

Herzlich Willkommen

Urkundlich wurde die Walkmühle in Feuchtwangen erstmalig am
20. Februar 1327 erwähnt.

Im 14./ 15. Jahrhundert war die Walkmühle unter den Namen Rudgersmühl
bekannt.

Erst im 16. Jahrhundert entstand der Name Walkmühle.

Heute ist sie umgeben von riesigen alten Eichen, Akazien und Pappeln und
liegt am Ende einer Sackgasse, fernab jeder täglicher Hektik.

Unsere Philosophie

„Einmalig anders & von Herzen“.

Wir empfangen alle unsere Gäste wie gute Freunde und sagen gerne
„Du“ zueinander.

Das gleiche erwarten wir von unseren Gästen.

Die Walkmühlen-Identität liegt zwischen Tradition und Innovation.

Wir bekennen uns zu unserer Landschaft und den Menschen,
die in ihr leben. Wir sind Fördermitglied bei foodwatch und slow-food
und Mitglied bei ALLES und der Solidarischen Landwirtschaft.

Wir kochen original. Regionale, moderne LandKüche
– traditionell & innovativ –

mit saisonalen Produkten von einheimischen Lieferanten.

Fernab von Stress und Hektik versuchen wir mit naturbelassenen
Rohstoffen von unseren regionalen Partnern immer wieder neue
Kreationen für euch zu entwickeln.

Wir hoffen, dass Du das in der Walkmühle findest, was Du Dir erhofft
hast.

Wir, das sind Inge und Thomas, Katharina und Jens, Niklas
und unsere Mitarbeiter.

Nichts auf der Welt ist so stark wie eine Idee,
deren Zeit gekommen ist.
(Victor Hugo)

Mühlen Schmankerl Menü

Beef Tartare

Kohlrabi. Dotterespuma. Asche. Focaccia

Essenz von Tempelhof Tomaten

Ricotta Ravioli. Wurzelgemüse

Rehrücken

Haselnuss. Spitzkohl. Apfel. Speck. Schupfnudeln

Schwäbische Apfelküchle

Weißer Schokolade. Macadamia. Rum

4 Gang € 56,00

3 Gang (ohne Beef Tartare) € 43,00

Weinbegleitung 3x 0,1l Wein passend zum Menü € 14,80

Vorspeisen

Thai Curry Kokos Suppe

mit Garnelenspieß und Sesam

€ 7,80

Tomatencremesuppe

mit Ricotta und Basilikum

€ 5,80

Beilagensalat

Regional, saisonal

€ 3,80

Carpaccio vom Rind

mit gebratenen Pilzen, Parmesan und Focaccia

€ 15,80

Karamellierter Ziegenkäse

mit Ratatouille, Olive und Martininage

€ 13,80

Pimientos de Patron

dazu Aioli

€ 8,80

Mühlen Klassiker

Allgäuer Kässpätzle mit Zwiebel und Romadur (auf Wunsch vegetarisch möglich)	€ 16,80
Linsencurry mit saurer Beete und Kartoffelecken (Vegan)	€ 17,80
Spinat Gorgonzola Knödel mit Beurre Blanc, Kräuterseitlinge und getrockneten Tomaten (Vegetarisch)	€ 17,80
Das Walkmühlenschnitzel Schweineschnitzel mit Schinken und Käse überbacken, dazu Rahmchampignons, Preiselbeeren und Pommes	€ 18,80
Zwiebelrostbraten 3x Zwiebel, Bratensoße und hausgemachte Spätzle	€ 24,80
Schweinefilet Chorizo, Paprika, Pimientos de Patron und Kartoffelgratin	€ 20,80
Karpfen-Knusper panierte und ausgebackene Stücke vom Unterahorner Karpfen mit Kartoffelsalat und grüne Salate	€ 17,80
Walkmühlensalat großer gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen dazu Brot	€ 14,80
Die Mühlenbrotzeit mit der Wurst und G'räucherts vom Metzger Trumpp und an g'scheiten Käs'	€ 14,80

Dessert

Herrengedeck Creme Brûlée, Espresso, Grappa	€ 7,20
Damengedeck Creme Brûlée, Espresso, Haselnusslikör	€ 7,20
Lottes Gugelhupf Mit einer Kugel „Lemon Cheesecake“ Eis und Sahne	€ 5,80
Brezel Bowl Eine Kugel „Crunchy Prezel Choc“, Karamellpopcorn, Schokobrezen und Sahne	€ 6,80
Kaiserschmarrn Nach Wiener Rezept mit Rumrosinen und Mandeln dazu Apfelmus und Preiselbeeren (Wir bereiten jede Portion frisch für euch zu, bitte gebt uns 20min)	€ 9,80
Cookie & Kirsch Eine Kugel „Cherry Cookie & Vanilla“ Eis, Soja Joghurt, eingelegte Kirschen (Vegan)	€ 5,80
Ziege Ziegenjoghurt vom Bioladen, Zwetschgenröster, Walnuss und Brownie	€ 6,80
Käse von hier Verschiedene Käsesorten aus der Region mit Fruchtsoßen, Walnüssen und Brot	€ 9,80