



AHRENS
KAFFEEMÜHLE
FACHWERK & GASTHAUS

– KLEINIGKEITEN & VORSPEISEN –

Mühlenbrot von der Bäckerei Titgemeyer 

saisonale Butter & Sauerkraut aufstrich

– perfekt zum Teilen ab 2 Personen --

7,90

Steirisches Rindfleisch

Gewürzgurke, Kürbiskern, Kren, Schnittlauch, Ei

11,00

Brockhauser Grünkohlsalat 

Beluga Linsen, Granatapfel, Parmesan, Birne & Nuss

10,50

Rotkohl & Burrata 

Rotkohlsalat, Himbeeressig, crispy Kichererbse & Petersilie

9,80

Datteln im Speckmantel

mit Speck vom Hof Schoster

8 Stk. - 7,90

#GESELLIGKEITTRIFTGENUSS

– ALLES ZUM TEILEN –

vier verschiedene Kleinigkeiten – perfekt zum Teilen in guter Gesellschaft

45,00

– SUPPENKÜCHE –

Sellerie Schaumsuppe 

Birnen Chutney & Baguette der Bäckerei Titgemeyer

9,50 als Vorspeise 6,50

– SALATE –

Winterlicher Mühlensalat

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

	13,50
mit Hähnchenbruststreifen	6,40
mit hausgemachten Falafel	6,50
mit echtem Schafskäse	5,00
mit naturgereiften & eingelegten Oliven	3,90
mit hausgemachten Croutons	2,00
mit gerösteten Walnüssen	2,00

Beilagensalat

Blattsalate, Kartoffel-Gurken Salat, Rotkraut, Gurke, Karotte & Radieserl
6,50

Unsere Salate servieren wir wahlweise mit Hausdressing
oder Buttermilch-Orangen Dressing.

– VEGETARISCH & VEGAN –

Kaspressknödel

mit Bergkäse, Rahmkraut & Salatbeilage

19,00

Parmesan-Wirsing aus dem Ofen

mit Linsen, Selleriepüree, Birne, Parmesanschaum, Walnuss & Semmelbrösel

19,50

Fregola Sarda

Kürbis, Radicchio, Aprikose & Cashew Kruste

19,50

Winzer Tarte

Blätterteig, Hüttenkäse, rote Zwiebel, Spinat & Trauben, dazu Mühlensalat

18,50

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.

– SCHMANKERL & KLASSIKER –

Gefüllte Hühnerbrust vom Hof Goldkühler aus Bissendorf
Grünkohl Füllung, Kartoffelstampf, Rübengemüse & Kohl Velouté

23,50

Schnitzel Wiener Art
Kartoffel-Gurken Salat, Preiselbeeren, Zitrone & Salatbeilage

19,50

Schnitzel Jäger Art
Pommes, Champignonrahm & Salatbeilage

22,80

Geschmorte Rinderbäckchen
mit Kartoffelstampf, Rosenkohl vom Demeter Gemüsehof Markus Zahn
& Rotwein Jus

27,00

– WTL BURGER –

Schlackes' Rindsburger,
Haferbun von der Bäckerei Titgemeyer,
Blattsalat, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebel
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

– SAISONALE ZUSATZKARTE –



SAISONALE SPRITZER

Pink Aperol 0,2 7,90
Cranberry, Aperol, Orange, Prosecco

BIER DER SAISON

Barre Winterbier 0,33 3,60

Kaspressknödelsuppe

Rinderkraftbrühe mit Kaspressknödel-Tranchen

10,80 als Vorspeise 6,90

Grünkohl

mit Schlackes Kassler, geräucherter & frischer Kohlwurst
und karamellisierten Röstkartoffelecken

26,00

Steirisches Backhendl

Bissendorfer Pollo Fino in Kürbiskernpanade
mit Kartoffel-Gurken Salat, Zitrone & Salatbeilage

22,80

Gebratenes Lachsfilet

mit Schwarzwurzeln, Kräuter Hollandaise & Nusscrunch

25,00

Rosa gegarte Keule vom Rotwild

mit Serviettenknödel, Rotkrautsalat, Preiselbeeren & Wild Jus

33,00

– DESSERT & SÜSSES –

wechselnde Mini-Desserts im Glas ab 4,00

Unsere Mitarbeitenden informieren Euch über die heutigen Sorten.

Affogato al Café	5,10
Vanille Eis mit Kernöl	6,50

AUF VORBESTELLUNG UND ZUM TEILEN

Ofenfrischer
Kaiserschmarrn
mit gerösteten Mandeln & Rum-Rosinen.

ab zwei Personen
7,00 pro Person

mit Apfelmus 3,00
mit Zwetschgenröster 4,50
pro Kugel Vanille Eis 2,50

#GESELLIGKEITTRIFFTGENUSS