



Öffnungszeiten Restaurant: 1. Jan. 2012 bis 1. April 2012:

Montag bis Donnerstag ab 17.00 Uhr

Freitag bis Sonntag ab 11.00 Uhr

Nachmittags: Vesperkarte und Kaffee & Kuchen

Warme Küche: 11.30 - 14.00 Uhr und 17.00 - 21.00 Uhr

Genießerfrühstück:

Samstag von 8.00 Uhr bis 11.00 Uhr.

Erleben Sie Gastfreundschaft in unseren neuen Räumlichkeiten. 240 qm Platz für Ihre Familienfeiern!



*Winterzeit,
Geniesserzeit.*

Herzlich Willkommen bei Freunden.

Müller's Landhotel

Am Dürrenberg 1 · 63875 Mespelbrunn

Fon 0 60 92 / 8 24 82 - 0 · Fax 0 60 92 / 8 24 82 - 299

info@muellers-landhotel.eu · www.muellers-landhotel.eu

Kulinarische Ausblicke

Winter/Frühling 2012

Menü & Kabarett

Samstag 04. Februar 2012

Am Abend empfängt Sie die lokal bekannte Kabarettistin „Lore Hock“ mit neuem Programm. Erleben Sie unseren Fränkischen Abend mit einem Spezialitätenmenü. Beginn 18.00 Uhr.

Marinierter Kalbstafelspitz mit eingelegten Kürbissen,
Salzbutter und feines Vollkornbrot von der Bäckerei Gerlach

Klare Ochsenschwanz Consommè
Mit gefüllten Pfannkuchen & Griesnockerl

Zarte Entenbrust mit Thymianjus
Rahmiges Karotten-Wirsing Gemüse, Pommes Williams

Variation von der Valrhona Schokolade

39,- Euro

Valentin Menü

Sonntag 12. Februar und Dienstag, den 14. Februar ab 18 Uhr

„Liebeserklärung“

Bunte Blattsalate mit gehobeltem Fenchel
Strauchtomaten & Kräuter

„Von Herzen“

Kartoffel Cremesüppchen
Riesengarnele am Spieß

„Heiße Träume“

Rumpsteak vom Argentinischen Angus Rind
Wintergemüse & Müller´s Pfannnrösti
oder

Gebratenes Saiblings Filet mit Limettenstern
Petersilienbutter & Schwenkkartoffeln

„Zum Vernaschen“

Parfait von der schwarzen Johannisbeere, Mango-Chili-Konfit

29,- Euro

1. Mespelbrunner Bierkulinarium

Samstag, den 17. März 2012, Beginn 18.30 Uhr

„1. Bier-Kulinarium“ mit Bier Diplom-Sommelier Hubertus Grimm
Bier-Aperitif, 4-Gang-Biermenü mit begleitenden Biersorten
(nationale und internationale Biere)

Diplom-Biersommelier Hubertus Grimm vom Brauhaus Faust zu Miltenberg reicht aus-
gewählte einheimische und internationale Bierspezialitäten zum regionalen Bier Menü
von Marco Müller und seinem Team. Die Gäste erwartet eine schmackhafte „Expedition
ins Bierreich“ – gewürzt mit Anekdoten und Sprüchen um der Deutschen liebstes Ge-
tränk. Nicht zu kurz kommen soll natürlich auch die kulinarische Harmonie von Menü
und Bier – also wenig trockene Theorie, dafür umso mehr flüssige Praxis.
Wir servieren ein mit Bier zubereitetes Viergang-Menü inkl. Bieraperitif sowie passen-
den Bieren, insgesamt einen guten Liter an Bierspezialitäten.

Carpaccio von Bachsaibling und Zander
Limetten Marinade, Radicchio & Friseè

Müller´s Graupen-Gemüse-Biersuppe

In Dunkelbier geschmorte Buglende vom Weiderind
mit glasiertem Wurzelgemüse und Serviettenknödeln

„Falsches Bier“

Mandel Parfait mit Apfel-Birnen Gelee
weißer Schokoladenschaum im Bierglas serviert

39,- Euro pro Person

räuber-lounge

Donnerstag bis Samstag ab 19.00 Uhr

Unsere neue räuber-lounge ist ab sofort geöffnet.
Wir laden Sie ein zu gepflegten Bieren der Brauerei Faust
aus Miltenberg oder genießen Sie Kaffeespezialitäten,
Bargetränke und Edelbrände aus der Region.

Brunch

1. Jan., 22. Jan., 12. Feb., 11. März, von 10 Uhr bis 14 Uhr

Reichhaltiges Frühstücksbüffet, Kaffee am Tisch
Verschiedene warme Gerichte, Süße Köstlichkeiten

Preis: 17,50 Euro Kinder bis 3 Jahren frei
Kinder bis 6 Jahren: 6,00 Euro
Kinder bis 12 Jahren 12,00 Euro