

Herzlich Willkommen

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

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

Consommé vom Weiderind

Ricotta Ravioli. Wurzelgemüse

Barbarie Entenbrust

Haselnuss. Spitzkohl. Speck. Schupfnudeln

Schwäbische Apfelküchle

Weißer Schokolade. Macadamia. Zimt

4 Gang € 60,00

3 Gang (ohne Beef Tartare) € 48,00

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

Vorspeisen

Frittatensuppe

Rindsuppe. Flädle. Schnittlauch

€ 5,80

Meerrettichcremesuppe

mit Croutons und Estragonöl

€ 5,80

Beilagensalat

Regional, saisonal

€ 4,80

Carpaccio vom Rind

mit gebratenen Pilzen, Parmesan und Focaccia

€ 16,80

Karamellierter Ziegenkäse

mit Ratatouille, Olive und Martininage

€ 15,80

Pimientos de Patron

dazu Aioli

€ 9,80

Mühlen Klassiker

Allgäuer Kässpätzle mit Zwiebel und Romadur (auf Wunsch vegetarisch möglich)	€ 18,80
Linsencurry mit saurer Beete und Kartoffelecken (Vegan)	€ 17,80
Spinat Gorgonzola Knödel mit Beurre Blanc, Kräuterseitlinge und getrockneten Tomaten (Vegetarisch)	€ 20,80
Das Walkmühlenschnitzel Schweineschnitzel mit Schinken und Käse überbacken, dazu Rahmchampignons, Preiselbeeren und Pommes	€ 20,80
Zwiebelrostbraten 3x Zwiebel, Bratensoße und hausgemachte Spätzle	€ 28,80
Schweinefilet Chorizo, Paprika, Pimientos de Patron und Kartoffelgratin	€ 24,80
Karpfen-Knusper panierte und ausgebackene Stücke vom Unterahorner Karpfen mit Kartoffelsalat und grüne Salate	€ 19,80
Walkmühlensalat großer gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen dazu Brot	€ 15,80

Vesper

Schmalzbrot 2 Scheiben Brot. Schweineschmalz. Essiggemüse.	€ 8,50
Schinkenbrot 2 Scheiben Brot. roher Schinken. Butter	€ 10,50
Die Mühlenbrotzeit Wurst und G'räucherts vom Metzger Trumpp. g'scheiten Käs'.	€ 15,80

Dessert

Herrengedeck Creme Brûlée. Espresso. Grappa	€ 7,20
Damengedeck Creme Brûlée. Espresso. Haselnusslikör	€ 7,20
Lottes Gugelhupf Karamell Eis. Sahne	€ 6,80
Brezel Bowl Crunchy Prezel Choc Eis. Karamellpopcorn. Schokobrezen. Sahne	€ 7,80
Kaiserschmarrn nach Wiener Rezept Rumrosinen. Mandeln. Apfelmus. Preiselbeeren (Wir bereiten jede Portion frisch für euch zu, bitte gebt uns 20min)	€ 9,80
Brownie & Kirsch Schokoladenbrownie. Cherry Cookie & Vanilla Eis. Joghurt. eingelegte Kirschen (Vegan)	€ 7,80
Ziege Ziegenjoghurt vom Bioladen. Zwetschgenröster. Walnuss. Brownie	€ 7,80
Käse von hier Verschiedene Käsesorten aus der Region Fruchtsoßen. Walnüsse. Brot	€ 10,80