

LADEN ERZEUGNISSE KÜCHE HOF CAFE MOLKEREI FLEISCHEREI

Wir produzieren frische und unverfälschte regionale Produkte aus hofeigener Herstellung und Zubereitung

Die angebotenen Gerichte werden fast ausschließlich aus hauseigenem Fleisch frisch in unserer Hofküche hergestellt

Wir sind der ideale Partner für die Verpflegung Ihrer Feier

Gerne besprechen wir Ihre Wünsche und Fragen mit Ihnen persönlich



A2-Milch und Milchprodukte frisch aus eigener Herstellung

Fleisch aus eigener Aufzucht

Reichhaltige Auswahl eigener Fleisch-erzeugnisse und regionaler Spezialitäten, Frischetheke und frisch zubereitetes Grillfleisch

Speziell aus Mama Veronikas Küche:
Westfälische Schlemmereien,
vegane und vegetarische Gerichte
im besonders lange haltbaren
Pfand-Weckglas



Echtes Schlemmerbuffet

Ursprünglicher Genuss nach heimischen Rezepten: Westfälische Klassiker die begeistern. Verfeinert mit unserer langjährigen Erfahrung.

Ihr Wunschbuffet können Sie sich gerne selbst zusammenstellen (mindestens 15 Personen).

Entdecken Sie auch unsere vielfältige Auswahl an Frischem für den Grill: Von vegetarischen Köstlichkeiten, saftigen Steaks (Rind & Schwein), raffinierten Spießen bis hin zur zarten Hähnchenbrust, bieten wir immer einen hochwertigen Grillgenuss.



Hofladen

Montag bis Freitag 09:00 - 18:30 Uhr

Samstag 09:00 - 18:00 Uhr | Sonntag 11:00 - 18:00 Uhr

Jan. - Feb. samstags bis 13:00 Uhr, sonntags geschlossen
Erste und zweite Januarwoche Betriebsferien

Gartencafé

Montag bis Samstag 9:00 - 18:00 Uhr

Sonntag 11:00 - 18:00 Uhr

Jan. - Feb. sonntags geschlossen
Erste und zweite Januarwoche Betriebsferien

Probieren Sie auch unseren sehr beliebten und täglich wechselnde Mittagstisch (Mo. - Fr.)

Milchhof Mühlhausen
Familie Lategahn | Heerener Straße 54
59425 Unna-Mühlhausen | 02303 - 43 21
www.milchhof-muehlhausen.de

Schlemmerbuffet aus Unna



MILCHHOF MÜHLHAUSEN

ursprünglicher Genuss



ursprünglicher Genuss

Party-Suppen

500ml pro Person

Porree-Rahm-Suppe mit Hackfleisch	6,00
Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettwurst	6,00
Gulaschsuppe vom Hofrind	8,00
Gyrossuppe vom Hofschwein	7,50
Hirteneintopf mit Hackfleisch	6,00
Tomatensuppe (Veggie)	6,00
Kürbissuppe (Veggie)	6,00
Spargelcremesuppe (Veggie)	6,00
Möhren-Ingwer-Suppe (Vegan)	6,00
Schaschlik in Sauce	7,55
Chili con Carne 370g	6,00
Currywurst in Sauce 350g	6,00

Hofgemachte Dips

Empfehlung 60g/ Person

Quark-Dip mit Kräutern (100g)	1,69
Dattel-Honig-Senf-Dipp (100g)	2,19
Kräuterbutter (100g)	1,69
Brot (geschnitten pro Per.)	1,50

Westfälisch „Deftiges“

Vom Mühlhauser-Hofrind

Westfälischer Pfefferpotthast mit hausgemachtem Butterkartoffeln und Rote-Bete-Salat	17,90
Klassischer Sauerbraten / geschmorter Rinderbraten dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	17,90
Saftiges Rindergulasch mit Butterspätzle und Gemüseplatte	16,90
Geschmorte Rinderroulade in Rotweinsauce mit Speckböhnchen und Salzkartoffeln	18,90
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb in Champignon-Rahm-Sauce mit Spätzle und gem. Salatplatte	22,90
Geschmorte Kalbsrücken auf Gorgonzolasauce mit Blattspinat und Kartoffelgnocchi	23,90



Feine Geflügelgenüsse

Vom Heimatgeflügel

Putengeschnetzeltes in Curry-Rahm mit Früchten auf Butterreis mit frischem Blattsalat	17,90
Mediterrane Hähnchenbrust mit Mozzarella und Basilikum gefüllt, Tomatensauce, Röstinchen dazu Salat nach Wahl	18,90

Westfälisch „Deftiges“

Vom Mühlhauser-Strohschwein

Westfälische Schnitzelpfanne in Sahnesauce mit Butterspätzle und frischem Blattsalat	16,90
Schweineschnitzel mit gemischten Salaten wahlweise mit Champignonrahm-, Puszta-, oder Pfefferrahmsauce, dazu Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Kroketten oder Bratkartoffeln	16,90
Sahnegeschnetzeltes auf Butterspätzle mit frischem Blattsalat	15,90
Hausgeräucherter Kasselerbraten / Prager Schinken, Spießbraten wahlweise mit Sauerkraut, Rahmwirsing oder Grünkohl dazu Kartoffelstampf oder Bratkartoffeln	16,90
BBQ-Braten mit Quark-Dip dazu Rosmarinkartoffeln und Krautsalat	16,90
Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel auf Pfifferlingrahmsauce dazu Kartoffelgratin und Blattsalat	18,90
Gemischte Filetspitzen in Pfefferrahmsauce dazu Eiernudeln und gemischtem Salat nach Wahl	20,90

Hofgemachte Desserts

Pro Person

Landquark mit Roter Grütze	4,00
Schokoladenmousse mit Schlagrahm	4,50
Sahniger-Vanillepudding aus frischer Landmilch mit Beerengrütze	4,00
Herrencreme mit Rum und Schlagrahm	4,50