

# MÜHLENHOF *Lollar*

---

## *Rustikale Karte*

**C**lub Sandwich mit Bacon, Hähnchenbrust,  
Tomaten, Gurke, Mayonnaise und Beilagensalat  
EUR 12,90

**B**unter Salat mit Essig-Öl-Dressing,  
paniertem Schafskäse, Preiselbeeren und frischem Baguette  
EUR 13,90

**B**unter Salat an Essig-Öl-Dressing  
mit Hähnchen im Knuspermantel  
und frischem Baguette  
EUR 13,90

**H**immel und Erde  
Blutwurst/ Kartoffelstampf/ karamellisierte Äpfel  
EUR 14,90

**H**essisches Krüstchen  
(paniertes Schweineschnitzel auf geröstetem Bauernbrot, Spiegeleiern und Salat)  
EUR 14,90

**M**ühlenhof-Cheese-Burger\* nach Art des Hauses  
mit Bacon und Pommes (\*vom Rind)  
EUR 14,90

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

# MÜHLENHOF *Lollar*

---

## Vorspeisen

- B**unter Salatteller mit gerösteten Kernen,  
Croûtons und Essig-Öl-Dressing EUR 6,90
- R**ote-Beete-Apfel-Tartar mit Falafelbällchen  
und Schnittlauch-Dip EUR 12,50
- R**indercarpaccio EUR 13,90  
mit gehobeltem Parmesan,  
Staudensellerie und Rucola
- R**äucherlachs mit Kartoffelrösti  
und Avocado-Tomaten-Salat EUR 13,50
- G**ebratene Garnelen mit Chili-Kirschtomaten  
und Baguette EUR 13,90

## Suppen

- K**ürbiscrème-Suppe mit Kürbis-Krokant EUR 6,90
- K**artoffelsuppe mit gebratener Mettwurst  
(auch vegetarisch möglich) EUR 6,90
- R**inderkraftbrühe mit frischem Gemüse  
und Pfannkuchenstreifen EUR 7,50

# MÜHLENHOF *Lollar*

---

## *Vegetarische Gerichte*

**R**otweinrisotto mit karamellisierten Äpfeln,  
gerösteten Walnüssen und Talleggio-Käse EUR 16,90

**R**atatouille Gemüse an Kartoffelrösti  
mit Schafskäse und Rucola EUR 16,90

## *Fischgerichte*

**L**achsfilet auf Muschelnudeln,  
mit Kürbis-Mangold-Ragoût EUR 22,50

**L**oup de Meer  
auf Schwarzwurzel-Püree, sautierten Pilzen  
und Kartoffel-Speck-Schaum EUR 23,90

# MÜHLENHOF *Lollar*

---

## *Fleischgerichte*

**E**delhirschgulasch mit hausgemachten Spätzlen und Rotkohl EUR 18,50

**K**albsbäckchen an Rosmarinjus mit Semmeltalern  
und Rahmwirsing EUR 19,90

**S**chweinefilet an Rosmarinjus  
mit Kartoffel-Kohlrabi-Gemüse EUR 18,90

**G**ebratene Kalbsleber in Salbeibutter  
mit Kartoffelstampf, karamellierten Äpfeln und Salat EUR 19,50

**M**aishähnchenbrust  
auf Schwarzwurzel Püree, sautierten Pilzen  
und Kartoffel-Speck-Schaum EUR 19,90

**W**iener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren,  
Pommes und kleinem Beilagensalat EUR 22,90

**R**inderfiletgeschnetzeltes mit Pilz-Ragout,  
Kartoffelrösti und Beilagensalat EUR 23,90

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

**A**rgentinisches Rumpsteak mit Speckbohnenbündchen EUR 25,50

### **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 3,90
<b>V</b> anilleeis mit heißen Himbeeren oder Schokoladensauce	EUR 5,50
<b>H</b> ausgemachtes Tiramisu im Glas	EUR 6,50
<b>Z</b> wetschgenkompott mit knusprigen Milchreisbällchen	EUR 7,50
<b>M</b> ousse au chocolat mit Spekulatius-Crunch, Mango-Chili-Ragoût und Passionsfrucht	EUR 8,90

**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.