

# RESTAURANT MERZENMÜHLE

Koberstädter Straße 204, 63225 Langen

☎ 06103/53533 Fax: 06103/53655

[restaurant@merzenmuehle.de](mailto:restaurant@merzenmuehle.de)



Sehr verehrter Gast,

vielen Dank für Ihre Anfrage und dem damit verbundenen Interesse am Restaurant Merzenmühle. Sie haben viele Möglichkeiten Ihre Feier in unserem Haus ausrichten zu lassen.

Die nachfolgenden Menüs haben wir für Sie zusammengestellt. Gerne würden wir mit Ihnen zusammen Ihr individuelles Menü erarbeiten. Selbstverständlich sind wir Ihnen auch bei der Weinauswahl behilflich und beraten Sie gerne.

Bitte schenken Sie auch der Rubrik "KLEINGEDRUCKTES" ein wenig Aufmerksamkeit.

Wir würden uns freuen, Ihre Feier ausrichten zu dürfen und stehen Ihnen für Fragen zur Verfügung... Zu einem persönlichen Gespräch laden wir Sie gerne ein. Mit der Bitte um weitere Nachricht und herzlichen Grüßen,  
Das Team der Merzenmühle



## FÜR IHREN EMPFANG

### DER MÜHLTALER EMPFANG

pro Person 19,90

Den Gästen wird nachgeschenkt !

Sekt brut, Orangensaft, Brombeer,- oder Holunderblütensirup

3 Stück gemischte Cocktailschnittchen

1 Blätterteig- Parmesanstange

### ZUSÄTZLICH ERWEITERT MIT;

Aufpreis 5,90

Aperol Spritz, Hugo

Kir mit Martini D´Oro

Sekt mit Ramazotti Rosato

mit Aromen von Hibiskus und Orangenblüten

### FÜR DEN KURZEN EMPFANG - GLASWEISE

Sekt brut 0,1 6,50

Sekt brut mit Martini D´Oro 0,1 7,90

Sekt brut mit Ramazotti Rosato 0,1 7,90

mit Aromen von Hibiskus und Orangenblüten

Aperol Spritz oder Hugo 0,2 7,90

### ALKOHOLFREI

Sekt 0 % 0,1 5,50

Bitterino auf Eis 0,1 3,50

Fruchtcocktail Spritz 0,2 6,90

### Cocktailschnittchen ab 10 Stück pro Sorte

auf französischem Weißbrot pro Stück 3,90

Parma Schinken mit Melone

Geräuchertes Forellenmousse

Kalbslebercreme mit rosa Pfeffer

Kräuterfrischkäse auf Vollkornbrot

Geräucherter Norweger-Lachs

Tortenbrie auf Walnuss Brot

### ODER VON ALLEM ETWAS ab 50 Stück

pro Stück 2,80

Gemischte Auswahl von Cocktailschnittchen,

Grissini mit Parmaschinken umwickelt 1,80

Blätterteigstange mit Bacon oder Parmesan 2,50

Frühlingsröllchen mit Dip 3,80

Gebackene Black Tiger Garnele auf Zitronengrasspieß 4,90

Austern mit Zitrone auf Eis ab 12 Stück pro Stück 3,90



## Menüs ab 10 Personen

### DAS SPARGELESSEN von April bis Juni

3 Gänge Menü € 52

4 Gänge Menü € 59

Spargel - Erdbeersalat / Mandel - Mandarinvinaigrette  
*ASPARAGUS STRAWBERRY SALAD, ALMOND AND MANDARIN VINAIGRETTE*

\*

Spargelcremesuppe / Räucherlachsstreifen  
*ASPARAGUS CREAM SOUP / SMOKED SALMON*

\*

Stangenspargel / Sauce Hollandaise / zerlassener Butter  
Wiener Schnitzel / Schinken / Neue Kartoffeln  
Spargel und Kartoffeln auf Tellern serviert – Beilagen auf Platten im Tisch eingesetzt  
*WIENER SCHNITZEL / ASPARAGUS, SMOKED HAM / SALMON / BOILED NEW POTATOES,  
HOLLANDAISE SAUCE AND BROWN BUTTER*

\*

Rhabarber Törtchen / Crumble / Erdbeerbuttereis  
*RHUBARB CAKE / CRUMBLE / STRAWBERIES BUTTER ICE*

### DAS GÄNSEESSEN vom 12. November bis 01. Januar

4 Gänge Menü € 56

Apfel-Zwiebelstrudel / Gänselebermousse  
*APPLE ONION STRUDEL / FOIE GRAS MOUSSE*

3 Gänge Menü € 49

Feldsalatschaumsuppe / Speckfleurons  
*LAMBS LETTUCE FOAM SOUP / BACON FLEURONS*

\*

Gänsebraten, frisch aus dem Ofen  
Rotkohl / Schmorapfel / Maronen / Kartoffelknödeln  
*ROASTED GOOSE / RED CABBAGE / BRAISED APPLES / CHESTNUTS / POTATO DUMPLINGS*

\*

Lebkuchenmousse / Rotweinkirschen  
*GINGERBREAD MOUSSE / RED WINE CHERRIES*

### DAS HERBST MENÜ

3 Gänge Menü € 49

4 Gänge Menü € 57

Feldsalat / Kartoffel Speckdressing  
*LAMBS LETTUCE / POTATOE BACCON DRESSING*

\*

Hokkaido-Kürbis Cremesuppe / steirisches Kernöl  
*HOKKAIDO PUMPKIN CREAM SOUP / SEEDS OIL*

\*

Glacierte Entenbrust / Zwergorangensauce / Serviettenknödel / Spitzkohl  
*SADLE AND RAGOUT OF VENSION / TWO SAUCES / DUMBLINGS IN A NAPPKIN / RED CABBAGE*

\*

Pralinenmousse mit Rumkirschen und Tonkabohneneis  
*NOUGAT LASAGNE / RUM CHERRIES / TONKABEAN ICE CREAM*



## DAS MEDITERRANE MENÜ

3 Gänge Menü € 55

Gebratene Riesen-Garnelen / Salat-Bouquet / Safranaioli  
*ROASTED KING PRAWNS / SALAD / SAFRONAIOLI*

Rib Eye Steak vom Grill oder Roastbeef am Stück gebraten/  
Mediterranes Kartoffel-Grill-Gemüse / Kräuterbutter  
*RIB EYE STEAK / BAKED POTATOES - VEGETABLES / HERBS BUTTER*

Limonenschnitte / Basilikumpesto / Erdbeeren  
*LEMON CAKE / BASIL PESTO / STAWBERRIES*

## MENÜ - AUSTRIA – TRADITIONELL

3 Gänge Menü € 46

Wählen Sie eine Vorspeise, einen Hauptgang und ein Dessert

### VORSPEISE

Kaspressknödel Suppe  
*CONSOMMÉ WITH CHEESE DUMPLINGS*

**oder**

Ziegenkäse im Kürbiskernpanier  
*GOAT CHEESE PUMPKIN SEED CRUST*

\* \* \*

### HAUPTGANG

Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale, Bratkartoffeln und Salat  
*WIENER SCHNITZEL / FRIED POTATOES / SALAD*

**oder**

Gesottener Tafelspitz, Röstkartoffeln, Blattspinat, Apfelkren, Schnittlauchsoße  
*PRIMED BOILED BEEF / ROASTED POTATOES / SPINACH / APPLE-HORSERADISH / CHIVESAUCE*

**oder**

Gebackener Rindslungenbraten Erdäpfel-Gurkensalat, Pesto  
als Lungenbraten bezeichnet die österreichische Küche das Filet  
*FILLET OF BEEF / POTATO-CUCUMBER SALAD / PESTO*

### DESSERT

Topfenknödel, Zuckerbrösel, Vanille Eis  
*CURD DUMPLINGS // VANILLA ICE CREAM*

**oder**

Kaiserschmarren mit Rosinen und Zwetschgenröster  
*SUGARED PANCAKE / RAISINS / PLUMS COMPOTE*

## DAS HESSEN MENÜ

3 Gänge Menü € 46

\*

Grüne Soße / pochirtes Ei / Räucherlachs  
*GREEN SAUCE / POACHED QUAL EGG / SMOKED SALMON*

\*

Tafelspitz / Merrettichsauce / Bouillonkartoffel  
*BEEF BREAST / HORSERADISH / BOILLED POTATOES*

\*

Rote Grütze mit Vanillesauce  
*RED FRUIT JELLY*

## VEGETARISCHE AUSTAUSCHGERICHTE

Mediterrane Gemüse mit Ziegenkäse überbacken  
*MEDITERRANEAN VEGETABLES / BAKED GOATS CHEESE*

\*\*\*\*\*

Feine Nudeln mit Trüffel  
*LINGUINE / TRUFFLE*

Eiernockerl /grüner Salat / steirisches Kürbiskernöl  
*AUSTRIAN GNOCCHI WITH LETTUCE AND STYRIA PUMPKIN SEED OIL*

\*\*\*\*\*

Spinatknödel in Steinpilzrahm  
*SPINACH DUMPLINGS IN BOLETUS CREAM*

\*\*\*\*\*

## VEGANE AUSTAUSCHGERICHTE

Tomatensuppe  
*TOMATOE SOUP*

\*\*\*\*\*

Gegrillte Polentaschnitte getrocknete Tomaten / Blattspinat  
*ROASTED POLENTA / DRY TOMATOES / LEAF SPINACH*



## BUFFET VORSCHLÄGE

### Italienisches Feinschmecker Buffet

Ab 20 Personen 69 €  
( oder mindestens 1380 € )

#### Kalt

#### **Gebratenes Gemüse „Anti Pasti“**

Caprese Spießchen mit Basilikum-Pesto  
Rucolasalat mit Grana Padano und Pinienkernen  
Kalbfleisch "Vitello tonato"  
Geröstete Champignons  
Lachs Carpaccio  
Sepia gegrillt

#### Warm

Trüffelnudeln  
Gambas in Knoblauch - Kräutern öl  
Seeteufel-Medaillons in Limetten-Pfefferbutter  
Rinderfilet im Rosmarin Lardomantel mit Rotweinzwiebeln  
**Orecchiette** mit getrockneten Tomaten und Zitrone  
Gnocchi mit Gorgonzolasauce  
Rosmarin Kartoffeln

#### Desserts

Panna cotta mit Beeren oder Schokoladensauce  
Limonenschnitte mit Basilikumpesto  
Fruchtsalat mit Amaretto

Focaccia, Chiabatta, Butter

## Frankfurt meets Vienna

Ab 30 Personen 52 €  
( oder mindestens 1560 € )

Lauwarmer Erdäpfel - Gurkensalat  
Handkäs-Tatar mit Apfelwein-Vinaigrette  
Weinkrautsalat mit roten Zwiebeln  
Matjeshering nach Hausfrauen Art  
Kalbstafelspitz mit grüner Soße

Frittatensuppe

Original Wiener Schnitzel oder Backhendl  
Ochsenbrust in Meerrettichsauce oder Rippchen auf Kraut  
Saftgulasch vom Simmentaler Rind  
Überbackener Blumenkohl und Brokkoli  
Eiernockerl mit Schnittlauch  
Petersilienkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Frankfurter Pudding Bischofssoße  
Topfenknödel oder Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Butter  
Brotkorb



## **LOW & SLOW BUFFET**

**DAS EINZIGARTIGE GESCHMACKSERLEBNIS  
AUS DER SMOKER - LOKOMOTIVE**

**AB 30 PERSONEN 54 € ( ODER MINDESTENS 1620 € )  
MIT HINGABE WIRD DAS FLEISCH ERST MARINIERT,  
DANN BEI NIEDERTEMPERATUR ÜBER BUCHENHOLZRAUCH,  
ROSA, GEGART.  
AKRIBISCHE TEMPERATURKONTROLLE UND HÄUFIGES BETRÄUFELN,  
ÜBER MEHRERE STUNDEN IST DER GARANT FÜR EINEN,  
BUTTERZARTEN, SAFTIGEN GENUSS, MIT FEINEN RAUCHAROMEN**

### **SALATE**

**GURKE, EISBERG  
KAROTTEN COLESLAW  
ZUCKERMAIS**

**AUS DER LOKOMOTIVE  
DRY AGE RINDER NACKEN  
PULLED PORK BURGER  
LACHSFILET AUF BUCHENHOLZ**

**OFENKARTOFFEL IN KRÄUTERÖL  
SÜSSKARTOFFEL CHIPS  
MEDITERRANES SCHMORGEMÜSE  
BBQ SAUCE  
SOUR CREAM  
BROTKORB**

### **BROWNIE MIT SAUCEN UND EIS**

**ERWEITERUNGEN**

<b>KALBSTAFELSPITZ</b>	<b>4,20</b>
<b>RIESENGARNELE STÜCK</b>	<b>3,60</b>
<b>FRISCHE BEEREN</b>	<b>3,20</b>



## Grill Büffet

Ab 30 Personen 58 €  
( oder mindestens 1740 € )

### Vorspeisen

Blattsalat  
Catalanische Tortilla  
Cous Cous Salat mit Minze  
Tomate Mozzarella mit Basilikum  
Tarte von Ziegenfrischkäse und Feigen  
Rucola Pinienkerne getrocknete Tomaten  
Brotsalat mit Kirschtomaten Oliven und Grana Padano  
Mariniertes Anti Pasti Gemüse

### Vom Holzkohle - Grill

Rindersteaks mit Rosmarin und grünem Pfeffer  
Lammhüfte mariniert mit Oregano  
Hähnchenbrust mit Balsamico und Orangen  
Dorade auf der Haut gegrillt  
Scampi Spießchen mit Knoblauch und Basilikum  
oder  
anstatt Spießchen große Black Tiger Garnelen ( Aufpreis 3,50 € Stück )

Gegrillte Maiskolben in Knoblauchbutter  
Curryreis  
Mediterranes Kartoffel-Grillgemüse mit Kräutern

verschiedene hausgemachte Dip's / Grillsaucen / Brotkorb

### Desserts

Limetten-Grießflammerie mit Minzpesto  
Topfenschaum mit frischen Beeren



## Mitternachtssnack

Käsebrett französische Weichkäse, Feigensenf, Trauben	pro Person	7,50 €
Käsefondue mit Kirschwasser und Weissbrot	pro Person	5,80 €
Handkäspralinen auf Pumpernickel	Stück	1,70 €
Crevetten- Acras mit Limettendip	Stück	1,80 €
Räucherlachsprofesen mit Wasabi	Stück	2,20 €
Ziegenfrischkäsetarte mit pikant karamellisierten Feigen oder Birnen	Stück	2,20 €
Wrap mit Hähnchen und pikantem Krautsalat	Stück	5,80 €
Mini Fleischpflanzerl mit Senf und Brot	Stück	2,20 €
Rindfleischbällchen mit pikantem Dip	Stück	1,80 €
Süß-saurer Linsensalat mit paniertem Weißwurstradel	Stück	2,20 €
Mini Sesam Burger mit angebratenem Beef Tatar	Stück	5,80 €
Currywurst in der Pappschale mit Brot	Stück	3,20 €
Nürnberger im Blätterteig mit Senf	Stück	3,20 €
Pulled Pork im Sasambrötchen mit Coleslaw	Stück	5,80 €
Kartoffelsuppe mit Pilzen	Tasse 4,80 €	getruffelt 5,80 €
Chili con Carne		Tasse 5,60 €
Karotten Ingwersuppe		Tasse 3,90 €
Erbsensuppe mit Crevetten oder Frankfurter Würstchen		Tasse 4,80 €
Apfelweinsuppe mit Schwarzbrot Croutons		Tasse 3,90 €

## PAUSCHALEN

Getränkepauschale: ( 6 Stunden )	ohne Mengenbegrenzung für; sämtliche Biere, Wasser, Softgetränke, Saft, Rot-und Weisswein	32,90 €
Kuchenpauschale: ( 2 Stunden )	Kaffee und Tee in Kannen und eine feine Auswahl an Blechkuchen, mit Schlagsahne Zuzüglich mit Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato	14,90 € 4,50 €
Kaffee Pauschale: ( 2 Stunden )	Kaffee und Tee in Kannen bei selbst mitgebrachtem Kuchen Zuzüglich mit Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato	8,90 € 4,50 €
Tagungspauschale:	Vier Stunden mit Gebäck, Kaffee, Tee und Softgetränken Inklusive 3 Gang Mittagsmenüauswahl Raummiete (nur für Tagungen)	26,90 € 52,90 € 250,00 €
Korkgeld pro Flasche :	Flaschenwein Schaumwein Hochprozentiges	15,00 € 20,00 € 45,00 €



## ZUSÄTZLICHE AUSSTATTUNG

### Zelt:

Steilwand Zelt mit sanfter Beleuchtung durch Lichtschläuche oder Kronleuchter  
Größe: 9m x 15m - auf der Terrasse der Merzenmühle Preis: ab 1250 €

Kuppelförmiges Zelt für einen glanzvollen Eindruck  
Größen: verschiedene möglich Preis: ab 900,- €

### Zubehör für Ihre Feier:

Hussen Set für Biergarnitur	pro Set	16,00 €
Stuhlhussen	pro Husse	4,50 €
Heizpilze	pro Stk	75,00 €
Sonnenschirm (4m x 4m)	pro Stk	45,00 €
Biergarnitur: ohne Lehne	pro Stk	15,00 €
Hochwertige Garnitur aus Fichtenholz (Sitzbank mit Lehne)	pro Stk	120,00 €
Floorspot	pro Stk.	15,00 €
Profi Sound-Anlage		350,00 €
Beamer		75,00 €
Leinwand		50,00 €

## KLEINGEDRUCKTES

Wir erstellen gerne für Sie die Menükarten, einen gewünschten Kopf Text lassen Sie uns bis einer Woche vor der Veranstaltung zukommen, bei Fotodruck oder Verwendung von speziellen Papierarten wird 1€ pro Karte berechnet.

Spezielle Gestecke und Dekorationen stellen wir zum Selbstkostenpreis in Rechnung.

Bei Verwendung von Konfetti, Glitzerschnee oder ähnlichem ( Reis streuen ) berechnen wir € 150,- an Reinigungskosten.

Die Menüpreise verstehen sich für einheitliche Menüs.

### STORNOGEBÜHREN

**Ab dem 14. Tag vor der Veranstaltung berechnen wir Ihnen 50% des Menü- oder Buffetpreises.**

**Ab dem 5. Tag vor der Veranstaltung berechnen wir den vollen Preis.**

**Bei uns können Sie feiern solange Sie möchten. Lediglich ab 1 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag ab 01.00 Uhr. 75,- pro angefangene Stunde.**

Die exklusive Reservierung der ganzen Merzenmühle setzt einen Mindestverzehr von 5200,- € voraus.

Gerne empfehlen wir Musiker, Entertainer und Zauberer, wobei wir nur vermitteln.

Für dadurch entstandene Schäden oder Ordnungswidrigkeiten haftet der Veranstalter.

Provision fällt nicht an.

Vorauszahlungen werden individuell abgesprochen (im Regelfall 70 % vom Menüpreis)

**Die Rechnung ist sofort, ohne Abzüge in € bar, per Scheck oder Scheckkarte zu begleichen.**

Mit erscheinen dieser Preisliste 2022 sind alle früheren Preislisten ungültig.

Das Angebot ist freibleiben.