

# MÜHLENHOF *Lollar*

---

## *Rustikale Karte*

### **R**osa gebratenes Roastbeef

(kalt aufgeschnitten)

mit Remouladen-Soße und Bratkartoffeln

EUR 13,50

### **B**unter Salat an Essig-Öl-Dressing

mit Hähnchen im Knuspermantel

und frischem Baguette

EUR 13,90

### **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

**Seniorengerichte sind bei der rustikalen Karte nicht möglich.**

# MÜHLENHOF *Lollar*

---

## Vorspeisen

- B**unter Salatteller mit gerösteten Kernen,  
Croûtons und Essig-Öl-Dressing EUR 7,50
- K**aramellierter Ziegenkäse mit  
Salatbouquet an Himbeer-Dressing EUR 14,90
- R**indercarpaccio EUR 15,50  
mit gehobeltem Parmesan und Rucola

## Suppen

- R**inderkraftbrühe mit frischem Gemüse  
und Pfannkuchenstreifen EUR 8,50
- B**ärlauch-Creme-Suppe EUR 9,50  
mit Räucherlachsstreifen

# MÜHLENHOF *Lollar*

---

## *Vegetarische Gerichte und Fischgerichte*

<b>R</b> isotto-Bällchen mit Ratatouille Gemüse, Rucola und Parmesan	EUR 17,50
<b>N</b> udeln mit Kräutersaitlingen, Kirschtomaten grünem Spargel an leichter Bärlauchrahm	EUR 16,90
<b>wahlweise mit:</b> Gebratenen Garnelen	EUR 23,50
<b>K</b> abeljaufilet an Senfsoße mit Schwenkkartoffel und kleinem Salat	EUR 26,50
<b>L</b> achsfilet an Kartoffel-Spitzkohl-Ragoût und Kirschtomate	EUR 27,50

## *Fleischgerichte*

# MÜHLENHOF *Lollar*

---

**C**ordon bleu vom Schwein EUR 19,90  
mit Rahmkohlrabi und Pommes

**S**chweinefilet an Pfeffersoße EUR 22,30  
mit Brokkoliröschen und hausgemachten Spätzlen

**G**ebratene Kalbsleber in Salzeibutter EUR 22,50  
mit Kartoffelpüree, karamellisierten Äpfeln  
und gerösteten Zwiebel

**M**aishähnchenbrust auf feinem Ratatouille-Gemüse EUR 23,90  
mit Rosmarinkartoffeln

**R**inderfiletgeschnetzeltes mit Pilz-Ragout, EUR 25,90  
Kartoffelrösti und Beilagensalat

**K**albsbäckchen an Rosmarinjus EUR 26,90  
mit Kartoffelpüree und Speckbohnenbündchen

**W**iener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, EUR 27,00  
Pommes und kleinem Beilagensalat

**Sollten Sie einer der obenstehenden Gerichte mit Bratkartoffeln umbestellen,  
nehmen wir einen Aufpreis von EUR 1,00.**

**A**rgentinisches Rumpsteak mit Speckbohnenbündchen EUR 28,50

**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 Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis	EUR 4,90
<b>V</b> anilleeis mit heißen Himbeeren oder Schokoladensoße	EUR 5,90
<b>H</b> ausgemachtes Tiramisu im Glas	EUR 7,50
<b>C</b> reme Brûlée mit Pistazieneis	EUR 7,90
<b>2</b> Kugel Vanilleeis mit geminzten Erdbeeren	EUR 7,90
<b>S</b> chokoladenkuchen, Himbeer-Rhabarber-Kompott und Pfirsich- Johannisbeeren Eis	EUR 9,50

**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*

---

## **Betriebsferien 2025/2026**

### **April**

11.04.2025 bis einschließlich 17.04.2025

### **Juli**

01.07.2025 bis einschließlich 13.07.2025

### **September + Oktober**

29.09.2025 bis einschließlich 05.10.2025

## **Betriebsferien 2026**

### **Januar**

01.01.2026 bis einschließlich 18.01.2026

**Der Hotelbetrieb  
findet im gesamten  
Jahr, wie gewohnt  
statt.**

Sollten Sie Trauerkaffes & kleine Tagungen in der Zeit der Betriebsferien haben, ist dies unter Absprache möglich.

Ihr Mühlenhof Team

# 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.