

Pfeffermühle  
Restaurant

# Oktoberfest in der Pfeffermühle

Thüringer, Fränkische und Bayerische Bierstuben Schmankerl  
und natürlich Benediktiner Helles Festbier

0,5l - 3,90€

1l - 6,60€

## Vorspeisen

Einfach ein „Grüner“	5 €
Rinderkraftbrühe   feine Einlage	5 €
„Mühlen Ragout fin“ gratiniertes Kalbswürzfleisch mit Egerling & Malabarpfeffer	9 €
Gegrilltes Lammfilet   gebackener Ziegenkäse Tomaten aus Holgers Öko Garten   knackige Blattsalate	14 €

## Pfeffermühlen Klassiker

<b>#VEGAN</b> Quinoa Avocado Burger im hausgemachten Sesambrötchen   knackiger Salat Sojamayo   Mangodip   Pommes	15 €
<b>#DRY AGED</b> Rumpsteak 200g rote Pfefferbutter   Whiskyglasur   Schwarzpfefferjus   Pommes	27 €
„Herr'nhaus“ – Teller“ gegrillte Medaillons von Weiderind und Jungschwein   Speck* Marsala - Schwarzpfeffer – Jus   Pilzragout   Ausgeschütt' – Strudel	18 €
„Mühlen - Pfännle“ Filetspitzen von Weiderind und Jungschwein Pilzragout   Gemüse   Ofenkartöffelchen	18 €

## *Bierstubenschmankerl*

Fränkisches Schweineschäufele   Schwarzbiersoße Sauerkraut   Thüringer Kloß***	13 €
Grillhaxe aus dem Ofen   Kräuterjus Sauerkraut   Brotknödel	12 €
Knusprige Grillente Apfelblaukraut   Thüringer Kloß***	15 €
Fangfrische Schwarzatalforelle in schäumender Knoblauchbutter gebraten   Kartoffel	15 €
Unsere Pfefferbratwurst   Original Thüringer Bratwurst** Sauerkraut   Kartoffel   Mostrich	10 €
Zart gesottene Ochsenbrust Meerrettichsoße   Rahmwirsing   gebackener Kloß***	15 €
Bretzl Beef Burger 200g mit Speck*   Käse   Tomate   Sauerrahm   Pommes	15 €

## *Süßkram mit oder ohne Pfeffer*

Herrnhaußschmarrn   weißes Nougateis Holundersorbet   Pfefferkirschen	8€
Hausgemachte Eiscreme & Sorbets	

\*Nitrit Pökelsalz  
\*\*Phosphat  
\*\*\*geschwefelt