



DAMMÜHLE
HOTEL - RESTAURANT

VORWEG

Gebratener Pulpo

Blumenkohl–Nussbutterpüree, gepickelter wilder Blumenkohl,
Salzzitrone und schwarzer Knoblauch

18,80

Rindertatar Burger

im Brioche Bun, Senfmayonnaise,
Gewürzgurke, Röstzwiebel und Trüffelpilze

18,90

Feldsalat

in Apfeldressing mit Ziegenkäse–Knusperrolle und Granatapfel

auf Wunsch auch vegan möglich

13,50

Thunfisch Tataki

Caponata, Crostini, Ricotta

18,50

Geschmorter Kürbis

Tahini Labneh, eingeweckte Kirschen und Vadouvan–Nusscrumble

16,50



DAMMÜHLE
HOTEL - RESTAURANT

SUPPE

Crèmesuppe vom Hokkaido

steirisches Kürbiskernöl und geröstete Kerne *(vegan)*

8,90

HAUPTSACHE

Schafskäse Knusperrolle

mit Trockentomate & Petersilie, sautierter Babyspinat
und Kürbispüree

22,50

Cremiges Pilzrisotto

confierter Kräuterseitling, Schalotten-Feigenconfit und Parmesan

auf Wunsch auch vegan möglich

24,50

Gerösteter Blumenkohl

Blumenkohl-Nussbutterpüree, Erdnusscrème,
geröstete Erdnüsse und Kalamansi Gel

25,50



DAMMÜHLE
HOTEL - RESTAURANT

Salat Falafel

Blattsalat in Apfeldressing, gebackene Falafel
mit grünen Bio-Linsen aus Frankenberg, Avocado,
Granatapfel und Schnittlauchdip

auf Wunsch auch vegan möglich

20,90

Gebratenes Filet vom Eismeersaibling

Beurre Rouge, Herbstgemüse und Selleriepüree

32,70

Auf der Haut gebratenes Filet vom Zander

Rahmkraut, Blutwurstpraline und Kartoffelpüree

31,90

Sanft gegarte Kalbsbacke

Schmorsoße und cremiges Pilzrisotto

28,80

180g Rinderfilet

Portweinjus, Markklößchen, Herbstgemüse und Selleriepüree

44,90



DAMMÜHLE
HOTEL – RESTAURANT

Krustenbraten vom Spanferkelnack

eigene Soße, Rahmkraut und Kartoffelpüree

24,90

Herzhaftes Gulasch von Reh und Hirsch

Preiselbeer–Wacholdersoße, Kartoffelklöße
und Schmandsalat

28,80

Helle getrüffelte Kalbsbolognese

Fettuccine und Trüffelkäse

26,50

Rosa gegarte Barbarie Entenbrust

eigene Soße, Rahmwirsing, Dauphinekartoffeln und Zwetschge

32,50

200g Rumpsteak vom argentinischen Angus

mit Café de Paris Kruste gratiniert, Portweinjus,
Bratkartoffeln und Schmandsalat

36,90

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

Pommes frites und Schmandsalat

22,50



DAMMÜHLE
HOTEL – RESTAURANT

KALTE LECKEREIEN

Zwiebelfocaccia “Strammer Max”

Senfmayonnaise, Schwarzwälder Schinken und zwei Spiegeleier

15,90

Käse x3

Wildblumenkäse, Langres und Pont l'Évêque,
mit Feigensenf, Butter und Baguette

17,80

Rose vom Räucherlachs

Schnittlauchdip und knusprig gebackener Kartoffelstick

19,50



DAMMÜHLE
HOTEL - RESTAURANT

DESSERT

Apfelcrumble

Vanillepudding und Tonkabohneneis

ca. 20 min Wartezeit

10,80

Rote Grütze

Vanilleeis und Sahne *mit Rotwein zubereitet*

8,40

Eine Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet

täglich wechselnde Sorte mit Crumble, Früchten & Deko

(auf Wunsch auch vegan möglich)

5,90

Brombeer & Hafer

gebräunte Vanillecrème, Brombeer-Lavendelsoße,
Haferchips und Brombeersorbet

11,90

Schokoladendesaster

Schokoladencrèmeux, Schokoladeneis, double chocolate Crumble,
Schokoladensoße, weißer Schokoladenjoghurt
und Schoko-Knusperperlen

12,50