

# *Herzlich Willkommen*

Gutes Essen hält Leib und Seele zusammen! Deshalb liegt unser Hauptaugenmerk auf der hohen Qualität der Zutaten, aus denen unsere Küche sowohl regionale Klassiker, als auch neu interpretierte Speisen kreiert. Auch das Ambiente unseres Restaurants leistet seinen Beitrag, damit Sie sich rundum wohlfühlen: Rustikale Gemütlichkeit, ist genau die Mischung, die zum Verweilen einlädt. Ob spezieller Anlass oder einfach auf ein frisch gezapftes Bier.

Schon immer war und ist das Rumbachtal und der Liebfrauenhof die Adresse für Ausflüge und Feierlichkeiten jeder Art. Seit 1974 ist der Liebfrauenhof mit seinen Einkehrmöglichkeiten Anlaufpunkt für Wanderer, Gesellschaften, Vereine und Besucher aus nah und fern. Unser Konzept des gemütlichen Wirtshauses knüpft an eine 40-jährige Tradition an und lässt Mülheimer Gastlichkeit immer wieder auf seine schönste Art aufleben.










**Liebfrauenhof**

*Lust auf gut.*

# Saisongenuss

<b>Ganze Gans für 4 Personen</b>	160,00 €
mit Maronensoße, Bratäpfeln, Rotkohl und Klößen <i>nur auf Vorbestellung (mindestens 5 Tage) gerne auch to go zum abholen</i>	
<b>Gänsebrust</b>	38,50 €
mit Maronensoße, Bratapfel, Rotkohl und Klößen	
<b>Entenkeule</b>	21,90 €
mit Orangensoße, Klößen, Bratapfel und Rotkohl	
<b>Rinderroulade Hausfrauen Art</b>	24,90 €
mit Kartoffeln und Rotkohl	
<b>Spanferkelrollbraten</b>	23,90 €
mit Rahmwirsing und Bratkartoffeln	
<b>Wildschweingulasch</b>	24,50 €
mit hausgemachten Spätzle und Rotkohl	
<b>Wildschweinrückenschnitzel</b>	22,90 €
mit Zwiebel-Preiselbeer Chutney, Kroketten und Salat	

<b>Baguette mit Aioli und Kräuter-Dip</b>	5 A D F I K		<b>4,20 €</b>
<b>Kräutergarnelen mit Aioli und Baguette</b>	5 A D F I K L		<b>13,50 €</b>
<b>Mariniertes Gemüse, Schafskäse, Kräuter-Dip und Baguette</b>	5 A D F I K L		<b>12,50 €</b>
<b>Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Soße und Salatbouquet</b>	F I K L		<b>13,50 €</b>
<b>Hühnersuppe mit Ei und Baguette</b>	2 1 2 A F I K		<b>5,50 €</b>
<b>Zwiebelsuppe Französischer Art mit Käsecroûtons</b>	2 E F I K		<b>5,90 €</b>
<b>Salatteller mit Blattsalat, Paprika, Tomaten, Gurken, Möhren, Zucchini und Baguette</b>	L		<b>12,90 €</b>
... mit Schafskäse	D F I K L		15,50 €
... mit mariniertem Gemüse			14,50 €
... mit Putenbruststreifen			16,50 €
<b>Knollenschüssel „Liebfrauenhof“ mit Drillingen, Pfannengemüse und Kräuter-Dip</b>	D		<b>13,90 €</b>
<b>Tagliatelle mit Blattspinatrahmsoße und Parmesan</b>	D E I		<b>14,50 €</b>
<b>Tagliatelle mit Linsenbolognese</b>	E I		<b>14,90 €</b>

<b>Schweinerückenschnitzel</b> mit Pommes frites und Salat	1 2 A I L	17,90 €
<b>Putenschnitzel</b> mit Pommes frites und Salat	1 2 A I L	17,90 €
<b>Peffer- oder Champignonrahmsoße</b>	D E +	3,80 €
<b>Westerwälder Krüstchen</b> Schweinerückenschnitzel mit Bratkartoffeln und 2 Spiegeleiern	8 A I	16,90 €
<b>Bauernpfanne Rumbachtal</b> Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebel, Mettwurst und 2 Spiegeleiern	3 8 L	13,90 €
<b>Hausgemachte Sülze</b> mit Zwiebelringen, Remoulade, Bratkartoffeln und Salatbouquet	5 8 A E L	17,90 €
<b>Forelle „Müllerin“</b> mit Butterkartoffeln und Spinat	D I L	19,50 €
<b>Zanderfilet</b> an Kräutersoße mit hausgemachten Spätzle und Salat	A D E I L	22,50 €
<b>Rumpsteak ca. 200g</b> mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat	D L	29,90 €
<b>Rumpsteak ca. 200g</b> mit Pfeffersoße, Kroketten und Blattspinat	8 A E I	31,00 €
<b>Schweinefiletmedaillons</b> mit Champignonrahmsoße, hausgemachten Spätzle und Salat	D L	22,90 €
<b>Seniorenteller</b> Zwei Schweinefiletmedaillons, Champignonrahmsoße & Kroketten	A D E I	14,00 €

<b>Kuchen</b>		<b>3,90 €</b>
Apfel- oder Kirschstreuselkuchen	2 I	
Käsekuchen mit Mandarinen	2 DI	

<b>Crêpes</b>	ADI	<b>6,90 €</b>
mit hausgemachtem weißem Schokoladeneis, Orangenlikör, Sahne und Fruchtsoße		

**Eis**  
weitere leckere Eiskreationen finden Sie in unserer Eiskarte

### Warme Getränke

Tasse Azul Kaffee		<b>2,80 €</b>
Pott Azul Kaffee		<b>5,40 €</b>
Tasse Kaffee – entkoffeiniert		<b>2,80 €</b>
Pott Kaffee – entkoffeiniert		<b>5,40 €</b>
Heiße Schokolade		<b>4,00 €</b>
Heiße Schokolade mit Sahne		<b>4,80 €</b>
Chociatto (Kakao m. Espresso)		<b>5,60 €</b>
Milchkaffee		<b>4,30 €</b>
Cappuccino		<b>3,80 €</b>
Latte macchiato		<b>4,00 €</b>
Espresso macchiato		<b>3,00 €</b>
Espresso		<b>2,80 €</b>
Espresso, doppelt		<b>4,50 €</b>
Heißgetränke mit Hafermilch		<b>+ 0,40 €</b>

Tee		<b>3,40 €</b>
<i>Assam, Grüner Tee, Kräuterharmonie Apfel, Waldbeere, Pfefferminze, Kamille, Rooibos Caramel</i>		

Tee mit Rum (4cl)		<b>6,40 €</b>
-------------------	--	---------------

<b>Bier</b>	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
König Pilsener	3,60 €	5,80 €
Veltins Pilsener	3,60 €	5,80 €
Frankenheim Alt (Flasche 0,33)	3,60 €	
Malzbier	3,60 €	5,80 €
Pils Schuss	3,60 €	5,80 €
Krefelder		5,80 €
Alsterwasser	3,60 €	5,80 €
Radler	3,60 €	5,80 €
Erdinger Weißbier oder Maisel's Weisse		5,80 €
Erdinger Weißbier oder Maisel's Weisse alkoholfrei		5,80 €
Veltins 0,0 und Veltins Radler 0,0 – alkoholfrei (Flasche 0,33)	3,60 €	
König Pilsener alkoholfrei (Flasche 0,33)	3,60 €	

### **Alkoholfreie Getränke**

Lütts Landlust Schorlen <i>Rhabarber, Rote Früchte, Holunderblüte, Johanna, Streuobst-Äpfel</i>	0,33	3,90 €
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,33	3,60 €
Mineralwasser	0,25	2,80 €
	0,75	6,90 €
Orangen- oder Apfelsaft	0,20	3,20 €
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic W	0,20	3,40 €

### **Schnaps**

Nordhäuser Korn		2,50 €
Nordhäuser Doppelkorn		2,50 €
Malteser oder Jubiläums Aquavit		3,00 €
Absolut Vodka		3,00 €
Fernet Branca		3,00 €
Ramazotti		3,00 €
Jägermeister		3,00 €
Bailys Irish Cream		3,00 €
Havana Club		3,00 €

### **Whisky (4cl)**

Johnny Walker Red Label, Kim Beam		<b>5,00</b>	€
Tullamore		<b>5,50</b>	€
Dalwhinnie Highland Single-Malt Scotch Whisky 15y		<b>13,00</b>	€
Glenfiddich Single-Malt Scotch Whisky 12y		<b>12,00</b>	€

### **Wein**

Grauburgunder Qba, Rheinhessen, trocken	0,2	<b>6,90</b>	€
	0,75	<b>24,00</b>	€
Weinhaus Ökonomierat Hans Beth, Riesling, Mosel	0,2	<b>6,30</b>	€
Trocken, halbtrocken oder lieblich			
Weinhaus Ökonomierat Hans Beth, Dornfelder	0,2	<b>6,90</b>	€
Trocken, halbtrocken oder lieblich	0,75	<b>24,00</b>	€
Grauer Burgunder, Tina Pfaffman	0,75	<b>28,00</b>	€
Pfalz, Deutscher Qualitätswein b.A., trocken			
Kunststück, Weingut Hauk	0,75	<b>29,00</b>	€
Rheinhessen, Cuvée, Deutscher Qualitätswein, trocken			


### **Brände/Trester**

Ökonomierat Hans Beth		<b>3,00</b>	€
<i>Riesling Trester, Krischwasser, Williams Birne, Obstler, Himbeerwasser</i>			

**Sie suchen nach einem Ort für Ihre Familienfeier, Ihren Geburtstag, Ihre Hochzeit.....? Wir heißen Sie herzlich willkommen.** Fragen Sie jetzt nach unserem Veranstaltungsberater, lassen Sie sich inspirieren - unsere Mitarbeiter überreichen Ihnen diesen gerne.

**Auf bald!**

#### **Symbole**

 VEGAN

 VEGETARISCH

#### **Inhalts/Zusatzstoffe**

1 Koffeinhaltig, 2 Farbstoff, 3 chininhaltig, 4 Konserviert, 5 Geschmacksverstärker 6 geschwefelt, 7 geschwärzt, 8 Phosphat, 9 Phenylalaninquelle, 10 Süßungsmittel 11 abführend wirken, 12 Antioxidationsmittel, 13 Gewachst, 14 taurinhaltig

A Eier, B Fisch, C Krebstiere, D Milch, E Sellerie, F Sesam, G Schwefel,  
H Erdnüsse, I Glutenhaltig, J Lupine, K Schalenfrüchte, L Senf, M Sojabohnen, N Weichtiere