

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 14,90

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 16,90

Seniorengerichte sind bei der rustikalen Karte nicht möglich.

MÜHLENHOF *Lollar*

Vorspeisen

- B**unter Salatteller mit gerösteten Kernen,
Croûtons und Essig-Öl-Dressing EUR 8,50
- K**arameliesrierten Zigenkäse mit Thymianhonig
und Blattsalat EUR 12,90
- S**pargelsalat mit grünem und weißem Spargel,
Tomaten und Serrano-Schinken EUR 13,50
- R**indercarpaccio EUR 15,50
mit gehobeltem Parmesan und Rucola

Suppen

- R**inderkraftbrühe mit frischem Gemüse
und Pfannkuchenstreifen EUR 8,50
- B**ärlauchsuppe mit Räucherlachsstreifen EUR 8,50

MÜHLENHOF *Lollar*

Vegetarische Gerichte

Bärlauch-Gnocchi mit Baby-Spinat, Kirschtomaten
und Parmesan EUR 16,90

Risotto-Bällchen auf mediterranem Gemüse,
Rucola und Parmesan EUR 17,90

Fischgerichte

Zanderfilet auf Wurzelgemüse mit Meerrettich
und neuen Kartoffeln EUR 26,50

Lachsfilet auf lila Süßkartoffelpüree
und grünem Stangenspargel und Chili Hollandaise EUR 27,50

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

zusätzliche Beilagen oder Soßen extra:

-Kräuterbutter	EUR 2,00
-Bratkartoffeln oder Pommes	EUR 4,00
-Beilagen Salat	EUR 4,90
-Soße	EUR 4,00

Fleischgerichte

MÜHLENHOF *Lollar*

S chweinefilet an Pfeffersoße mit hausgemachten Spätzlen und Vichykarotten	EUR 24,50
M aishähnchenbrust mit Bärlach-Gnocchis, Baby Spinat und Kirschtomaten	EUR 25,50
G ebratene Kalbsleber in Salbeibutter mit Kartoffelpüree, Äpfeln und gerösteten Zwiebel	EUR 25,90
T afelspitz auf Wurzelgemüse mit Meerrettich 25,90 und neuen Kartoffeln	EUR
R inderfiletgeschnetzeltes mit Pilz-Ragout, Kartoffelrösti und Beilagensalat	EUR 26,90
K albsbäckchen an Rosmarinjus mit Kartoffel-Püree und Vichykarotten	EUR 27,90
W iener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Pommes und Beilagensalat	EUR 27,90
A rgentinisches Rumpsteak mit Speckbohnenbündchen <u>wahlweise dazu:</u> Bratkartoffeln oder Pommes, Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce	EUR 29,90

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
P anna Cotta mit geminzten Erdbeeren	EUR 8,50
S chokoladenkuchen mit Rharbarbeer-Himbeerkompott 9,50 und Joghurteis	EUR

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 / Sulphide
- 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

Juni/ Juli

20.06. bis einschließlich 5.07.2026

Der Hotelbetrieb findet
im gesamten Jahr, wie
gewohnt statt.

Oktober

03.10. bis einschließlich 11.10.2026

Januar 2027

01.01. bis einschließlich 17.01.2027

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

Ihr Mühlenhof Team

Geschichte des Mühlenhofs Lollar

MÜHLENHOF *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.