MÜHLENHOF Lollar

Rustikale Karte

Gulaschsuppe
mit Baguette
EUR 9,90

Rosa gebratenes Roastbeef
(kalt aufgeschnitten)
mit Remouladen-Soße und Bratkartoffeln
EUR 14,50

Bunter Salat an Essig-Öl-Dressing
mit Hähnchen im Knuspermantel
und frischem Baguette
EUR 15,90

Club-Sandwich
mit Roastbeef, Mayonnaise, Gurke, Tomaten und Bacon
dazu Salatbouquet
EUR 16,90

Hessisches Krüstchen
(paniertes Schweineschnitzel auf geröstetem Bauernbrot, Spiegeleiern und Salat)
EUR 17,30

Mühlenhof-Cheese-Burger* nach Art des Hauses
mit Bacon und Pommes (*vom Rind)
EUR 17,90

Seniorengerichte sind bei der rustikalen Karte nicht möglich.

MÜHLENHOF Lollar

Vorspeisen

Bunter Salatteller mit gerösteten Kernen, Croûtons und Essig-Öl-Dressing	EUR 8,50
Gebratene Garnelen mit Avocado, Tomaten und körnigem Frischkäse	EUR 15,50
Rotebeete Carpaccio mit Gorgonzola, Walnüssen und geeistem Birnen-Schnee	EUR 13,90
Rindercarpaccio mit gehobeltem Parmesan und Rucola	EUR 15,90

Suppen

Rinderkraftbrühe mit frischem Gemüse und Pfannkuchen streifen	EUR 8,90
Kürbiscreme-Suppe mit Croûtons	EUR 8,50

MÜHLENHOF Lollar

Vegetarische Gerichte

Semmelknödel mit Pilzgulasch und Beilagensalat	EUR 16,90
Nudeln mit Kürbissoße, Babyspinat, Fetakäse und Kürbiskernen	EUR17,90

Fischgerichte

Nudeln mit Kürbissoße und gebratenen Garnelen, Babyspinat und Kürbiskernen (ohne Fetakäse)	EUR 24,90
Kabeljaufilet mit Senf-Dill-Soße und Röstkartoffeln dazu Rotebeete Salat	EUR 27,50
Lachsfilet auf Kürbispüree und wilder Brokkoli	EUR 27,50

Für Umbestellungen innerhalb der Gerichte, berechnen wir EUR 1,00 Aufpreis.

zusätzliche Beilagen oder Soßen extra:

-Kräuterbutter	EUR 2,00
-Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln) oder Pommes	EUR 4,00
-Beilagensalat	EUR 5,50
-Soße	EUR 4,00

MÜHLENHOF Lollar

Fleischgerichte

Schweinefilet an Pfeffersoße — EUR 24,50
mit Röstkartoffeln und Rahmkohlrabi

Dry aged Schweinekotelett — EUR 24,90
mit Röstkartoffeln, Kräuterbutter und Beilagensalat

Gebratene Kalbsleber in Salbeibutter — EUR 26,90
mit Kartoffelpüree, Äpfeln
und gerösteten Zwiebel

Rinderfiletgeschnetzeltes mit Pilz-Ragout, — EUR 27,50
Kartoffelrösti und Beilagensalat

Ochsenbäckchen an Rosmarinjus — EUR 27,90
mit Kartoffel-Püree und Rahmwirsing

Rinderroulade mit Rotkohl — EUR 28,50
und hausgemachten Spätzlen

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, — EUR 28,50
Pommes und Beilagensalat

Zwiebelrostbraten* — EUR 31,50
*Argentinischen Rumpsteak mit Zwiebelsoße
und Bratkartoffeln (mit Speck und Zwiebeln)

Hirschrücken an Rosmarinjus — EUR 34,00
mit Aprikosen-Pilzragout und Polenta-Spitz

MÜHLENHOF Lollar

Dessert

Affogato — EUR 5,50
Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis

Vanilleeis — EUR 6,90
mit heißen Himbeeren
oder
Schokoladensoße

Mohnschupfnudeln mit lauwarmen Zwetschgenröster — EUR 8,50
und Vanilleeis

Creme Brûlée mit Pistazieneis — EUR 9,50

Schokoladenkuchen mit Eierlikör — EUR 9,50
und Walnusseis

Wir wünschen Ihnen
schöne Stunden
bei uns im Restaurant.

MÜHLENHOF Lollar

Gästeinformation:

Seit Anfang 2016 sind wir aufgefordert worden eine Liste mit Allergenen und Zusatzstoffen der Speisen für Sie bereit zu halten. Die Liste können Sie sich gerne auf Wunsch von unseren Mitarbeitern aushändigen lassen.

Mit Rücksprache der Küche lassen Sie sich auch das eine oder andere vegane Gericht zaubern – Sprechen Sie uns gerne an, wir beraten Sie sehr gerne.

Speisen:

1) Eier
2) Fisch / Weichtiere
3) Krebs / Schalentiere
4) Milch
5) Sellerie
6) Sesamsamen
7) Schwefeldioxid / Suphide
8) Erdnüsse
9) Glutenhaltiges Getreide
10) Lupine
11) Schalenfrüchte
12) Sojabohnen

Getränke:

1) Mit Farbstoff
2) Mit Konservierungsstoff
3) Mit Antioxidationsmittel
4) Koffeinhaltig
5) Mit Süßungsmittel
6) Chininhaltig
7) Enthält eine Phenylalaninquelle

Alle Preise beinhalten Service, 19 % Mehrwertsteuer bei Getränken und bei Speisen 7 % Mehrwertsteuer.

MÜHLENHOF Lollar

Betriebsferien 2026/ 2027

Der Hotelbetrieb findet im gesamten Jahr, wie gewohnt statt.

Januar 2027

01.01. bis einschließlich 17.01.2027

März 2027

18.03. bis einschließlich 25.03.2027

Sollten Sie Trauerkaffes & kleine Tagungen in der Zeit der Betriebsferien haben, ist dies unter Absprache möglich.

Ihr Mühlenhof Team

MÜHLENHOF Lollar

Geschichte des Mühlenhofs Lollar

Die Lollarer Mühle in der Kirchstraße, direkt am Ufer der Lumda, blickt auf eine lange Geschichte zurück. Erstmals urkundlich erwähnt, wurde sie im Jahr 1532 im „Türkensteuerregister“ (im Heiligen Römischen Reich die Bezeichnung für Register der gesamten Bevölkerung mit Angaben zum Besitzstand, die angelegt wurden zur Erhebung einer außerordentlichen Umlage während der Türkenkriege). Indes gehen Historiker davon aus, dass die alte Mühle bereits im 15. Jahrhundert bestanden hat.

Die Müller besaßen im Mittelalter das Recht, das Getreide der Ortschaften Staufenberg, Lollar, Wieseck, Launsbach und Wißmar abzuholen und zu verarbeiten. Der Transport geschah über Packesel und teils per Kahn, mit dem die Esel samt Fracht über die Lahn gesetzt wurden.

1800 übernahm die Familie Frey die alte Mühle - und unter dem Namen „Frey-Mühle“ ist sie noch heute bekannt. So wurde die Mühle als Familienbetrieb geführt. Sie erlebte im 19. Jahrhundert einen wirtschaftlichen Aufschwung. Das Gebäude am rechten Lumda-Ufer wurde 1881 abgerissen. Ein größeres, vierstöckiges Gebäude, das bereits mit einem Kamin und einem Dampfkessel ausgerüstet war, wurde errichtet. Bis kurz vor dem ersten Weltkrieg wurde die Mühle mit Dampf betrieben, danach mit einer 15 PS starken Turbine.

In der Lollarer Mühle wurden täglich zwei Tonnen Getreide gemahlen, für 100 Tonnen war Lagerkapazität vorhanden. Das Alter der Nebengebäude, in denen heute die Hotelzimmer untergebracht sind, wird auf 200 bis 300 Jahre geschätzt. Dort wurden im ersten Weltkrieg (1914-1918) französische Kriegsgefangene untergebracht, die für Lollarer Bauern Zwangsarbeit verrichteten.

Die Tage der kleinen Mühlen waren in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts gezählt. Mehl und Brot gab es beim Bäcker um die Ecke oder im Supermarkt. Müller Karl Frey stellte deshalb 1972 den Mahlbetrieb ein. Über viele Jahre war die Mühle ungenutzt, bis sie 2009 von Matthias Engel generalsaniert und als Hotel-Restaurant „Mühlenhof“ einer neuen Nutzung zugeführt wurde.

2018 wurde im Garten der Neubau gebaut und die Kernsanierung der Zimmer im Mühlengebäude erfolgte 2024/2025.