites	€ 5,50
Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	€ 6,50
1 Kugel Eis (Schoko-, Vanille- oder Erdbeereis) je Kugel	€ 1,50

Kinder helfen Kindern

Je warmen Kindergericht leiten wir 50 Cent an das Kinderhospiz Sterntaler in Dudenhofen weiter. Vielen Dank !

Zusatzstoffe

Sehr geehrter Gast,

wir möchten Sie darauf hinweisen, dass in den von uns verwendeten Produkten folgende, gesetzlich ausweisungspflichtige, Zusatzstoffe enthalten sind:

1) mit Phospat, 2) mit Farbstoff, 3) geschwefelt, 4) geschwärzt, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Süßungsmittel, 7) enthält eine Phenylalaninquelle, 8) mit Geschmacksverstärker, 9) Konservierungsstoff

Für Lebensmittelallergiker halten wir eine extra Allergikerkarte nach der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS bereit.

Sollten Sie hierzu Fragen haben oder nähere Informationen wünschen, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Desserts

Süß und stark	Kleine Creme Brûlée ohne Schnickschnack und ein Espresso	€ 5,50
Schoko-Brownie	mit Quark-Sauerkirscheis	€ 7,50
Mandelparfait	an Pralinensauce	€ 6,90
Creme Brûlée	mit Früchten	€ 6,50

Eisbecher

Eis-rot-weiß	Vanilleeis, Erdbeereis, Erdbeersauce, Sahne, Kokosraspel	€ 5,50
Walnussbecher	3 Kugeln Premium Walnusseis an Walnüssen, Walnussauce und Sahne	€ 5,50
Schoko Becher	3 Kugeln Schokoladeneis mit Schokoladensauce und Sahne	€ 5,50

Meistens gibt's in Wissen's Mühle
nicht genügend Gartenstühle
Denn seit mehr als 3 mal 100 Jahren
kamen Menschen angefahren
- manchmal kamen Sie gelaufen -
sei es um ihr Mehl zu kaufen,
oder auch um lange Bretter
abzuhol'n bei jedem Wetter
Heute hol'n sie Gerhard's Wein
und in Christian's Sonnenschein
können sie es kaum erwarten,
ihn zu kosten in dem Garten.
Und darum gibt's in Wissen's Mühle
nie genügend Gartenstühle.

Das original Gedicht von Gästen
anlässlich der 300-Jahr-Feier

Deshalb Ihr Leute hört auf mich,
bestellt per Telefon Euch einen Tisch.
Lasst ihn für den Garten reserviere –
Dann kann gar nix mehr passiere.
Habt Tisch und Stühle draus im Garten,
braucht nicht auf freie Stühle warten.
Bei Saumagen und Riesling trocken,
könnt Ihr gemütlich im Garten hocken,
könnt den Gästen, den Fischen zugugge
– ob Stühle fehlen, braucht Euch dann
net zu jugge.
So viel als Ergänzung zu dem Gedicht
der Gartenstühle
in Wissen`s Burrweilerer Mühle.
Als post scriptum sozusagen,
war das jetzt noch nachzutragen.

Ergänzung eines lieben Gastes zum Original