

MÜHLENHOF *Lollar*

Rustikale Karte

Gulaschsuppe

mit Baguette

EUR 9,90

Rosa gebratenes Roastbeef

(kalt aufgeschnitten)

mit Remouladen-Soße und Bratkartoffeln

EUR 13,50

Bunter Salat an Essig-Öl-Dressing

mit Hähnchen im Knuspermantel

und frischem Baguette

EUR 14,50

Hessisches Krüstchen

(paniertes Schweineschnitzel auf geröstetem Bauernbrot, Spiegeleiern und Salat)

EUR 16,50

Mühlenhof-Cheese-Burger* nach Art des Hauses

mit Bacon und Pommes (*vom Rind)

EUR 16,50

Seniorengerichte sind bei der rustikalen Karte nicht möglich.

MÜHLENHOF *Lollar*

Vorspeisen

Bunter Salatteller mit gerösteten Kernen,
Croûtons und Essig-Öl-Dressing EUR 8,50

Rote Beete Carpaccio mit Wildkräutersalat,
Feta-Käse, Birnen und Walnüssen EUR 12,90

Rindercarpaccio EUR 15,50
mit gehobeltem Parmesan und Rucola

Gebratene Garnelen EUR 15,50
mit Avocado, Tomaten und körnigen Frischkäse

Suppen

Rinderkraftbrühe mit frischem Gemüse
und Pfannkuchenstreifen EUR 8,50

Kürbiscremecesuppe EUR 8,50
mit Chili-Kürbis-Krokant

MÜHLENHOF *Lollar*

Vegetarische Gerichte und Fischgerichte

Bergkäsknödel mit Rahmsauerkraut
und krossen Zwiebeln EUR 17,50

Nudeln mit Kürbis und gebratenen Pilzen EUR 18,90

wahlweise mit:

Gebratenen Garnelen EUR 25,50

Zanderfilet auf Rahmsauerkraut
und Schwenkkartoffeln EUR 26,50

Lachsfilet auf Jusu-Spinat-Risotto,
Ofentomaten und rosa Pfeffer EUR 27,50

MÜHLENHOF *Lollar*

Fleischgerichte

H irschgulasch mit hausgemachten Spätzlen und Rosenkohl	EUR 22,90
G ebratene Kalbsleber in Salbeibutter mit Kartoffelpüree, karamellisierten Äpfeln und gerösteten Zwiebel	EUR 22,50
S chweinefilet an Pfeffersoße mit Kartoffel-Spitzkohl- Ragoût	EUR 24,50
M aishähnchenbrust auf Jusu-Spinat-Risotto Offentomaten und rosa Pfeffer	EUR 25,50
R inderfiletgeschnetzeltes mit Pilz-Ragout, Kartoffelrösti und Beilagensalat	EUR 26,50
K albsbäckchen an Rosmarinjus mit Kartoffel-Püree und Speckbohnenbündchen	EUR 26,90
W iener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Pommes und Beilagensalat	EUR 27,90
Sollten Sie einer der obenstehenden Gerichte mit Bratkartoffeln umbestellen, nehmen wir einen Aufpreis von EUR 1,00. Umbestellungen nehmen wir EUR 1,00 Aufpreis.	
A rgentinisches Rumpsteak mit Speckbohnenbündchen	EUR 28,50

wahlweise dazu:

Bratkartoffeln **oder** Pommes, Kräuterbutter **oder** Pfefferrahmsauce

zusätzliche Beilagen:

- Kräuterbutter EUR 2,00
- Soße EUR 3,00
- Bratkartoffeln oder Pommes EUR 3,50
- Beilagensalat EUR 4,90

MÜHLENHOF *Lollar*

Dessert

A ffogato Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis	EUR 4,90
V anilleeis mit heißen Himbeeren oder Schokoladensoße	EUR 5,90
H ausgemachtes Tiramisu im Glas	EUR 7,50
C reme Brûlée mit Pistazieneis	EUR 7,90
S chokoladenkuchen mit Pflaumen-Kompott und Vanilleeis	EUR 9,50
M ilchreis „mal anders“ mit Zwetschenkompott und Pistazieneis	EUR 8,90

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 / Sulfide
- 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 und 19 % Mehrwertsteuer.

Betriebsferien 2025/2026

September + Oktober

29.09.2025 bis einschließlich 05.10.2025

Betriebsferien 2026

Januar

01.01.2026 bis einschließlich 18.01.2026

März/ April

26.03. bis einschließlich 2.04.2026
An Karfreitag haben wir wieder geöffnet

Juni/ Juli

20.06. bis einschließlich 5.07.2026

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

Ihr Mühlenhof Team

Der Hotelbetrieb findet
im gesamten Jahr, wie
gewohnt statt.

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.