

Herzlich Willkommen im Mühlengrund!

Sie haben sich an einen besonderen Ort begeben, der eine lange eigene Geschichte hat.

Das Haus Untermühle 1, außerhalb vom Ortsteil Heuchelheim,
wurde laut Landesarchivamt Speyer im Jahre 1721
zum ersten Mal beurkundet. Es wechselte mehr als zehnmal den Besitzer,
bis es 1938 von dem Müller Johannes Mühlheußner aus Rheinzabern
und seiner Frau Elisabeth erworben wurde.

Der Mühlenbetrieb konnte jedoch erst 1941 aufgenommen werden.
Bis 1948 wurde die Mühle mit einem Mühlenrad durch Wasserkraft betrieben.
Später wurde eine Turbine eingebaut, das Mühlengebäude aufgestockt und
der Betrieb auf einen modernen Stand gebracht. Im Jahre 1953 wurde der Mühlenbetrieb
stillgelegt. 1966 übernahm die jüngste Tochter Rosemarie mit Ihrem Ehemann Josef
Feldmann, der gelernter Koch ist, das alte Mühlengebäude.
Da lag es nahe, eine Gaststätte zu eröffnen und aufgrund der Lage und der früheren
Nutzung des Anwesens gab man der Gaststätte den Namen

“Mühlengrund”

Mein Name ist Nikos Loutsas, und es ist mir eine große Freude, Sie in unserem
einzigartigen Rückzugsort inmitten der Natur willkommen zu heißen.

Hier, wo Geschichte und Moderne
auf ein kulinarisches Fest für die Sinne treffen, laden wir herzlich dazu ein,
unsere breite Palette von Gerichten zu genießen,
die die Vielfalt Deutschlands, Europas und der Saison widerspiegeln.

Unsere Philosophie ist einfach: Wir möchten, dass unsere Gaststätte ein Ort ist,
an dem Menschen zusammenkommen, um gemeinsam
unvergessliche Momente zu erleben,
zu feiern und wieder ein Mensch zu sein - unabhängig vom Alter.
In unserer modernen Atmosphäre spüren Sie an jeder
Ecke die tiefe Verbindung zur Tradition und der Pfalz.

Unsere Werte sind Ehrlichkeit, Qualität und guter Service.
In unserer Familie, der meine Frau Jasna, unser Herz in der Küche,
meine Kinder Jannis, Markos, Ira-Sofia
und unser Leidenschaftlicher Chefkoch Sebastian Bauer angehören, steckt unsere
Leidenschaft für Gastronomie tief verwurzelt.
Gemeinsam sind wir bereit, Ihre besten Momente zu kreieren.

Willkommen zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis in der Gaststätte
Mühlengrund,
wo unser Engagement und unsere Gastfreundschaft Ihnen einen unvergleichlichen Tag
bescheren. Wir freuen uns darauf, Ihre Sinne zu verwöhnen

Hier ist des Volkes wahrer Himmel.
Zufrieden jauchzet groß und klein: Hier bin ich Mensch, hier darf ichs sein!

Aperitif-Longdrinks

Martini (Weiß/ Rot) 5cl. - 4,40

Campari mit Eis 4cl. - 5,60

Campari 4cl. **Orange/ Soda** - 5,90

Riesling Winzer Sekt 0,1L - 5,90

Mühlengrund Aperitif (Winzersekt / Pfirsich Likör) 0,1L - 6,90

Mühlengrund-Schorle 0,5L - 8,90

(Riesling / Sekt / Bitter Lemon / Zitrone / Minze / Eis)

Hugo 0,25L - 7,90

(Secco / Holundersirup / Sprudel / Zitrone / Minze / Eis)

Aperol Spritz 0,25L - 7,90

(Secco / Aperol / Sprudel / Orange / Eis)

Limoncello Spritz 0,25L - 7,90

(Secco / Limoncello / Sprudel / Zitrone / Eis)

Alkoholfreie Getränke

(Bellaris)

Cola, Gold Orange, Cola-Mix, Apfelsaftschorle,

Johannis Spritz, Zitrone

0,25L - 2,90 / 0,5L - 4,90

Flasche Cola ohne Zucker 0,33L - 4,00

Flasche Bitter Lemon 0,2L - 3,00

Gourmet Mineralwasser Bellaris Classic, Naturel 0,25L / 0,7L

3,20 / 5,90

Gourmet Mineralwasser Bellaris Medium 0,7L - 5,90

Säfte

Orangensaft, Traubensaft Weiß

0,25L - 3,70 / 0,5L - 6,50

Bier vom Fass

ValentinsHell 0,3L/0,5L

4,30/ 5,50

Radler oder Cola Bier 0,5L - 5,50

Valentins Hefe - Weißbier 0,5L - 5,50

Hefe - Weißbier Radler 0,5L - 5,50

Flaschen Bier

Bellheimer Lord Fresh Alkoholfrei 0,33L -4,30 Valentins

Hefe - Weißbier Alkoholfrei 0,5L - 5,50 Valentins Hefe -

Weißbier-Radler Alkoholfrei 0,5L - 5,50 Bellheimer

Natur-Radler Alkoholfrei 0,33L - 4,30

Weinschorle

Riesling, Rose, Morio Muskat, Müller 0,25L / 0,5L

3,20 / 5,90

Weinschorle mit anderen Wein Sorten gilt : 0,25L Preis + 0,80€

Heisse Getränke

Tasse Kaffee 3,00 / Espresso 3,00 / Cappuccino 3,50 Milchkaffee 4,20 /

Latte Macchiato 4,20 Heiße Schokolade mit aufgeschäumter Milch 3,30

KEO Tee

Friesentee

Traditioneller Tee ostfriesischer Art.

Kamille

Ausgewogener, milder Kräutertee.

Grüner Tee

Herb-frischer grüner Tee aus China.

Kräuterharmonie

Kräutertee Kräutertee mit fruchtiger Apfelnote-

Waldbeere

Früchtetee mit Beerengeschmack.

4,00

Weißwein

24er **Mühlengrund Cuvee No.3**, trocken 0,25L / Fl. 0,75L
(Grauer Burgunder, Weißburgunder) Weingut R.Rinck, Klingen

5,70 / 16,60

24er **Weißburgunder**, trocken 0,25L / Fl. 0,75L

Weingut Becker, Heuchelheim

5,10 / 14,80

24er **Riesling**, trocken 0,25L / Fl. 1,0 L

Weingut Kerth-Eck, Heuchelheim

4,50 / 17,70

24er **Muskateller**, trocken 0,25L / Fl. 0,75L

Weingut Hof, Klingen

6,00 / 17,50

24er **Chardonnay**, trocken 0,25L / Fl. 0,75L

Weingut Hof, Klingen

5,90 / 18,20

24er **Grauer Burgunder**, trocken 0,25L / Fl. 0,75L

Weingut Volker Kuhn, Heuchelheim

5,40 / 15,50

24er **Sauvignon Blanc**, trocken 0,25L / Fl. 0,75L

Weingut Rinck-Wüst, Klingen

6,10 / 17,90

24er **Grüner Silvaner**, feinherb 0,25L / Fl. 0,75L

Weingut Vogler, Heuchelheim

6,00 / 17,40

24er **Müller - Thurgau**, feinherb 0,25L / Fl. 1,0L

Weingut Bollinger, Heuchelheim

4,90 / 19,30

24er **Gute Laune Cuvee**, lieblich 0,25L / Fl. 0,75L

Weingut Oliver Born, Heuchelheim

5,30 / 15,40

24er **Morio Muskat**, lieblich 0,25L / Fl. 1,0L

Weingut Kreutz, Heuchelheim

4,60 / 18,10

25er **Gewürztraminer**, lieblich 0,25L / Fl. 1,0L

4,80 / 18,90

Weingut Mayer, Heuchelheim

22er **Siegerrebe Spätlese**, süß 0,25L / Fl. 0,75L

Weingut Arnold, Heuchelheim

6,90 / 20,30

Rotwein

21er **Spätburgunder** , trocken 0,25L / Fl. 0,75L

Weingut Nauerth-Gnägy, Klingen

6,90 / 20,20

22er **St. Laurent**, trocken 0,25L / Fl. 0,75L

Weingut Richard Rinck, Klingen

7,20 / 21,10

22er **Merlot** , trocken 0,25L / Fl. 0,75L

Weingut Rinck-Wüst, Klingen

6,10 / 17,90

22er **Dornfelder** , trocken 0,25L / Fl. 0,75L

Weingut Kreutz, Heuchelheim

6,50 / 19,00

22er **Nikos Red** , trocken 0,25L / Fl. 0,75L

Weingut Vogler, Heuchelheim

8,50 / 24,90

22er **Cabernet Sauvignon & Merlot** , Barique trocken 0,25L / Fl. 0,75L

Weingut Arnold, Heuchelheim

9,00 / 26,50

23er **Spätburgunder** , feinherb 0,25L / Fl. 1,0L

Weingut Meyer, Heuchelheim

5,90 / 23,30

23er **Dunkelfelder** , feinherb 0,25L / Fl. 0,75L

Weingut Arnold, Heuchelheim

5,90 / 17,70

24er **Milder Rotwein Cuvée** , lieblich 0,25L / Fl. 1,0L

Weingut Kerth-Eck, Heuchelheim

5,40 / 20,60

Rose und Blanc de Noir Wein

24 er **Rose** , lieblich 0,25L / Fl. 1,0L

Weingut Bollinger , Heuchelheim

4,90 / 19,30

24er **Dornfelder Rosé** , feinherb 0,25L / Fl. 0,75L

Weingut Kreutz, Heuchelheim

5,90 / 17,20

25er **Pink Princess** , trocken 0,25L / Fl. 0,75L

Weingut Grafenhof , Heuchelheim

7,70 / 22,60

25er **Spätburgunder Blanc de Noir** , trocken 0,25L / Fl. 0,75L

Weingut Richard Rinck, Klingen

6,50 / 19,00

Digestif 2Cl.

(Verdauungsschnaps)

Mirabellenbrand 40% Vol.

Weingut und Brennerei Kerth-Eck, Heuchelheim

3,90

Williams Christ 40% Vol.

Weingut und Brennerei Kerth-Eck, Heuchelheim

3,90

Schlehe Wildschlengenest 40% VOL.

Edelostbrennerei Karl Kuhn, Klingen

3,90

(D' ouso) Hengens No.18 38,5% VOL.

Weingut und Brennerei Fam. Hengen, Heuchelheim

3,90

Tresterbrand 40% Vol

Weingut und Brennerei Fam. Hengen, Heuchelheim

4,50

Quitten Brand 40% Vol

Weingut und Brennerei Fam. Hengen, Heuchelheim

3,90

Weinbergspirsich-Likör 20% VOL.

Edelostbrennerei Karl Kuhn, Klingen

4,00

Kräuterlikör 35% VOL.

Edelostbrennerei Karl Kuhn, Klingen

4,50



Speisekarte

"Bei uns legen wir großen Wert auf Ihre Gesundheit und Ihren Genuss. Unsere Speisen werden ohne den Einsatz von Geschmacksverstärkern zubereitet, und unsere hausgemachten Saucen sind glutenfrei. So können Sie sich ganz unbeschwert an unserer vielfältigen Auswahl erfreuen und den puren Geschmack unserer Gerichte genießen."

Suppe

Rinderconsommé

mit Markklößchen und Petersilie 8,90

Vorspeisen

Knusprig frittierte Sardellen

mit Knoblauchöl und Weizenbaguette 10,50

Gegrillte Peperoni



mit Oliven, Tomaten, Knoblauchöl und Weizenbaguette 10,50

Gegrillter Schafskäse (Feta)



mit Peperoni, Kalamata Oliven, Tomaten, Paprika, Knoblauchöl
und Weizenbaguette 14,90

Salate

Kleiner bunter Salat der Saison



mit Blattsalaten, Hausgemachten Rohkostsalaten
und Hausgemachtem Salatdressing 6,90

Großer bunter Salat der Saison



mit Blattsalaten, Hausgemachten Rohkostsalaten
und Hausgemachtem Salatdressing 12,90

Großer bunter Salat der Saison

mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet und Weizenbaguette 18,90

Vegetarische-Vegane Gerichte

Vegetarische Maultaschen



mit gedünsteten Zwiebeln, Blattsalaten, Hausgemachten Rohkostsalaten
und Hausgemachtem Salatdressing 15,50

Tagliatelle mit gebratenem grünem Spargel



Walnüssen, Kirschtomaten und Bärlauch Pesto 22,90

Hauptgericht vom Fisch

Lachsfilet

Kräuterkruste, Riesling-Dillsauce und Sahnepürree 25,90

Gebratenes Zanderfilet

mit Hummerschaum und Basmatireis 25,90

Hauptgerichte vom Rind

Pfälzer Rumpsteak

Geschmorte Zwiebeln, Rotweinjus und Bratkartoffeln 32,90

Rumpsteak Klassisch

Hausgemachte Kräuterbutter und Pommes-frites 32,90

Rumpsteak Pfefferrahmsauce

Kroketten 33,90

Hauptgerichte vom Schwein

Schweinelendchen

mit frischer Champignonrahmsauce und Eierspätzle 21,90

Paniertes Schweineschnitzel (Schweinerücken)

Zitronenscheibe und Pommes-frites 18,90

Hauptgericht vom Huhn

Hähnchenbrust Indisch

mit Curryrahmsauce, Früchten und Basmatireis 21,90

Aus der regionalen Küche

Hausgemachter Rahmhackbraten

mit Eierspätzle 15,90

Mühlengrund Teller

Bratwurst, Leberknödel, Saumagen mit Sauerkraut und Bratkartoffeln 18,90

Flääschknapp

mit Meerrettichsauce, Kartoffeln und Gewürzgurken 15,90

Ochsenbrust

mit Meerrettichsauce, Kartoffeln und Gewürzgurken 19,90

Winzersteak

(Schweinekamm) mit gedünsteten Zwiebeln und Bratkartoffeln 19,90

Pfälzer Ofensteak Sous-Vide gegart (Schweinekamm)

mit Speck, Zwiebeln, Walnüssen, Käse überbacken, Rahmsauce und Eierspätzle 21,90

Kinderkarte

Paniertes Schnitzel

Pommes-frites / Ketchup 8,90

Portion Eierspätzle

Rahmsoße 5,90

Portion Pommes- frites

Ketchup 5,90

Hausgemachte Bratwurst

Pommes-frites / Ketchup 7,90

Beilagenauswahl

Pommes frites, Kroketten, Salzkartoffeln, Basmatireis, Bratkartoffeln,
Tagliatelle, Sauerkraut

(PRO EXTRA PORTION 5,50)

Saucenauswahl

Pfefferrahm, Rotweinjus, Zwiebelsoße, Champignonsrahmsoße,
Curryrahmsoße, Rahmsoße, Riesling-Dillsauce, Meerrettichsauce

(PRO EXTRA PORTION 3,90)



Weingut Kerth-Eck



Weingut Vogler

Weingut Bollinger

konditorei bollinger