

# MÜHLENHOF *Lollar*

---

## *Rustikale Karte*

**C**lub Sandwich mit Bacon, Hähnchenbrust,  
Tomaten, Gurke, Mayonnaise und Beilagensalat  
EUR 14,50

**B**unter Salat an Essig-Öl-Dressing  
mit Hähnchen im Knuspermantel  
und frischem Baguette  
EUR 15,90

**G**ulaschsuppe mit Baguette  
EUR 10,90

**H**essisches Krüstchen  
(paniertes Schweineschnitzel auf geröstetem Bauernbrot, Spiegeleiern und Salat)  
EUR 16,50

**M**ühlenhof-Cheese-Burger\* nach Art des Hauses  
mit Bacon und Pommes (\*vom Rind)  
EUR 16,50

**Keine Seniorengerichte bei der rustikalen Karte möglich.**

# MÜHLENHOF *Lollar*

---

## Vorspeisen

|   |           |
|---|-----------|
| <b>B</b> unter Salatteller mit gerösteten Kernen,<br>Croûtons und Essig-Öl-Dressing | EUR 7,50  |
| <b>K</b> aramellierter Ziegenkäse an Avocado-Tomatensalat                           | EUR 13,90 |
| <b>R</b> indercarpaccio<br>mit gehobeltem Parmesan,<br>Staudensellerie und Rucola   | EUR 14,90 |
| <b>K</b> albstartar mit Bärlauch Crostinis  | EUR 15,50 |
| <b>G</b> ebratene Garnelen<br>an mediterranem Gemüse-Cous-Cous und Basilikum-Pesto  | EUR 15,90 |

## Suppen

|   |          |
|---|----------|
| <b>B</b> ärlauchsuppe mit gebratener Garnele                            | EUR 8,50 |
| <b>M</b> eerrettich-Schaum-Suppe mit geräucherte Forelle                | EUR 8,50 |
| <b>R</b> inderkraftbrühe mit frischem Gemüse<br>und Pfannkuchenstreifen | EUR 8,50 |

# MÜHLENHOF *Lollar*

---

## *Vegetarische Gerichte*

**B**roccoli Nudeln, EUR 15,50  
Chili, Parmesan und Weißweinschaum

**S**pinatbergkäse Knödel EUR 16,90  
an leichter Käsesoße und gerösteten Haselnüssen

## *Fischgerichte*

**L**achsfilet auf Broccoli Nudeln, EUR 25,50  
Chili, Parmesan und Weißweinschaum

**K**abeljaufilet mit Peperonata-Gemüse, EUR 26,50  
Oliven-Gnocchi und Weißweinschaum

## *Fleischgerichte*

# MÜHLENHOF *Lollar*

---

|   |           |
|---|-----------|
| <b>T</b> afelspitz an Wurzelgemüse<br>mit Meerrettichsoße und Kartoffeln  | EUR 17,50 |
| <b>S</b> chweinefilet an Petersilienwurzelpüree<br>mit Speck-Rosenkohl  | EUR 19,50 |
| <b>G</b> ebratene Kalbsleber in Salbeibutter<br>mit Kartoffelpüree, karamellierten Äpfeln<br>und gerösteten Zwiebel             | EUR 20,90 |
| <b>M</b> aishähnchenbrust mit Peperonata-Gemüse,<br>Oliven-Gnocchi und Weißweinschaum   | EUR 21,90 |
| <b>K</b> albsbäckchen an Kartoffelpüree<br>Vichy-Karotten-Gemüse  | EUR 24,50 |
| <b>W</b> iener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren,<br>Pommes und kleinem Beilagensalat  | EUR 25,90 |
| <b>R</b> inderfiletgeschnetzeltes mit Pilz-Ragout,<br>hausgemachte Spätzle und Beilagensalat                                    | EUR 25,90 |
| <b>Sollten Sie einer der obenstehenden Gerichte mit Bratkartoffeln umbestellen,<br/>nehmen wir einen Aufpreis von EUR 1,00.</b> |           |
| <b>A</b> rgentinisches Rumpsteak mit geröstete Zwiebeln   | EUR 27,50 |

**wahlweise dazu:**

Bratkartoffeln **oder** Pommes, Kräuterbutter **oder** Pfefferrahmsauce

***zusätzliche Beilagen:***

- Kräuterbutter EUR 2,00
- Soße EUR 3,00
- Bratkartoffeln oder Pommes EUR 3,50
- Beilagensalat EUR 4,90

# MÜHLENHOF *Lollar*

---

## *Dessert*

|  |          |
|--|----------|
| <b>A</b> ffogato<br>Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis                          | EUR 4,50 |
| <b>V</b> anilleeis<br>mit heißen Himbeeren<br>oder<br>Schokoladensauce       | EUR 5,90 |
| <b>H</b> ausgemachtes Tiramisu im Glas                                       | EUR 7,50 |
| <b>C</b> rème Brûlée mit Rhabarberkompott                                    | EUR 7,90 |
| <b>S</b> chokolade trifft Kirsche<br>Schokoladen-Kirschkuchen mit Joghurteis | EUR 8,50 |

**W**ir wünschen Ihnen  
schöne Stunden  
bei uns im Restaurant.

# MÜHLENHOF *Lollar*

---

## Gästeinformation:

Seit Anfang 2016 sind wir aufgefordert worden eine Liste mit Allergenen und Zusatzstoffen der Speisen für Sie bereit zu halten. Die Liste können Sie sich gerne auf Wunsch von unseren Mitarbeitern aushändigen lassen.

Mit Rücksprache der Küche lassen Sie sich auch das eine oder andere vegane Gericht zaubern – Sprechen Sie uns gerne an, wir beraten Sie sehr gerne.

## Speisen:

- 1) Eier
- 2) Fisch / Weichtiere
- 3) Krebs / Schalentiere
- 4) Milch
- 5) Sellerie
- 6) Sesamsamen
- 7) Schwefeldioxid / Sulfide
- 8) Erdnüsse
- 9) Glutenhaltiges Getreide
- 10) Lupine
- 11) Schalenfrüchte
- 12) Sojabohnen

## Getränke:

- 1) Mit Farbstoff
  - 2) Mit Konservierungsstoff
  - 3) Mit Antioxidationsmittel
  - 4) Koffeinhaltig
  - 5) Mit Süßungsmittel
  - 6) Chininhaltig
  - 7) Enthält eine Phenylalaninquelle
- Alle Preise beinhalten Service und 19 % Mehrwertsteuer.

# MÜHLENHOF *Lollar*

---

## *Geschichte des Mühlenhofs Lollar*

Die Lollarer Mühle in der Kirchstraße, direkt am Ufer der Lumda, blickt auf eine lange Geschichte zurück. Erstmals urkundlich erwähnt, wurde sie im Jahr 1532 im „Türkensteuerregister“ (im Heiligen Römischen Reich die Bezeichnung für Register der gesamten Bevölkerung mit Angaben zum Besitzstand, die angelegt wurden zur Erhebung einer außerordentlichen Umlage während der Türkenkriege). Indes gehen Historiker davon aus, dass die alte Mühle bereits im 15. Jahrhundert bestanden hat.

Die Müller besaßen im Mittelalter das Recht, das Getreide der Ortschaften Staufenberg, Lollar, Wieseck, Launsbach und Wißmar abzuholen und zu verarbeiten. Der Transport geschah über Packesel und teils per Kahn, mit dem die Esel samt Fracht über die Lahn gesetzt wurden.

1800 übernahm die Familie Frey die alte Mühle - und unter dem Namen „Frey-Mühle“ ist sie noch heute bekannt. So wurde die Mühle als Familienbetrieb geführt. Sie erlebte im 19. Jahrhundert einen wirtschaftlichen Aufschwung. Das Gebäude am rechten Lumda-Ufer wurde 1881 abgerissen. Ein größeres, vierstöckiges Gebäude, das bereits mit einem Kamin und einem Dampfkessel ausgerüstet war, wurde errichtet. Bis kurz vor dem ersten Weltkrieg wurde die Mühle mit Dampf betrieben, danach mit einer 15 PS starken Turbine.

In der Lollarer Mühle wurden täglich zwei Tonnen Getreide gemahlen, für 100 Tonnen war Lagerkapazität vorhanden. Das Alter der Nebengebäude, in denen heute die Hotelzimmer untergebracht sind, wird auf 200 bis 300 Jahre geschätzt. Dort wurden im ersten Weltkrieg (1914-1918) französische Kriegsgefangene untergebracht, die für Lollarer Bauern Zwangsarbeit verrichteten.

Die Tage der kleinen Mühlen waren in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts gezählt. Mehl und Brot gab es beim Bäcker um die Ecke oder im Supermarkt. Müller Karl Frey stellte deshalb 1972 den Mahlbetrieb ein. Über viele Jahre war die Mühle ungenutzt, bis sie 2009 von Matthias Engel generalsaniert und als Hotel-Restaurant „Mühlenhof“ einer neuen Nutzung zugeführt wurde.