



AHRENS  
KAFFEEMÜHLE  
FACHWERK & GASTHAUS

## – KLEINIGKEITEN & VORSPEISEN –

---

Mühlenbrot von der Bäckerei Titgemeyer 

saisonale Butter & Sauerkrautaufstrich

– perfekt zum Teilen ab 2 Personen –

6,90

Steirisches Rindfleisch

Gewürzgurke, Kürbiskern, Kren, Schnittlauch, Ei

10,50

Lachsforellen Stulle

Körnerbrot mit Lachsforellen - Rilette, Kohlrabi Salat & Zitrone

9,80

Röstblumenkohlsalat 

Linsen, Mandel, Joghurt, Granatapfel

8,20

Datteln im Speckmantel

mit Speck vom Hof Schoster

8 Stk. - 7,90

#GESELLIGKEITTRIFFTGENUSS

– ALLES ZUM TEILEN –

fünf verschiedene Kleinigkeiten – perfekt zum Teilen in guter Gesellschaft

40,00

## – SUPPENKÜCHE –

Flädle Supp`n

Rinderkraftbrühe, Pfannkuchenstreifen, Gemüseeinlage

5,50

All unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.  
Unsere Mitarbeitenden helfen Euch bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen,  
wie bspw. verkochtem Alkohol, gerne weiter.

## – SALATE –

---

### Bunter Mühlensalat

verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Karotte & Radieserl,  
Baguette der Bäckerei Titgemeyer

	13,00
mit Hähnchenbruststreifen	6,40
mit echtem Schafskäse	5,00
mit naturgereiften & eingelegten Oliven	3,90
mit hausgemachten Croutons	2,00

### Beilagensalat

Blattsalate, Kartoffel-Specksalat, Tomate, Gurke, Karotte & Radieserl  
6,50

Unsere Salate servieren wir wahlweise mit  
Hausdressing oder Zitronen-Honig-Dressing.

## – VEGETARISCH & VEGAN –

---

### Semmelknödel

Champignonrahm & Schnittlauch  
17,00

### Wittlager Grünkernbratlinge

Kartoffelstampf & Rahmkraut  
18,00

### Spargelrisotto

gebratener, grüner Spargel, Parmesan, Bärlauch Pesto  
19,00

– auf Wunsch vegan –

All unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.  
Unsere Mitarbeitenden helfen Euch bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen,  
wie bspw. verkochtem Alkohol, gerne weiter.

– SCHMANKERL & KLASSIKER –

---

Pollo Fino vom Hof Goldkühler

ausgelöste Hähnchenschenkel, Kartoffelstampf, Erbsen, Kohlrabi, Champignon Velouté

19,50

Schnitzel Wiener Art

bayrischer Kartoffel-Specksalat, Salatbeilage, Zitrone & Preiselbeeren

19,40

Schnitzel Jäger Art

Pommes, Champignonrahm, Salatbeilage

22,80

200g Rumpsteak

Pommes, Kräuterbutter, Salatbeilage

29,50

– WTL BURGER 2.0 –

Schlackes' Rindsburger,  
Haferbun von der Bäckerei Titgemeyer,  
Blattsalat, Tomate, Gewürzgurke,  
mit hausgemachter Sauce & Pommes

20,50

wahlweise mit Käse 1,80

Speckstreifen vom Hof Schoster 2,00

inklusive einer Sauce – Ketchup oder Mayonnaise.

Jede weitere Sauce: 0,80

All unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.  
Unsere Mitarbeitenden helfen Euch bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen,  
wie bspw. verkoktem Alkohol, gerne weiter.

– SAISONALE ZUSATZKARTE –

---



SAISONALE SPRITZER		
Bubble Peaches –	0,2	6,90
	0,75	24,00
Martini Pomegranate – 0,0%		6,90
BIER DER SAISON		
Barre Maibock	0,33l	3,80

Spargelcremesuppe   
mit Baguette der Bäckerei Titgemeyer  
8,50                      Vorspeise 5,90

Spargelkuchen   
mit Blattsalaten & Radieserl  
17,50

Lachsforellenfilet  
Kartoffel Drillinge, Kohlrabi und Sauerampfer Sauce  
24,00

Schlacke's Pluma-Cut vom Kräuterschwein  
gegrillter, grüner Spargel, Polenta & BBQ  
28,00

350g weißer Spargel vom Hof Schoster  
Salzkartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter  
23,00  
mit Schoster's Kochschinken & Wiehengebirgs-Schinken  
der Fleischerei Schlacke                      6,00  
mit Lachsforellenfilet                              9,50

All unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.  
Unsere Mitarbeitenden helfen Euch bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen,  
wie bspw. verkochtem Alkohol, gerne weiter.

## – DESSERT & SÜSSES –

---

wechselnde Mini-Desserts im Glas ab 4,00

Unsere Mitarbeitenden informieren Euch über die heutigen Sorten.

Affogato al Café	5,70
Vanille Eis mit Kernöl	6,40

#GESELLIGKEITTRIFFTGENUSS

– AUF VORBESTELLUNG & ZUM TEILEN –

Ofenfrischer Kaiserschmarrn  
mit gerösteten Mandeln & Rum-Rosinen.

ab zwei Personen  
7,00 pro Person

mit Apfelmus	3,00
mit Zwetschgenröster	4,50
mit Vanille Eiscreme	3,50

## – HEISSGETRÄNKE –

---

### Kaffee Spezialitäten

Espresso	3,10
Espresso Macchiato	3,40
Espresso Doppio	4,50
Café Creme	3,40
Pott Café	5,60
Cappuccino	4,20
Flat White	4,20
Latte Macchiato	4,50
Milchkaffee	4,50
alles auch mit Hafermilch	0,50

### Tee & Schokolade

verschiedene Sorten von Tee Gschwendner	4,00
Schwarzer Tee - Darjeeling Bio, Grüner Tee - Japan Sencha Bio, Blutorange Bio, Rooibos Limone-Ingwer, Pfefferminze Bio, Kamillenblüte Bio	
Heiße Zitrone	4,00
Pott Schokolade mit Sahne	4,50

All unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.  
Unsere Mitarbeitenden helfen Euch bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen,  
wie bspw. verkoktem Alkohol, gerne weiter.

## – GETRÄNKEKARTE –

### – MINERALWASSER –

Auburg Quelle	0,25	3,00
Naturelle	0,75	6,90
Auburg Quelle	0,25	3,00
Feinperlig	0,75	6,90

### – SÄFTE, SCHORLEN, SOFTGETRÄNKE –

von Lütt's Landlust			Coca Cola	0,2	3,00
Birne Helene	0,33	3,50	Cola Zero	0,2	3,20
Johanna	0,33	3,50	Orangenlimo	0,2	3,00
Holunderblüte	0,33	3,50	Zitronenlimo	0,2	3,00
Rhabarber	0,33	3,50			
			von Barre		
von Lammersiek & Co.			Barrenia Cola Orange	0,33	3,60
Orange, Apfel, Traube, Kirsche,			Fassbrause Zitrone	0,33	3,60
Maracuja, Ananas			Fassbrause Holunder	0,33	3,60
	0,2	3,30			
als Schorle	0,4	4,50	von Schweppes		
			Tonic	0,2	3,40
“Skiwasser“	0,3	3,90	Bitter Lemon	0,2	3,40
Himbeer-Zitrone			Ginger Ale	0,2	3,40

#HAUSGEMACHT

### – MARIUS' EISTEE –

Wechselnde Sorte

0,2l 3,30

0,4l 5,90

All unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.  
Unsere Mitarbeitenden helfen Euch bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen,  
wie bspw. verkoktem Alkohol, gerne weiter.

## – BARRE BRAUGENUSS –



---

Barre Pilsener	0,3	3,50
	0,4	4,50
Barre Helle Freude	0,3	3,50
	0,5	5,50
Barre Keller 1842	0,3	3,50
	0,5	5,50
Barre Weißbier	0,3	3,50
	0,5	5,50
Als Radler vom Fass gemischt mit Zitronenlimonade	0,3	3,50
	0,4	4,50
	0,5	5,50

## FLASCHENBIERE

---

Barre Alster Natur	0,33	3,60	Alkoholfrei		
Barre Dunkel	0,33	3,60	Barre Pils	0,33	3,50
Barre Alt Schuss	0,33	3,60	Barre Weißbier	0,5	5,50
			Barre Alster Natur	0,33	3,50

All unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.  
Unsere Mitarbeitenden helfen Euch bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen,  
wie bspw. verkoktem Alkohol, gerne weiter.

– SPRITZGETRÄNKE –  
BINGO

Sarti Spritz 0,2 6,80	Aperol Spritz 0,2 6,80	Rhabarber Spritz 0,2 6,80
Lillet Berry 0,2 6,80	Campari Spritz 0,2 6,80	Glas Secco 0,1 3,50
Weißwein Spritzer als Schorle 0,2 5,80	Holler Spritz auch alkoholfrei 0,2 6,80	Glas Mimosa Prosecco & O-Saft 0,2 4,80

#GESELLIGKEITTRIFFTGENUSS

– UNSERE SCHAUMWEIN EMPFEHLUNG ZUM TEILEN –

2017 „Doppelbock“ Sekt Brut

Weingut Hörner aus der Pfalz

Chardonnay & Pinot Blanc

Nussige Brioche-Noten treffen Aprikose & Zitrusfrucht

0,75 30,50

LONG DRINKS & APERITIFS

Gin & Tonic		Campari & Orange	6,80
mit Tanqueray	7,90	Port & Tonic	6,90
mit Hendricks	8,90	Martini bianco	5,50
mit Tanqueray		Martini rosso	5,50
Flor de Sevilla	8,90	Martini Floreale 0,0%	6,00

All unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.  
Unsere Mitarbeitenden helfen Euch bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen,  
wie bspw. verkoktem Alkohol, gerne weiter.

– WEINKARTE –  
OFFENE WEINE

---

- WEISSWEINE -

Grauburgunder	0,15	5,80
Weingut Oliver Zeter aus der Pfalz	0,75	28,00
„ehrllicher & eleganter Wein mit Charme ohne Schnickschnack“ (laut Willi fast halbtrocken)		
Trio – Weißwein Cuvée	0,15	5,50
aus Kerner, Weißburgunder & Müller-Thurgau	0,75	26,50
BIO Weingut Sander aus Rheinhessen		
„frisch, blumig, harmonisch“		
Sauvignon Blanc „Urgestein“	0,15	6,90
Weingut Baron Longo aus Südtirol	0,75	34,00
„exotisch, Grapefruit & außergewöhnlich gut“		
Weißwein Spritzer	0,2	5,80
als Schorle mit Bio Weinen vom Weingut Sauer aus der Pfalz		

- ROSÉWEIN -

Rosé – trocken BIO	0,15	5,50
aus St. Laurent, Spätburgunder, Lemberger & Cabernet Sauvignon	0,75	27,00
Weingut Klumpp aus Baden		
„lebendig frischer Beeren-Allrounder“		

- ROTWEINE -

„Ursprung“ Cuvée Rot	0,15	5,60
aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser	0,75	27,00
Weingut Markus Schneider aus der Pfalz		
„zwischen Johannisbeere & Pomerol“		
„SUD“ Primitivo di Manduria D.O.P.	0,15	5,90
aus Primitivo, Negro Amaro, Malvasia Nera	0,75	29,00
Weingut Cantine di San Marzano, Apulien		
„rot, mineralisch, herrlich trinkbar“		

All unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.  
Unsere Mitarbeitenden helfen Euch bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen,  
wie bspw. verkoktem Alkohol, gerne weiter.

– WEINKARTE –  
FLASCHENWEINE

---

- SCHAUMWEIN -

Chardonnay & Pinot Blanc „Doppelbock“ Sekt Brut Weingut Hörner aus der Pfalz nussige Brioche-Noten treffen Aprikose & Zitrusfrucht	0,75	30,50
--	------	-------

- WEISSWEINE -

Grauburgunder Weingut Klumpp, Baden Honigmelone, Birne & Quitte - trocken	0,75	27,00
Sauvignon Blanc KAITUI Weingut Markus Schneider, Pfalz Stachelbeeren & Holunder Noten – Balance & Trinkfluss	0,75	29,00
Laumersheimer Weißer Burgunder „Vom Kalksteinfels“ VDP Ortswein Weingut Philipp Kuhn, Pfalz Charakter Burgunder, reife Birne, Apfel & Aprikose	0,75	32,00
Riesling „Drache“ VDP Gutswein Weingut von Winning, Pfalz schönes Süß-Säure Spiel, Mix auf Frucht, Frische & Mineralik	0,75	27,00
Spätburgunder Blanc de Noir Weingut Seckinger, Pfalz Bio & Vegan, viel Zug & Spaß – gelbe Frucht & leichte rote Würze	0,75	26,00
Chardonnay Carnuntum DAC Weingut Netzl, Carnuntum Österreich saftige Frucht, angenehme Limette, cremig & anhaltend	0,75	28,00
Weißburgunder & Chardonnay „Felix Anton“ Bianco Weingut Baron Longo, Südtirol Quitte, Pfirsich, saftig-cremig, genialer Grip.	0,75	31,00

All unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.  
Unsere Mitarbeitenden helfen Euch bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen,  
wie bspw. verkochtem Alkohol, gerne weiter.

– WEINKARTE –  
FLASCHENWEINE

---

- ROSÉWEIN -

„WIN WIN“ Rosé VDP Gutswein Spätburgunder, Lemberger & St. Laurent Weingut von Winning, Pfalz rote Früchte & Erdbeer-Joghurt	0,75	28,00
---	------	-------

- ROTWEINE -

INCOGNITO“ - Winzergeheimnis - Weingut Philipp Kuhn, Pfalz mittelschwerer Roter, trocken, weich, wunderbare Fruchtakzente	0,75	28,00
--	------	-------

Cuvée BLACK PRINT“ aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Blaufränkisch & Syrah Weingut Markus Schneider, Pfalz Cassis, Himbeer, Kirsche & ein Hauch von Kaffee	0,75	35,00
---	------	-------

Merlot Weingut Sander, Rheinhessen vollreif, rund, feine Frucht & Würze	0,75	28,00
---	------	-------

Chianti „Renzo M.“ D.O.C. Sangiovese & Colorino Weingut Renzo Masi – Toskana kräftig – Kirsche, Pflaume, Kräuter	0,75	26,00
---	------	-------

Vinas Bastardas, Murcia I.G.P. Monastrell, Syrah & Garnacha Casa Rojo – Spanien kräftig-brombeerig, mildes Tannin	0,75	25,00
--	------	-------

All unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.  
Unsere Mitarbeitenden helfen Euch bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen,  
wie bspw. verkochtem Alkohol, gerne weiter.

## – SPIRITUOSEN & DIGESTIFS –

---

### - KURZE -

---

Eisgekühlt			Kurz & Gut		
Wacholder	2 cl	2,00	Absolut Vodka	2 cl	3,50
Korn	2 cl	2,00	Tanqueray Gin	2 cl	4,50
Linie Aquavit	2 cl	3,50	Hendricks	2 cl	5,50
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,50	Havana Rum	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	3,00	Tequila	2 cl	3,00
Ouzo	2 cl	3,00	Sambuca	2 cl	3,50
			Amaretto	2 cl	3,00
Baileys	2 cl	3,00	Ramazotti	2 cl	3,50
Eierlikör Himbeer	2 cl	3,00	Fernet	2 cl	3,50

### - AUS OBST & GETREIDE -

---

#### BIRKENHOF BRENNEREI

Alte Williams Christ	2 cl	3,80
Alte Marille	2 cl	3,80
Alte Kirsche	2 cl	3,80
Haselnuss	2 cl	3,80

#### FEINBRENNEREI PRINZ

Marille	2 cl	2,50
Obstler	2 cl	2,50
Liköre		
Marillen Strudel	2 cl	3,50
Orange – Kokosnuss	2 cl	3,50



#### Grappa, Cognac & Whiskey

Grappa	2 cl	4,00
Hennessy V.S.	2 cl	5,00
Jack Daniels	2 cl	5,00
Glennfiddich Malt	2 cl	5,50

All unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.  
Unsere Mitarbeitenden helfen Euch bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen,  
wie bspw. verkoktem Alkohol, gerne weiter.

- WIR BIETEN AUCH -

**AUßER-HAUS CATERING**

- wie eh & je mit viel Liebe zubereitet -

**FRÜHSTÜCKSBUFFET**

- zu besonderen Anlässen & für private Gruppen ab 30 Personen -

**GESCHENKGUTSCHEINE**

- zum Genuss verschenken -

**EINEN ORT DER GESELLIGKEIT**

- für Stammtische, Familienfeste oder Firmenfeiern -

**ÖFFNUNGSZEITEN**

MITTWOCH	17.30 - 22.30	KÜCHE ABENDS	17.30 - 20.30
DONNERSTAG	13.00 - 22.30	MARKTKÜCHE	13.00 - 15.30
FREITAG	17.30 - 23.00		
SAMSTAG	12.00 - 23.00	MITTAGSKÜCHE	12.00 - 15.30
SONNTAG	12.00 - 22.00	DURCHGEHEND	bis 20.00

**RUHETAGE: MONTAG & DIENSTAG**

All unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.  
Unsere Mitarbeitenden helfen Euch bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen,  
wie bspw. verkoktem Alkohol, gerne weiter.