



## **Angebot für Ihre Veranstaltung**



**Eselsmühle**

**Rudolf Gmelin GmbH & Co. KG  
Mühlenstube und Gartenwirtschaft  
Eselsmühle  
70771 Leinfelden-Echterdingen**

Sehr geehrte Damen und Herren,

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserer Mühlenstube.  
Ich schicke Ihnen unsere Angebotsdatei für Ihre Feier mit  
Menü-Vorschlägen. Selbstverständlich richten wir uns,  
soweit möglich, nach Ihren Wünschen.

Für weitere Fragen erreichen Sie uns unter:

Tel. 0711 / 7542805 (Mühlenstube & Gartenwirtschaft)

Fax: 0711 / 7542806

E-Mail: [info@eselsmuehle.com](mailto:info@eselsmuehle.com)

Ihre Natalie Barthels und Christoph Weinmann



# Angebot

Speisen und Getränke in Bio oder Demeter Qualität



## Nach Ankunft in der Mühle

Prosecco-Empfang

(pur, mit Holunderblütensirup oder Orangensaft) im Hof mit kleinen, belegten Brothäppchen aus unserer Bäckerei als Stärkung.

Prosecco wird flaschenweise 18,80 €/Flasche abgerechnet, O-Saft und Holunderblütensirup nach Verbrauch, Häppchen 1,60 €/Stück.

Sektempfang im Garten-dekorierter extra Tisch 25 € pauschal

## Gerichte Beispiele

### Mühlen-Menü:

Feine, hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Griesklößchen oder Flädle

Kleiner gemischter Salat mit Apfel-Mango-Dressing mit saisonalen Besonderheiten (essbare Kapuzinerkresseblumen, Feigenstückchen oder geröstete Pinienkerne)

Bio – Rindergeschnetzeltes (Boeuf de Hohenlohe) mit Spätzle und Buttergemüse

Feingeschnittener Obstsalat mit Sandornsoße, Vanilleeis und Sahne

Außerdem: Unser eigenes hausgemachtes, frisches Demeter-Brot aus dem Holzbackofen-gemischte Sorten

Preis pro Person 29 Euro

Gerne bieten wir Ihnen auch als Hauptgang Bio-Schweinemedallions vom Schwäbisch-hällischen Landschwein mit Spätzle und Buttergemüse –Menü-Preis pro Person 34 Euro

Für diejenigen, die kein Fleisch essen möchten bieten wir unsere selbstgemachten, vegetarische Maultaschen als Hauptgericht an; mit Ricotta, Parmesan und Spinat gefüllt und in Salbeibutter geschwenkt. Preis pro Person vegetarisches Menü 24 €

# Angebot

Speisen und Getränke in Bio oder Demeter Qualität



## Mediterranes Menü:

Honigmelone mit Serrano-Schinken

Pilz-Gemüse-Risotto mit frisch geriebenen Parmesan und frischen Kräutern

Bio-Kalbsmedaillons (Boeuf de Hohenlohe) mit mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin

hausgemachtes Mousse au Chocolat mit Himbeer-Sosse oder Mango-Curry-Haube

Außerdem unser eigenes hausgemachtes, frisches Demeter-Brot aus dem Holzbackofen-gemischte Sorten

Preis pro Person 37,50 €

Getränke aus unserer Karte, gerne unterbreiten wir Ihnen spezielle Weinvorschläge.

Dekoration Preis nach Vereinbarung,

Wir decken Ihre Tische mit weißen Tischdecken bzw. Tischläufer und Stoffservietten ein.

Ab 24 Uhr Übernahme der Kosten unseres Service-Personals 20 Euro/Stunde.

## Mühlenführung

35 Euro pauschal für eine Führung 3 Euro/Person inkl. ½ Brot aus unserer Holzofen-Bäckerei. Wir bitten um Voranmeldung.

## Geschichte

Seit über 600 Jahren klappert die Eselsmühle nun schon am Reichenbach. Die Mühle hat dem Hof den Namen gegeben und noch heute können Sie bei uns die Bekanntschaft mit unseren Hof-Esel machen. Im Jahr 1937 kaufte **Rudolf Gmelin** die Eselsmühle und schuf die Voraussetzungen für das was heute ist. Im Jahr 1993 übernahm der Enkel von Rudolf Gmelin **Meinrad Bauer** den Betrieb.

Nach langer Verpachtung hat nun die Familie die Gastronomie der Eselsmühle wieder an sich genommen, gründlich renoviert und den alten Familiengarten als „Gartenwirtschaft“ hinzugenommen.

## Biologisch

Bereits im Jahr 1952 wurde die Eselsmühle **Demeter** Betrieb. Auf diese Tradition sind wir stolz. Insbesondere die Holzofenbäckerei verarbeitet fast ausschließlich Demeter Zutaten, in Ausnahmen Bio-Zutaten.

Dies wollen wir auch in der Gastronomie so halten. Wir verwenden **ausschließlich Demeter und Bio Zutaten**, hierzu gehören auch alle Zutaten wie beispielsweise Gewürze. Unser Fleisch ist natürlich auch Bio und von der **Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall**. (Schwäbisch-Hällisches Landschwein, Beuf de Hohenlohe).





