



# Herzlich Willkommen

## Mihms Speisekarte

Wir sind ein Partnerbetrieb des  
Biosphärenreservats Rhön



## Aus dem Suppenkessel

<b>Rinderkraftbrühe „unser Klassiker“</b> mit selbstgemachtem Eierstich und Markklößchen	<b>4,00 €</b>
<b>Gulaschsuppe vom Pinzgauer Ochs</b> pikant würzig dazu Bauernbrot	<b>4,80 €</b>
<b>Hausgemachte Zwiebelsuppe</b> mit Toast und Käse überbacken	<b>4,80 €</b>

## Was kleines Vorweg

<b>Rhöner Bauern-Bruschetta</b> eine Scheibe geröstetes Bauernbrot mit Rhöner Schinken und Tomatenwürfeln	<b>6,80 €</b>
<i>Das gibts nur bei uns!</i>	
<b>Tatar vom Rhöner Weiderind</b> ca. 100 g, frisch zubereitet, mit Eigelb, Zwiebeln, Butter und eine Scheibe Brot	<b>7,80 €</b>

## Salatbeet & Vegetarisches

<b>Kleiner Blattsalat</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Gemischter bunter Salatteller</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Bunte Salatplatte</b> verschiedene Blattsalate und Salate der Saison mit Käsestreifen dazu wahlweise: <b>gebackene Champignons</b> <b>gegrillte Hähnchenbrust</b>	<b>7,80 €</b> <b>1,50 €</b> <b>2,50 €</b>

*Zu allen Salaten wählen Sie unser Rhöner Rahmdressing oder Essig-Öl-Kräuterdressing*

<b>Rhöner Ofenkartoffel</b> auf gegrillten Champignons und Zucchini mit Kräuter-Sour-Cream-Dip	<b>6,80 €</b>
--	---------------



## Unsere Spezialitäten aus der Metzgerei (warm und kalt)

**Mihms Mettbrot** **6,90 €**  
zwei Scheiben Bauernbrot, gut belegt mit  
frischem Schweinemett, Zwiebeln und Gewürzgurken

**Rhöner Schinkenbrot** **8,80 €**  
Bauerschinken von unseren Strohschweinen,  
(mindestens sechs Monate gereift), dazu ein Obstler

**Wurstbrettel** **7,80 €**  
eine Kostprobe durch unsere hausm. Wurstspezialitäten  
mit Brot, Butter und reichlich Garnitur

**Metzger-Vesper – hier ist alles drauf!** **9,40 €**  
verschiedene Wurstsorten, Mett, Schinken,  
Rhöner Bergkäse, Brot, Butter und reichlich Garnitur

*So frisch gibts das nur beim Mihm!*

<b>Tatar vom Rhöner Weiderind</b>	<b>9,40 €</b>	<b>10,40 €</b>
frisch zubereitet, mit Eigelb, Zwiebeln, Butter, Brot, Salz, Pfeffer, Paprika und reichlich Garnitur	200 g	300 g

	kleine Portion	normale Portion
<b>Mihms berühmte Bratwurst</b> mit etwas Bratensoße und Bratkartoffeln	<b>4,90 €</b>	<b>6,40 €</b>

<b>Selbstgemachte Topfsülze</b> mit Remouladensoße und Bratkartoffeln	<b>6,40 €</b>	<b>7,40 €</b>
--	---------------	---------------

<b>Strammer Max</b> roher und gekochter Schinken auf Bauernbrot mit Spiegelei	<b>6,80 €</b>	<b>7,60 €</b>
--	---------------	---------------



## Lecker überbacken

	kleine Portion	normale Portion
<b>Schnitzel-Toast</b> kleines Schnitzel mit Champignons auf Toast, mit Käse überbacken	<b>7,40 €</b>	<b>8,80 €</b>
<b>Holzfüller Toast</b> Schweinenackensteak mit gedünsteten Zwiebeln und Dörrfleisch auf geröstetem Bauernbrot mit Käse überbacken	<b>8,40 €</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Filet-Toast</b> zartes Schweinefilet mit Tomaten und frischen Champignons auf Toast mit Käse überbacken	<b>9,80 €</b>	<b>11,40 €</b>

## Mihms Schnitzel

der deutsche Klassiker schlechthin, paniert und in Butterschmalz gebraten

<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> (bei Bedarf etwas Bratensoße)	<b>8,40 €</b>	<b>9,80 €</b>
<b>Champignonrahmschnitzel</b> Champignonrahmsauce mit frischen Champignons zubereitet	<b>10,40 €</b>	<b>11,90 €</b>
<b>Pfefferrahmschnitzel</b> mit unserer oft kopierten aber nie erreichten Pfefferrahmsauce mit Madagaskar-Pfeffer	<b>10,40 €</b>	<b>11,90 €</b>
<b>Cordon bleu (liebt unser Küchenchef besonders)</b> gefüllt mit Metzger-Kochschinken und Käse		<b>13,90 €</b>

*Zu allen Schnitzeln reichen wir natürlich Pommes frites  
(auf Wunsch mit Ketchup und Mayonnaise)*

Wünschen Sie noch einen kleinen Blatt- oder Beilagen Salat  
wahlweise mit unserem Rhöner Rahm-Dressing oder Essig-Öl-Kräuter Dressing?



## Vom Grill

	kleine Portion	normale Portion
<b>Grillsteak von unseren Strohschweinen</b> Ofenkartoffel mit Kräuter-Sour-Cream und Grillgemüse	<b>11,90 €</b>	<b>13,40 €</b>
<b>Zartes Schweinefilet (Medaillons)</b> dazu Röstitaler, gebratene Champignons und Kräuterbutter	<b>12,90 €</b>	<b>14,40 €</b>
<i>Klassiker!</i> <b>Krone-Pfännchen</b> Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet auf Käsespätzle mit pikanter Rahmsoße	<b>13,40 €</b>	<b>14,90 €</b>
<b>Metzgermeister Steakteller</b> kleines Rump-, Schweinenacken- und Hähnchenfiletsteak, dazu Ofenkartoffel mit Kräuter-Sour-Cream und Grillgemüse		<b>17,90 €</b>
<b>Hähnchenbrustfilet „Natur“</b> mit frischen Champignons, Röstitalern und Kräuterbutter	<b>11,40 €</b>	<b>12,90 €</b>
<b>Hähnchenbrustfilet „Überbacken“</b> mit Ananas und Röstitalern	<b>11,40 €</b>	<b>12,90 €</b>

## Für unsere kleinen V.I.P. Gäste

**Alle Gerichte für nur 2 €** (nur für Kinder bis zum 7. Lebensjahr)

Kleines zartes Schnitzelchen mit Pommes frites

Zwei Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites

Bratwurst mit Pommes frites

Nudeln oder Spätzle mit Bratensoße

*Ketchup und Mayonnaise gibts natürlich auch!  
Und nach dem Essen eine Kugel Eis eurer Wahl!*



## Unsere Steak Spezialitäten

vom eigenen Pinzgauer Weiderind, am Knochen gereift und von Metzgermeister Marcus Mihm hergerichtet.

**Sie können zu jedem Steak eine Beilage, eine Soße und ein Gemüse frei wählen**

	200 g	300 g	400 g
<b>Saftiges Rumpsteak</b>	<b>17,80 €</b>	<b>22,90 €</b>	<b>28,80 €</b>
aus dem besten Mittelstück des Rinderrücken			

### *Für Kenner*

<b>Rib-Eye-Steak</b>		<b>19,90 €</b>	<b>25,90 €</b>
saftiges, marmoriertes Steak aus dem vorderen Teil des Rinderrücken			

### *Für Genießer*

<b>Filet-Steak</b>	<b>19,90 €</b>	<b>25,90 €</b>	<b>39,80 €</b>
das zarteste und wertvollste Teil vom Rind			

### *Für zwei Personen - unsere Königsklasse der Krone*

<b>Chateau Briand</b>	400 g	600 g
	<b>39,80 €</b>	<b>51,80 €</b>
das Beste aus dem Mittelstück des Rinderfilets, mit Auswahl von jeweils zwei Soßen, einer Beilage und Gemüse		

Wählen Sie je eine ...

#### **Beilage:**

Pommes frites  
Kartoffelspalten  
Bratkartoffeln  
Ofenkartoffel mit  
Kräuter-Sour-Cream

#### **Gemüse:**

gedünstete Zwiebeln  
gebratene Champignons  
Grillgemüse

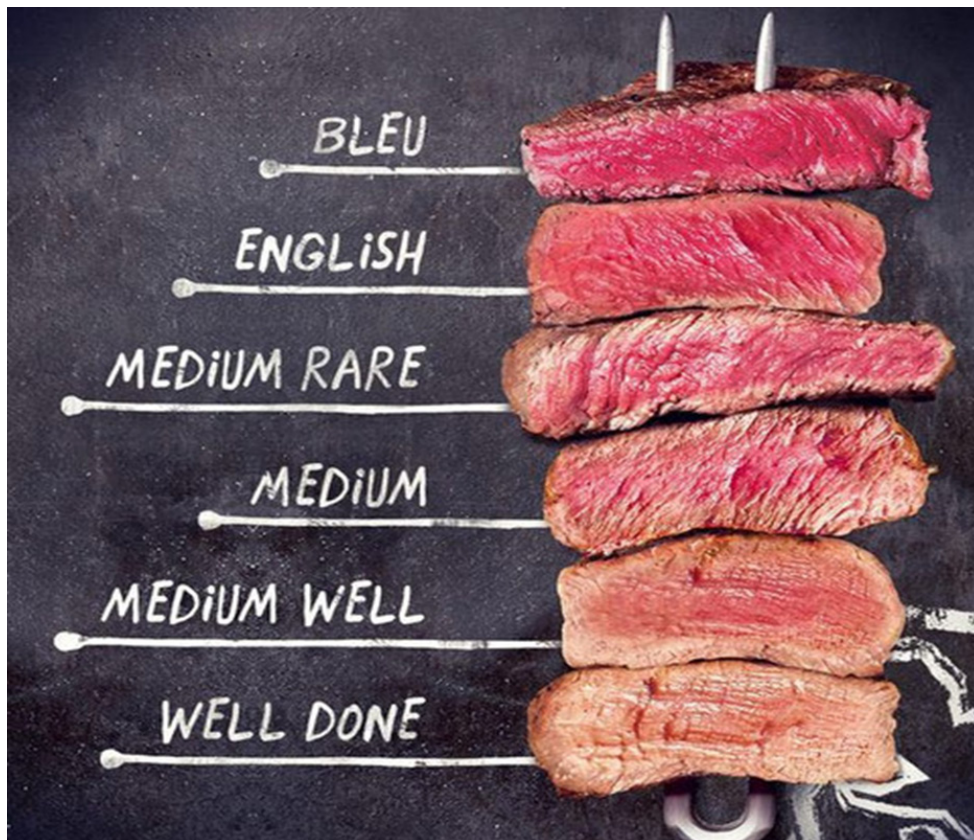
#### **Soße:**

Kräuterbutter  
Bratsaft  
Pfefferrahmsoße

Jede weitere Beilage/Gemüse 2,00 € Aufpreis.

Das angegebene Gewicht ist immer das Fleisch Rohgewicht!

**Wie wünschen Sie Ihr Steak gebraten?**





## **Frische Fische**

von der Forellenzucht Dänner aus Tann-Wendershausen.

**Rhöner Regenbogenforelle** **18,90 €**  
gebraten mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter

**Gebrautes Norweger Lachsfilet** **17,80 €**  
mit Tagliatellen und Kräuterschaumsoße

## **Spezialität vom Rhöner Lamm**

**Lammbraten** **17,40 €**  
mit pikanter Soße

**Lammragout** **15,80 €**  
mit feinen Kräutern abgeschmeckt

*Dazu reichen wir gebackene Rhöner-Kartoffelplätzchen und Bohnenbündchen*

Wünschen Sie noch einen kleinen Blatt- oder Beilagen Salat  
wahlweise mit unserem Rhöner Rahm-Dressing oder Essig-Öl-Kräuter Dressing?