



STREINGLINER MÜHLE

LANDHOTEL · RESTAURANT

„Tradition ist nicht die Anbetung der Asche,
sondern die Weitergabe des Feuers“

-Gustav Mahler-

400 Jahr Strengliner Möhl

Leve Gast,

siet veer Johrhunnerten ward an düssen Ort rümfurwarkt.

Dat is een lange Tiet un de Möhl is nu ook a lang keen Möhl mehr.

Wo fröher dat Korn dörchmahlt woorn is, sünd hüttodags Hotelzimmer un een Kroog. Bleben is de Verbunnenheit to Land un Lüüd, ohne de wi dat nich hinkreegen haarn. Wi hebbt ook noch een Landwirtschaft un en eegen Fischerie mit Rökerie, dor is dat ganz kloor, dat wi veel sülbst mooken or anbuet. Dat wat so nablief, kööp wi bin Höker or bin Buern in de Gegend in.

400 Jahre Strengliner Mühle

Lieber Gast,

seit vier Jahrhunderten wird an diesem Ort gewirtschaftet. Eine lange Zeit, die auch an der ehemaligen Wind- und Wassermühle nicht spurlos vorüber gegangen ist. Aus dem Mühlenbetrieb ist mit den Jahren ein Landhotel mit Restaurant geworden.

Geblichen ist jedoch die Verbundenheit zu Land und Leuten, ohne die diese Beständigkeit nicht möglich wäre.

Zu unserem Betrieb gehören außerdem eine Landwirtschaft und eine eigene Fischerie mit Räucherei, da liegt es auf der Hand, dass wir noch viele Dinge selbst produzieren oder anbauen. Den Rest kaufen wir überwiegend bei langjährigen Partnern in der Region ein.

Einen Hinweis auf allergene Zutaten halten wir in einer gesonderten Karte für Sie bereit.





**Liebe Gäste,
liebe Freunde der Strengliner Mühle,**

seit nunmehr elf Generationen wird die Strengliner Mühle von uns, der Familie Molt, liebevoll geführt – und das spürt man auch. Familiäres Flair, Tradition und Authentizität sind für ein uns kein Selbstzweck, sondern dienen Ihrer Erholung und Ihrem Wohlbefinden. Unsere Küche bietet Ihnen jeden Tag aufs Neue breit gefächerte Geschmackserlebnisse, die stets eines gemein haben: Regionalität. Zutaten vom Erzeuger um die Ecke, gepaart mit alten Rezepten, traditionelle Zubereitung und nachhaltiges Handeln.



Wir sind ein Flair Hotel. Wie alle Flair Hotels sind wir nicht nur in unser Region zuhause, sondern fest in ihr verwurzelt. www.flairhotel.com



Unser nachhaltiges Handeln wird regelmäßig von unabhängiger Seite überprüft. GreenSign ist eines der führenden Institute auf diesem Gebiet und hat uns das Level 4 (von 5) zugesprochen.



Mit unserer Küchenphilosophie entsprechen wir auch den Grundsätzen von Green Chefs. Diese stehen für Fairness und Verantwortung in der Gastronomie



Wir sind ein anerkannt „wildes“ Restaurant. Damit bewahren und fördern wir dieses wertvolle und vielseitige Lebensmittel.

Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen einen erholsamen Aufenthalt und genussvolle Stunden im schönen Strenglin.

Herzliche Grüße,

Familie Molt



STREINGLINER MÜHLE

LANDHOTEL · RESTAURANT

APERITIF

BADISCHER SECCO

vom Kaiserstuhl 10 cl € 4,00

LILLET „ROTE GRÜTT“

Lillet, Schweppes Wild Berry & Eis 20 cl € 6,50

APEROL SPRITZ 20 cl

€ 6,50

HUGO 20 cl

€ 6,50

BADISCHER TRAUBENSECCO

alkoholfrei, vom Kaiserstuhl 10 cl € 4,00

MARTINI VIBRANTE & TONIC

alkoholfrei, 20 cl € 6,50

VÖRWECH

STREINGLINER AQUAVIT- SAIBLING

hausgebeiztes Saiblingfilet, dazu „Gurkensolot“
Honig- Senf & Brot

€ 10,00



STREINGLINER RÄUCHERAAL

Filet vom Räucheraal auf Schnittlauch- Röhrei & Schwarzbrot

€ 10,00



CREMESUPPE VON DER LACHSFORELLE

mit Nordsekrabben

€ 9,00



TOMATENSUPPE

fruchtige Tomatencremesuppe mit Croutons & Sahne

€ 7,00





STREINGLINER MÜHLE

LANDHOTEL · RESTAURANT

SAISONKÜCHE

Je nach Angebot und Verfügbarkeit, halten wir weitere saisonale Spezialitäten auf unserer Tageskarte für Sie bereit.

SAHNEHERINGFILETS „HAUSFRAUEN ART“

-mit Äpfeln, Zwiebeln & Gurken in Sahnesoße-
dazu Bratkartoffeln



€ 18,00

GESCHMORTE REHBOCKKEULE „STREINGLINER ART“

-in würziger Soße, aus der Strengliner Jagd-
dazu Champignons & Speck, „Gröntüch“
und Kartoffelpüree mit Mühlen- Peso



€ 26,00

„WILDE“ KÖTTBULLAR

-in sahniger Waldpilzsoße, aus der Strengliner Jagd-
mit getrüffeltem Spaghetti & „Gröntüch“



€ 21,00

ROASTBEEF -kalt- vom HOLSTEINER RIND

mit Remoulade, „Gröntüch“
und Bratkartoffeln



€ 22,00



zubereitet aus regional erzeugten Lebensmitteln



ovo- lacto- vegetarisch



STREINGLINER MÜHLE

LANDHOTEL · RESTAURANT

AUS SEEN & MEER

Aus dem nahen Wardersee –der Gutfischerei Rohlstorf-, den Flüssen und Seen der Holsteinischen Schweiz, aus Nord- und Ostsee & unserer hauseigenen Teichwirtschaft kommen die Grundzutaten für unsere Fischgerichte.

„HOLSTEINER PANNFISCH“

-gebratenes Zanderfilet mit Sanddorn- Senfsoße- Nordseekrabben, „Gurkenslot“ und Bratkatüffeln



€ 24,00

GEBRATENES FILET VON DER HOLSTEINER LACHSFORELLE

mit Mandelbutter, „Gröntüch“ & Petersilienkartoffeln



€ 21,00

GEBRATENE OSTSEE- SCHOLLE

„Gröntüch“ und Petersilienkartoffeln....

... **„MÜLLERIN ART“**, mit zerlassener Butter

€ 22,00

... **„FINKENWERDER ART“**, mit zerlassenem Speck

€ 24,00

FISCH des TAGES

nach Tagesangebot



€ Tagespreis



zubereitet aus regional erzeugten Lebensmitteln



ovo- lacto- vegetarisch



STRENGLINER MÜHLE

LANDHOTEL · RESTAURANT

WIESEN & WÄLDER

Die saftigen grünen Wiesen, die Felder und die Wälder der Holsteinischen Schweiz bilden die Grundlage für unsere Fleischgerichte.

SCHWEINESCHNITZEL HOLSTEIN

gebratenes Schnitzel vom Holsteiner Landschwein
garniert mit Spiegeleiern, dazu Gurkensalat und Bratkatüffeln
(ca. 220g, 2 Eier) € 17,00

FILET vom STROHSCHWEIN

Medaillons vom Schweinefilet mit Berner Soße,
„Gröntüch“ & Bratkatüffeln € 22,00

RUMPSTEAK VOM HOLSTEINER RIND (ca.220g)

mit Kräuter- Knoblauch- Butter,
„Gröntüch“, und Bratkatüffeln € 27,00



„STRENGLINER MÜHLENPLATTE“

-ab 2 Personen-
gebratene Hähnchenbrust, Medaillons von Rind & Schwein,
Berner Soße, Marktgemüse und Kartoffelbällchen € 27,00 p. P.

Soweit nicht anders gewünscht, braten wir Ihr Steak medium.


FLEISCHLOS

CHAMPIGNONS à la CREME

dazu „Gröntüch“,
mit Semmelknödeln € 13,00



zubereitet aus regional erzeugten Lebensmitteln

 ovo- lacto- vegetarisch



STRENGLINER MÜHLE

LANDHOTEL · RESTAURANT

HOLSTEENSCHER KÖÖK

na oolem Huusrezept

MATJESTÖLLER

unnerscheidliche Matjesfilets, dorto Honnig- Sempstipp, Gurkensolot un Bratkatüffeln

(Hochdütsch: verschiedene Matjesfilets mit Honig- Senf, Gurkensalat und Bratkartoffeln)

(4 Filets) € 18,00



SUERFLEESCH

vun`n Swiennacken, dorto Bratkatüffeln

(Hochdütsch: Sauerfleisch –kalt- vom Schweinenacken, dazu Bratkartoffeln)

(2 Scheiben) € 16,00



KLEINE GERICHTE

BAUERNFRÜHSTÜCK

Bratkartoffeln, Rührei und Katenschinken

€ 12,00



VEEL GRÖNTÜCH (großer Salat)

mit Buttermilchdressing oder Vinaigrette, dazu Brot &....

...gebratene Streifen von der Hähnchenbrust

€ 13,00

...gebratene Streifen vom Rumpsteak

€ 15,00



zubereitet aus regional erzeugten Lebensmitteln



ovo- lacto- vegetarisch



STRENGLINER MÜHLE

LANDHOTEL · RESTAURANT

BIERE

„Gerste, Hopfen und Wasser“, das sind die drei Zutaten, die das Deutsche Reinheitsgebot zulässt. Erlassen wurde es am 23. April 1516 und ist somit das älteste Lebensmittelgesetz der Welt. Gerade weil es nur drei Zutaten sind, spielen Herkunft, Braumeister, Region und viele andere Faktoren eine große Rolle. Sie sind es, die aus Gerste, Hopfen und Wasser unzählig viele verschiedene Biere zaubern.

vom Fass

FLENSBURGER PILS

-gebraut mit Küstengerste-
untergäriges Vollbier, Alkohol: 4,8% vol.
Ein sehr helles, schlankes Bier nach
Pilsener Brauart mit einem vollmundig-
weichen Geschmack. Der angenehm
hopfen- bittere Charakter macht es so
einzigartig.

0,3l 3,60€ | 0,4l 4,70€

KROMBACHER PILS

untergäriges Vollbier, Stammwürze
11,2%, Alkohol: 4,8% vol.
Ein süffiges Bier Pilsener Brauart.
Gute eingebundene Hopfenbittere,
goldgelbe Farbe, runder Geschmack.

0,3l 3,60€ | 0,4l 4,70€

ERDINGER WEISSBIER

obergäriges Weizenbier, Stammwürze
12,6%, Alkohol: 5,3% vol.
Frisch, süffig & mild. Natürlich hefetrüb
durch die traditionelle Flaschengärung.

0,3l 3,60€ | 0,5l 5,80€

FLENSBURGER DUNKEL

untergäriges Vollbier, Stammwürze
11,4%, Alkohol: 4,8% vol. Sanftes,
ausgeglichenes Dunkelbier mit
typischen Röstmalzaromen.

0,3l 3,60€ | 0,5l 5,80€

aus der Flasche

FLENSBURGER KELLERBIER

-gebraut mit Küstengerste-
untergäriges Kellerbier, Alkohol: 4,8% vol.
Unfiltriert, natürlich- trüb, Die goldkupferne Farbe
lässt schon den malzigen und vollmundig-
norddeutschen Charakter erahnen.

original Bügelflasche 0,33l 4,50€

ERDINGER ALKOHOLFREI

obergäriges Weizenbier, Stammwürze 7,2%
Alkohol: bis zu 0,4 % vol.
Erfrischend, leicht sauer & natürlich hefetrüb.
Ein idealer Durstlöcher

0,5l 5,80€

FLENSBURGER FREI

-gebraut mit Küstengerste-
untergäriges Vollbier, Alkohol: < 0,5 % vol.
In einem speziellen Verfahren wird dem Flensburger
Pilsener der Alkohol entzogen. Dies geschieht so
behutsam, dass der volle Geschmack und das ganze
Aroma eines „echten“ Pils erhalten bleiben.

original Bügelflasche 0,33l 3,60€

FLENSBURGER ALKOHOLFREIES ALSTER / RADLER

-gebraut mit Küstengerste-
untergäriges Biermischgetränk, Alkohol: < 0,5 % vol.
In einem speziellen Verfahren wird dem Flensburger
Pilsener der Alkohol entzogen. Ergänzt mit
Zitronenlimonade wird daraus ein
erfrischender Biergenuss.

original Bügelflasche 0,33l 3,60€



STRENGLINER MÜHLE

LANDHOTEL · RESTAURANT

DUUNMOKER

SPIRITUOSEN 2cl

PRIVATBRENNEREI FRANKENHÖHE

Himbeergeist	€ 3,50
Williamsbirne	€ 3,50
Kirschwasser	€ 3,50
Obstler	€ 3,50
Apfelbrand	€ 3,50
Zwetschgenwasser	€ 3,50

AQUAVIT

„Trave Schluck Aquavit“	€ 3,50
Aalborg Jubiläumsaquavit	€ 3,50
Linie Aquavit	€ 4,00

KLARE

Weizenkorn 32%	€ 2,00
Helbing Kümmel	€ 3,00
Grappa	€ 3,50
Sambuca	€ 2,50
Gin	€ 2,50

NIEHOFFS MÜHLENTROPFEN

Kräuterlikör	€ 3,50
„Kirschi“ Kirschwodka	€ 3,50

WEINBRAND & KRÄUTERSCHNAPS

Asbach Uralt	€ 3,00
Cognac	€ 4,00
Jägermeister	€ 3,00
Ramazotti	€ 3,50
Lütt Rönnauer Kräuter	€ 3,50

WHISKY

Tullamore Dew	€ 3,50
Single Malt, 10 Jahre	€ 5,00
Molt Whisky, 100% Bio	€ 7,00
Baileys Whiskylikör	€ 3,00

LONGDRINKS / MISCHUNGEN

SPIRITUOSEN 4cl

Gin- Tonic	€ 7,50
Wodka- Lemon	€ 7,50
Cola- Mischung	€ 6,50



STRENGLINER MÜHLE

LANDHOTEL · RESTAURANT

SCHOPPENWEINE

WEINGUT MATHEUS

MOSEL- RIESLING Q.b.A.

-trocken-

Ein klassischer Riesling mit viel
7Rasse und vollen Aromen

0,2l 6,00€ | 0,5l 12,00€

MOSEL- RIESLING Q.b.A.

-halbtrocken-

feinrassiger Riesling mit dezenter
Süße und angenehmer Säure

0,2l 6,00€ | 0,5l 12,00€

SPÄTBURGUNDER ROSÈ Q.b.A.

-halbtrocken-

Erfrischend unkompliziert.

Fruchtige Aromen & angenehme
Restsüße

0,2l 6,00€ | 0,5l 12,00€

WEINGUT SEEHOF

PORTUGIESER & DORNFELDER

-feinherb-

Interessantes Zusammenspiel
zweier Rotweintrauben. Fruchtiger
Geschmack mit ausgewogener
Säure und einem „Tick“ Restsüße.

0,2l 6,00€ | 0,5l 12,00€

SCHOPPENWEINE

LEISELHEIMER VULKANFELSEN

GRAUER BURGUNDER Q.b.A.

-trocken-

Ausgewogener Burgunder

Ein universeller Begleiter zu vielen
Gerichten. Feine Frucht, elegante Säure
und spritziger Abgang.

0,2l 6,00€ | 0,5l 12,00€

MÜLLER THURGAU Q.b.A.

-mild-

Ein leichter Wein für viele Gelegenheiten.

Unkompliziert, frisch, viel Frucht,
wenig Säure und elegante
Fruchtsüße.

0,2l 6,00€ | 0,5l 12,00€

WEINGUT HUNN, BADEN

BADISCHER SPÄTBURGUNDER ROTWEIN

-trocken-

Zarte Gerbstoffe, beerige Aromen.

Ein charmanter und vielseitiger Wein
mit angenehmer Restsüße.

0,2l 6,00€ | 0,5l 12,00€

LANGUEDOC

MERLOT VdP d`OC

-trocken-

Beerenfruchtiger Merlot.

Ein saftiges Trinkvergnügen mit
milder Säure und weicher Gerbsäure.

0,2l 6,00€ | 0,5l 12,00€



STRENGLINER MÜHLE

LANDHOTEL · RESTAURANT

FLASCHENWEINE

WEINGUT MATHEUS

Piesport, Mosel

WEISSER BURGUNDER Q.b.A.

-trocken-

Ein toller, säurearmer Burgunder mit ausgeprägten Fruchtaromen

0,75l 26,00€

RIESLING CLASSIC Q.b.A.

-trocken-

Mineralisch, rassiger und reizvoller Riesling. Ein Klassiker zu gebratenem Fisch.

0,75l 26,00€

PIESPORTER TREPPCHEN SPÄTBURGUNDER ROSÉ Q.b.A.

-trocken-

Erfrischend unkompliziert. Fruchtige Aromen & angenehme Restsüße

0,75l 26,00€

CHARDONNAY Q.b.A.

-trocken-

Intensiv & fruchtig. Ein guter Begleiter zu Fisch & Meeresfrüchten

0,75l 26,00€

WEINGUT SEEHOF

Westhofen, Rheinhessen

GRAUER BURGUNDER Q.b.A.

-trocken-

Feine Würze, dezenter Melonenduft, gut eingebundene Säure.

Ein toller Essensbegleiter.

0,75l 27,00€

PINOT NOIR ROSÉ Q.b.A.

-feinherb-

Ein eleganter und feinfruchtiger Rosé. Jung, spritzig und frisch im Geschmack.

0,75l 27,00€

SAUVIGNON BLANC

-trocken-

Sauberer, intensiv- fruchtiger Geschmack.

Unser Tipp zu hellem Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten.

0,75l 28,00€

CUVEE INNOVATION

-trocken-

Cabernet und Spätburgunder im Duett.

Ein kraftvoller Rotwein, ausgeprägte Aromen dunkler Beeren & Kirschen.

0,75l 34,00€

WESTHOFENER ROTENSTEIN SPÄTBURGUNDER vom KALKSTEIN

-trocken-

Feine Aromatik roter Beeren gepaart mit eleganten Tanninen.

Ein stoffiger & ausdrucksstarker Burgunder mit langem Nachhall.

0,75l 38,00€



STRENGLINER MÜHLE

LANDHOTEL · RESTAURANT

ALKOHOLFREI

MINERALWASSER



MINERALWASSER still	0,25l	3,00€
MINERALWASSER still	0,75l	6,50€
MINERALWASSER feinperlig	0,25l	3,00€
MINERALWASSER feinperlig	0,75l	6,50€

LIMONADEN & SCHORLEN

fritz-kola®	0,33l	4,50 €
fritz-kola® light	0,33l	4,50 €
fritz-kola® Mischmasch	0,33l	4,50 €
fritz-kola® Orange	0,33l	4,50 €
fritz-kola® Zitrone	0,33l	4,50 €
fritz-kola® Rhabarberschorle	0,33l	4,50 €
fritz-kola® Apfelschorle	0,33l	4,50 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	4,00€
Schweppes Tonic Water	0,2l	4,00€

SAFT / NEKTAR



SAFTSCHORLE	0,4l	5,50€
ORANGENSAFT	0,2l	3,50€
APFELSAFT trüb	0,2l	3,50€
JOHANNISBEERNEKTAR	0,2l	3,50€
KIRSCHNEKTAR	0,2l	3,50€
KIBA	0,4l	7,00€

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE & TEE



GLAS TEE nach Wahl	2,50€
KÄNNCHEN TEE	4,00€
ESPRESSO	2,50€
DOPPELTER ESPRESSO	3,50€
ESPRESSO MACCHIATO	3,50€
CAPPUCCINO	3,50€
MILCHKAFFEE	4,00€
LATTE MACCHIATO	4,00€
TASSE KAFFEE	3,00€
POTT KAFFEE	4,00€



Die Strengliner Mühle, über 400 Jahre Geschichte

- 1614: Erste Erwähnung der Strengliner Wassermühle
- 1745: Der Erbpachtvertrag zwischen Paul Molt und der Landrätin Magdalena Lucia v. Buchwaldt in Pronstorf wird geschlossen. Um nicht allein auf Wasserkraft angewiesen zu sein, baut Paul Molt eine Windmühle.
- 1783: Die Windmühle wird in Betrieb genommen.
- 1822: Am 10. September brennt die Windmühle. Ab dem 1. Oktober wird mit dem Bau einer neuen Holländer- Mühle begonnen.
- 1823: An die Wassermühle wird das Wohnhaus (jetziges Haupthaus) angebaut.
- 1850/51: Während der Einquartierungen im Winter, behaut ein österreichischer Soldat sechs Felsen und verbindet sie mit Ketten. Sie sind noch heute vor dem Haupthaus erhalten.
- 1880: Die Erlaubnis zum Bau eines Backhauses wird erteilt.
- 1906: Heinrich Molt erhält eine neue Schankerlaubnis mit Zimmervermietung.
- 1937: Die Windmühle wird abgerissen.
- 1938: Wird die Schankkonzession erweitert für „Tanzlustbarkeiten in der Scheune“.
- 1952: Hans Hinrich und Inge Molt übernehmen den Betrieb.
- 1956: Hans Hinrich Molt verunglückt bei einem Jagdunfall tödlich.
- 1957: Die Wassermühle wird stillgelegt und der Gaststättenbetrieb erweitert.
- 1965: Der Mühlenraum wird zum Saal, aus dem Getreidespeicher werden Fremdenzimmer.
- 1972: Die Strengliner Mühle leiten von nun an Hans und Lisa Molt.
- 1989: Aus der Scheune wird ein Gästehaus mit 13 komfortablen Hotelzimmern.
- 1994: Ein zweites Gästehaus entsteht. 18 moderne Hotelzimmer und ein Tagungsbereich kommen hinzu.
- 1999: Die Scheune erhält ihr ursprüngliches Erscheinungsbild zurück und wird wieder mit Reet eingedeckt.
- 2000: Im Frühjahr wird der Freizeitbereich mit Schwimmbad, Sauna, Dampfbad, Infrarotkabine und Solarium auf über 250m² eröffnet.
- 2010: Im Rahmen einer EU- Maßnahme wird der alte Mühlenbach in ein neues Bett gelegt. In Anbau an den Mühlenraum –das „Bachzimmer“- entsteht. Bis zu 120 Personen finden jetzt Platz auf dem neuen Saal der Strengliner Mühle
- 2021: Das Schwimmbad wird durch einen großzügigen Saunabereich ersetzt. Nach wie vor bewirtschaftet die Familie Molt neben einem modernen Hotelbetrieb eine eigene Landwirtschaft und Fischteiche.