

## *Des san wir*

**Ein Ländliches Kulturzentrum, eingebettet in einer kernsanierten denkmalgeschützten Mühle am Stadtrand von Cham.**

Seit 1135 n. Chr. gibt es die Mühle bei Cham und ist seither ein bedeutender Ort für die regionale Landwirtschaft sowie ein wichtiger Umschlagplatz für „Oberpfälzisches“.

Familie Rauscher erwarb 1994 die einbruchgefährdete Mühle und sanierte diese anschließend unter liebevoller Eigenleistung, mithilfe von vielen fleißigen Helfern! Nach langer Zeit des Wiederaufbaus war schließlich am 6. September 2001 die Eröffnung des Ländlichen Kulturzentrums.

**Seitdem zeigt das Schmuckstück seine Facetten – ein Bauernladen, Tagungsräume und Veranstaltungsräume drinnen und draußen bieten Platz für unterschiedliche Gruppengrößen und Verlangen.**

Unsere Veranstaltungsräume bewirtschaften wir nach Vorbestellung **ab 15 Erwachsenen**. Untenstehend finden Sie eine Auflistung aller Speisen, welche bei uns zur Auswahl stehen.

Bitte beachten Sie, dass **alle Zutaten und Getränke ausschließlich von Direktvermarktern und Bauern aus der Region stammen** und somit nicht zu jeder Jahreszeit das volle Sortiment zur Verfügung steht. Außerdem bieten wir angesichts unserer Grundsätze der regionalen Küche, keine konventionellen Fertigprodukte wie Pommes oder ähnliches an. Doch sind wir stets bemüht, jedes Fest von Ihnen, egal in welcher Jahreszeit, zu einem absoluten Highlight zu machen!



Das Essen wird bei uns als sogenanntes **Tischbuffet** auf die Tische eingestellt. Alle Gäste erhalten vorgewärmte Teller und können sich direkt aus den **Reindln oder Schüsseln** so viel herausnehmen, wie sie wollen. Das Servieren der Speisen in Buffetform ist ebenso möglich.

*PREISE GÜLTIG AB JANUAR 2024*

### *Vorspeisen*

- |  |        |
|--|--------|
| * Feine Gemüsecremesuppe<br>(Je nach Jahreszeit z.B. Bärlauch-, Spargel-, Kürbis- Petersilien-Wurzel-, Kartoffelsuppe)                             | 6,40 € |
| * Hausgemachte Wildkräutersuppe  | 6,40 € |
| * Klare hausgemachte Rinderbrühe mit Einlage<br>(Wie Griesnockerl <i>oder</i> Pfannkuchenstreifen <i>oder</i> Leberspätzle <i>oder</i> Eiernudeln) | 6,80 € |
| * Großmutter's Brotsuppe <i>oder</i> Weiße Suppe   | 5,80 € |
| * Salatteller mit Salaten der Saison, garniert mit Wildkräuter und Blüten<br>dazu Bio-Käsestreifen und frisches Bauernbrot mit Almbutter           | 6,80 € |

### *Hauptgerichte*

**Zu allen Hauptgerichten servieren wir als Beilage zweierlei Knödel; unsere Oberpfälzer Kartoffelspezialitäten wie Zwirl und Schoppala, sowie Sauer- oder Blaukraut. Dazu eine große Schüssel an bunten saisonalen Salaten mit Joghurtdressing und die zum Hauptgericht passende Soße. Wir kochen alle Gerichte frisch auf dem 100 Jahre alten Holzofen und ganz ohne Zusatz von jeglichen Geschmacksverstärkern.**

* Spanferkelrollbraten aus dem Holzofen	16,50 €
* Schweinehals mit Wildkräuterbrät gefüllt	16,50 €
* Schweinefilet in Kartoffel-Wildkräuterkruste	17,50 €
* Kalbsrahmbraten	17,50 €
* Rinderschmorbraten vom heimischen Angusrind	17,90 €
* Feiner Tafelspitz mit feiner Merrettichsoße	17,50 €
* Rinderrouladen	17,50 €
* Reh- oder Wildschweinbraten vom heimischen Wild	18,50 €
* Boeff a la mode	17,50 €
* Ente vom heimischen Direktvermarkter - im Holzofen gebraten	17,50 €
* Pute im Ganzen im Holzofen gebraten - vom heimischen Direktvermarkter	17,50 €
* Fischgerichte	ab 18,00 €
* Spanferkel im Ganzen gegrillt - ab 25 Pers. - Preis abhängig von Gruppengröße:	ab 17,50 €
* Grillbuffet - frisch gegrillte heimische Steaks, Würstl und Gemüse	16,50 €
* Eintöpfe verschiedener Art (wie Steckrübeneintopf / Pichelsteiner / Sauerkraut Kartoffeleintopf)	13,90 €
* Kartoffel Cordon Bleu oder Kartoffel-Gemüsetaschen	15,20 €
* Kartoffel-Gemüseauflauf gratiniert mit Käsesorten aus dem Bauernladen	15,90 €
* Kartoffelschnecken (Vegetarisch oder mit Schinken-Lauch oder Zwiebel-Speckfülle)	15,20 €
* Gemüse-Getreidepflanzlerl mit dazu passender Soße	15,20 €

**Ihr Lieblingsgericht fehlt? Gerne kochen wir ganz individuelle Wünsche für Sie.**

## *Dessert*

* Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis	6,40 €
* Bratäpfel mit Vanillesoße oder Vanilleeis	7,40 €
* Apfelkücherl mit Vanilleeis	7,40 €
* Bayerisch Creme mit Roter Grütze	7,40 €
* Vanilleeis mit heißen Rotweinpflaumen oder Hollerkompott	6,40 €
* Tiramisu – je nach Saison als Erdbeer-, Waldbeeren-, Apfel-, Bratapfelvariante	7,40 €
* Leichte Joghurtcreme mit Früchten der Saison	7,40 €
* Kartoffelmaultaschen mit Apfelfülle und Vanillesoße	7,40 €
* Hausgemachter Apfelstrudel	7,40 €

Bitte teilen Sie uns rechtzeitig die genaue Gästeanzahl mit. Sollte die bestellte Personenzahl beim Besuch um drei oder mehr unterschritten werden, behalten wir uns vor, alle Portionen zu berechnen.

Aktuelle Neuigkeiten rund um die Klostermühle findet Ihr auf der Website oder **Facebook** und **Instagram**. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

*Die Mühlenfeen & -geister*