



to go

Weine

Grauer Burgunder „Edition Pleister Mühle“, 1,0 l Weingut Ludi Neiss Pfalz	15,- €
Nero d'Avola, 1,0 l Weingut Corte dei Mori, Sizilien	15,- €
Torres Santa Digna, 0,7 l Cabernet Sauvignon Reserva, Valle Central, Chile	12,- €
Spätburgunder Rosé, 0,75 l Weingut Kiefer, Baden, halbtrocken	13,- €
Blanc de Noir „Prachtstück“, 0,75 l Weingut Metzger, Pfalz	15,- €

Biere

Finne Bio Craft Beer Lager 0,33 l	3,- €
Finne Bio Craft Beer Hell 0,33 l	3,- €
Finne Bio Craft Beer Pils 0,33 l	3,- €



Landgasthof Pleister Mühle,
Pleistemühlenweg 196, 48157 Münster
Tel.: 02 51/1 36 76-0
E-Mail: info@pleistermuehle.de
www.pleistermuehle.de

Bestellungen sind jeder Zeit per E-Mail
an info@pleistermuehle.de möglich,
an den Liefertagen auch telefonisch
unter 02 51 / 1 36 76-0
zwischen 10:00 Uhr und 19:00 Uhr.

Lieferung und Abholung
jeden Samstag und Sonntag
von 12:00 Uhr bis 20:00 Uhr.



unsere
Speisekarte



to go

ab 16. Jan.
2021





to go

SPEISEKARTE

ab 16. Jan. 2021

Bestellungen

sind jeder Zeit per E-Mail an info@pleistermuehle.de möglich, an den Liefertagen auch telefonisch unter **02 51 / 1 36 76-0** zwischen 10:00 Uhr und 19:00 Uhr.



Liefer-/Abholzeiten:

Liefergebiet (5 km Umkreis Pleister Mühle) samstags/sonntags 12:00 bis 20:00 Uhr

Lieferkosten:

bei Bestellwert ab 50,- €: Lieferung kostenfrei
bei Bestellwert unter 50,- € Liefergebühr 2,50 €

Hauptgerichte



Unser Special:

½ **Grillente** / Schokoladen-Sauce / Grapefruit-Ingwer-Rotkohl / Brezel-Knödel

29,- €

Pfefferpotthast vom heimischen Wildschwein

Steckrübe / Spätzle vom Brett

25,- €

Gesottener Tafelspitz / Zwiebelsauce /

geschmorter Endiviendalat / Butter-Kartoffeln

19,- €

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ gefüllt mit Speck,

Zwiebeln und Gurke / Petersilienwurzel / Kartoffelstampf

20,- €

Schnitzel „Jäger Art“ Filetschnitzel vom Schwein /

Champignons in Rahm / Bratkartoffeln / Salat

20,- €

Burger vom heimischen Wild / Kartoffel-Brötchen /

Red Cabbage-Slaw / Blauschimmel-Käse / Heidelbeer-BBQ-Sauce / Süßkartoffel-Pommes

18,- €

Hauseigene grobe Fenchel-Bratwurst *nach dem Rezept*

unseres Küchenchefs zubereitet von der Metzgerei Merschformann

Honig-Senf-Kraut / Agria-Kartoffelstampf

13,- €

Dry Aged Rumpsteak

von der deutschen Färse (250 g Rohgewicht)

29,- €

Dazu wählen Sie bitte:

Kräuterbutter

3,- €

Käsespätzle

5,- €

hausgemachte Pommes von der Süßkartoffel

5,- €

klassische Pommes Frites

4,- €

Schmorzwiebeln

3,- €

Red Cabbage Slaw (Rotkrautsalat)

3,- €

BBQ-Sauce

3,- €

Fisch

Schwarze Linguine

Muscheln / Pulpo / Kabeljau / Ramen-Erdnuss-Emulsion

18,- €

Vegetarisch/Vegan

Gersten-Risotto (vegan)

Radicchio / Oliven / Datteln

14,- €

Schwäbische Käsespätzle

Wirsing / Käse von der Hafenkäserei

16,- €

Hinterher

Griechischer Joghurt

Natur-Joghurt / Walnüsse / Honig

4,- €

Münsterländer Herrencrème

Eierlikörsahne

6,- €

Für Zuhause

Hausgemachte Kartoffel-Lauch-Suppe, 1 l

im Mehrwegglas

12,- €

Suppen + Salate

Süppchen vom gerösteten Topinambur

Gerste / Kaffee-Öl

7,- €

Beilagensalat / Hausdressing

5,- €

Bowl Pleister Mühle *vital und vegan*

Linsen / Zuckerhut-Salat / Leinsamen-Dressing / Bete / Schwarze Johannisbeere

14,- €

Endivien Salat Goldschatz-Käse von der Hafenkäserei /

Caesar-Dressing / Croûtons

12,- €

dazu gebackene heimische Putenbrust

5,- €

