

Liebe Gäste,

willkommen in der Alten Münze – einem Haus voller Geschichte, Charakter und Leidenschaft für das, was wir am meisten lieben: gutes Essen, ehrliche Gastfreundschaft und gemeinsame Momente.

Unsere Küche verbindet das Beste aus der Region mit handwerklicher Finesse und feinen Ideen. Jeder Teller erzählt ein Stück von unserer Heimat – mal klassisch, mal überraschend, aber immer mit Herz gekocht.

Wir laden Sie ein, sich Zeit zu nehmen: zum Genießen, zum Ankommen, zum Innehalten.

Schön, dass Sie diesen Abend mit uns teilen.

Herzlichst,

Familie Prien mit Hannes Horsch & Niklas Kronjäger
Gastgeber

Wir kümmern uns um Sie

Lara Mittmann
Restaurantleitung

Linda Blumenberg · Doreen Meier · Erik Wagner · Miriam Tippelt · Timm Teske · Salina Bucindika

Von uns für Sie

Andy Rissenbeck & Thomas Naumann
Küchenchef Küchenchef

Hatem Haidar · Hassan Suliman · Erik Aleksin · Henri Swain · Ahmad Qur

Spuren der Zeit – Geschichten der Alten Münze



„Ein Haus mit Seele, erbaut im 15. Jahrhundert – und bis heute ein Ort der Begegnung.“

„In alten Mauern wohnt die Zeit,
doch ihr Herz schlägt im Heute.“
Unsere Luther-Kemenate heute



„Ich stand hier schon, als man
noch mit Pferd und Wagen durch
die Marktstraße kam.“



„Jedes Stück Holz, jeder Stein
erzählt von Händen, die mit
Liebe gebaut haben.“



Vorspeisen

Rindercarpaccio

mit Limone, Olivenöl, Pinienkernen und Rucola

7, 9, 10, 12

19

Frühlingsrolle

auf Glasnudelsalat, Teriyakigemüse und Miso-Hollandaise

1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

18

Kleiner saisonaler Blattsalat

mit gerösteten Kernen, Parmesan und Croutons

1, 3, 7, 8, 9, 10, 12

9

Großer saisonaler Blattsalat

mit gerösteten Kernen, Parmesan und Croutons

1, 3, 7, 8, 9, 10, 12

13

unsere Salate sind mit hausgemachtem Dressing angerichtet

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13,

Cremesuppe von Süßkartoffel & Kürbis

mit Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl

6, 8, 9, 12

9

Mediterrane Tomatensuppe

mit Pinienkernen und Basilikumöl

1, 3, 7, 9, 12

8

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. gesetzlicher MwSt.

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, G = Milch, H = Schalenfrüchte, I = Sellerie, J = Senf, K = Sesam, L = Schwefeldioxid

Hauptgänge

Vegane Gemüse-Tortellini

mit Paprika-Zucchini-Sugo und Salatspitzen

1, 8, 9, 10, 12

19

Pasta Spaghettini

mit Pinienkernen, Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Basilikumöl

1, 3, 7, 9, 10, 12

19

Spieß von Lachs und Garnele

mit Safran-Thymian-Risotto, Grillgemüse und aromatischem Thai-Öl

2, 4, 6, 7, 9, 10, 12

29

Geschmorte Rehkeule

mit Spitzkohlgemüse, Kartoffelstampf und kräftiger Jus

1, 7, 9, 10, 12

36

Schnitzel vom Kalb

mit Pommes Frites, Garnitur und Beilagensalat

1, 3, 7, 9, 10, 12

29

In Kräuter gebratene Hähnchenbrust

mit Spaghettini, sautierten Champignons und Jus

1, 3, 7, 9, 10, 12

29

Sous-vide gegarte Lammfilets

mit Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter

1, 7, 8, 12

34

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. gesetzlicher MwSt.

1 = Glutenhaltiges Getreide, 2 = Krebstiere, 3 = Eier, 4 = Fisch, 5 = Erdnüsse, 6 = Soja, 7 = Milch, 8 = Schalenfrüchte, 9 = Sellerie, 10 = Senf
11 = Sesam, 12 = Sulfite, 13 = Lupine, 14 = Weichtiere

Nachspeisen

Tiramisu 2026

"Lassen Sie sich überraschen"

1, 3, 5, 7, 8, 12

8

Crème brûlée

mit Hasennusseis und Vanillehippe

1, 7, 8, 12

8

Rahmeis

Schokolade | Vanille | Erdbeere

7

2,5

Sorbet

Kirsche | Passionsfrucht | Rhabarber | Himbeere

3,5

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. gesetzlicher MwSt.

1 = Glutenhaltiges Getreide, 2 = Krebstiere, 3 = Eier, 4 = Fisch, 5 = Erdnüsse, 6 = Soja, 7 = Milch, 8 = Schalenfrüchte, 9 = Sellerie, 10 = Senf
11 = Sesam, 12 = Sulfite, 13 = Lupine, 14 = Weichtiere