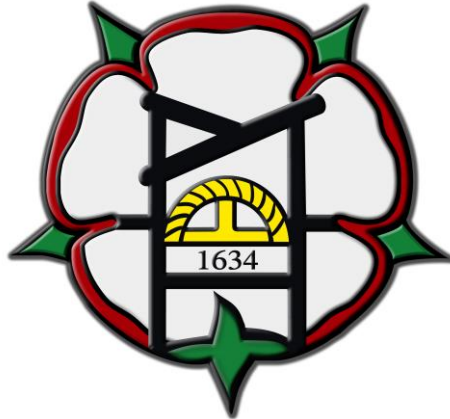


# „ZUR ORTMÜHLE“

Inh.: Horst-Dieter Reinking



*Liebe Gäste!*

*Willkommen in unserem Hause.*

*Unser Bestreben ist es, Ihnen den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten.*

*Dazu bieten wir eine große Auswahl an Speisen.*

*Sollte Ihre Bestellung einmal etwas länger dauern, bedenken Sie bitte :*

*Erst nachdem Sie bestellt haben werden Ihre Speisen frisch zubereitet.*

*Dienstag bis Freitag haben wir ab 11<sup>00</sup> Uhr geöffnet.  
(Frühstück auf Vorbestellung auch früher.)*

*Samstag und Sonntag sind wir ab 9<sup>30</sup> Uhr für Sie da.*

*Montags ist unser Ruhetag.*

*Unsere Küche ist durchgehend bis 21<sup>00</sup> Uhr geöffnet.*

*In allen Preisen sind Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld enthalten.*

*Die in unseren Speisen enthaltenen Allergene können Sie bei Bedarf in unserem Allergen-Ordner nachsehen.*

*Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter danach.*



Gasthaus „Zur Ortmühle“

## Kleine Ortmühlen-Chronik

*Im Jahre 1709 wurde im Passadetal von Hans Jürgen Lampe eine Getreide- und Ölmühle errichtet. Das Recht der Mühlenbetrieung wurde nach dem damaligen Mühlenrecht dem Erbauer übertragen. Seit eine Tochter des Erbauers im Jahre 1726 den Müller Arend Hermann Mesch aus der Broker Mühle heiratete, hat die Ortmühle fast ohne Unterbrechung alle Nachkommen mit dem Namen Mesch ernährt, und dem Müllerhandwerk bis 1956 die Treue gehalten.*

*Seit dem Jahre 1634 tragen die Müllergenerationen den Namen Mesch. Aufgrund dieser Jahreszahl entstand auch das heutige Wahrzeichen der Ortmühle, das Hauswappen: Lippische Rose mit Mühlenrad, dem Anfangsbuchstaben des Namens Mesch und das Jahr 1634.*

*Heute ist die Mühle in der 14. Generation im Familienbesitz. Der Familienname ist kürzlich beim letzten Generationswechsel auf Reinking übergegangen.*

*Im Zusammenhang mit dem sogenannten Mühlensterben in den 50er Jahren richtete der Müller August Mesch im Jahre 1956 einen Schankraum ein. Sein Sohn Ernst-August Mesch - ebenfalls noch gelernter Müller - übernahm mit seiner Frau Annemarie 1971 die Gaststätte. 1996 wurde der Betrieb an Horst-Dieter Reinking und seine Frau Annette, geb. Mesch, weitergegeben.*

*Der Name der Ortmühle ist auf ihre besondere Grenzlage zurückzuführen. Im alten Sprachgebrauch steht nämlich der Begriff „Ort“ nicht für die Ortschaft im heutigen Sinne, sondern vielmehr für die Bezeichnung einer entlegenen Ecke im Sinne von Winkel (z.B. „Ortgang“ = der um die Ecke gehende Dachziegel). So treffen sich an der Ortmühle im Passadetal die Städte Blomberg, Detmold und Lemgo. Und dennoch liegt die Ortmühle im Zentrum:*

*Im Jahr 2000 rief Radio Lippe seine Hörer dazu auf, den geografischen Mittelpunkt Lippes zu berechnen. Es stellte sich heraus, daß dieser auf dem Grundstück der Ortmühle liegt. Also wurde an der Stelle durch den Landrat Heuwinkel und den Leiter des Katasteramtes Peters ein Baum mit der Aufschrift „Mittelpunkt Lippes“ gepflanzt.*



Gasthaus „Zur Ortmühle“

**FRÜHSTÜCK bis 12<sup>00</sup> Uhr**

**Frühstück I** 8,50 €

*Brot, Brötchen, Marmelade, Schnittkäse,  
Mettwurst, Schinken  
Kaffee, Tee oder Kakao*

**Frühstück II** 10,50 €

*Brot, Brötchen, Marmelade, Mettwurst,  
Schinken, Blutwurst, Sülze, Leberwurst, Ei  
Kaffee, Tee oder Kakao*

**Frühstücksbrett** pro Person: 10,90 €

*Brot, Brötchen, Marmelade, Mettwurst, Schinken,  
Blutwurst, Sülze, Leberwurst, Schnittkäse, Ei  
Kaffee, Tee oder Kakao*

*Auf Vorbestellung: (ab 10 Personen)*  
**Frühstücksbuffet** 14,10 €

*Brot, Brötchen, Marmelade, Wurstplatte,  
Käseplatte, Ei, Joghurt, Cornflakes, Müsli,  
Obstsalat, Orangensaft  
Kaffee, Tee oder Kakao*



Gasthaus „Zur Ortmühle“

**SUPPEN:**

*Hühnerbrühe mit Ei* 3,50 €  
*Pfeffersuppe* 3,70 €  
*Tomatensuppe* 3,50 €  
*Zwiebelsuppe* 3,50 €  
*Französische Zwiebelsuppe* 4,20 €  
*mit Parmesankäse überbacken*

**FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE:**

*Hähnchencrossies* 5,20 €  
*mit Erbsen und Pommes frites*  
*Fischstäbchen* 5,20 €  
*mit Apfelmus und Pommes frites*  
*Spaghetti mit Tomatensoße* 4,30 €

*Auf Anfrage bereiten wir auch von anderen Gerichten  
kleinere Portionen zu.*



**FÜR DEN KLEINEN APPETIT:**

<i>fritiertes 1/2 Hähnchen mit Toast</i>	<i>6,90 €</i>
<i>2 Bockwürste<sup>3)4)</sup> mit Toast</i>	<i>5,10 €</i>
<i>Currywurst<sup>3)4)</sup> mit Pommes</i>	<i>5,30 €</i>
<i>gemischter Salatteller</i>	<i>3,20 €</i>
<i>großer gemischter Salatteller</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Chef Salat:</i>	<i>6,40 €</i>
<i>großer gemischter Salat mit Käse und Kochschinken<sup>3)6)</sup></i>	
<i>Käsebrot</i>	<i>5,30 €</i>
<i>Rausschmeißer-Schnitte</i>	<i>7,20 €</i>
<i>Brot mit rohem Schinken, Käse und Spiegelei, Salatbeilage</i>	
<i>Käsemeister- Schnitte</i>	<i>7,20 €</i>
<i>Brot mit Käse, gekochtem Schinken<sup>3)6)</sup>, Schinkenröllchen, Salatbeilage</i>	
<i>Hawaii-Toast</i>	<i>8,00 €</i>
<i>2 Toast mit gekochtem Schinken<sup>3)6)</sup>, Ananas und Käse, überbacken</i>	
<i>Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern und Gurke</i>	<i>5,40 €</i>



**AUS DER SCHLACHTUNG UNSERER SCHWEINE:**

*Bei uns erhalten Sie ausschließlich Wurst von  
Schweinen aus eigener, artgerechter Haltung!*

<i>Leberwurstbrot</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Blutwurstbrot</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Sülzebrot</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Mettwurstbrot</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Schinkenbrot (luftgetrockneter Schinken)</i>	<i>5,60 €</i>
<i>Strammer Max mit Mettwurst</i>	<i>7,60 €</i>
<i>Strammer Max mit Schinken (luftgetrocknet)</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Schlachteplatte:</i>	<i>8,60 €</i>
<i>Mettwurst, Schinken, Sülze, Blutwurst, Leberwurst mit Brot und Butter</i>	
<i>Topfsülze mit Bratkartoffeln, Remoulade<sup>5)6)</sup> und Gurke</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Gebratene Blutwurst mit Bratkartoffeln, Kürbis und Gurke</i>	<i>8,40 €</i>



Gasthaus „Zur Ortmühle“

### VOM SCHWEIN:

<b>Bauernkotelett</b>	<b>12,10 €</b>
<i>Kotelett mit Spiegelei, Bratkartoffeln, Salatteller</i>	
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	<b>11,10 €</b>
<i>mit Pommes frites, Salatteller</i>	
<b>Schnitzel mit Pusztaauce<sup>5)6)</sup></b>	<b>12,40 €</b>
<i>mit Pommes frites, Salatteller</i>	
<b>Schnitzel mit geschmorten Champignons,</b>	<b>12,40 €</b>
<i>Pommes frites, Salatteller</i>	
<b>Schnitzel mit gedünsteten Zwiebeln,</b>	<b>12,90 €</b>
<i>Bratkartoffeln, Salatteller</i>	
<b>Schnitzel mit Pilzpferrahmsauce,</b>	<b>12,90 €</b>
<i>Pommes frites, Salatteller</i>	
<b>Metzgermeister-Toast</b>	<b>12,40 €</b>
<i>Schnitzel mit gekochtem Schinken<sup>3)6)</sup>, Spargel und Sauce Hollandaise überbacken, Toast, Salatbeilage</i>	
<b>Kröstchen nach „Art des Hauses“</b>	<b>12,40 €</b>
<i>Schnitzel mit Champignons und Röhrei überbacken, Toast, Salatbeilage</i>	

Für Umbestellung auf Bratkartoffeln berechnen wir 0,50 €.



Gasthaus „Zur Ortmühle“

### VOM DEUTSCHEN RIND

*Die Rumpsteaks sind ca. 200 g schwer.*

<b>Rumpsteak mit gedünsteten Zwiebeln,</b>	<b>18,80 €</b>
<i>Meerrettich, Bratkartoffeln, Salatteller</i>	
<b>Rumpsteak mit Kräuterbutter,</b>	<b>17,80 €</b>
<i>Pommes frites, Salatteller</i>	
<b>Rumpsteak „Madagaskar“</b>	<b>18,80 €</b>
<i>mit Pfeffersauce, Pommes frites, Salatteller</i>	

### FISCH

<b>Heringsfilet „Matjes Art“</b>	<b>9,90 €</b>
<i>mit Bratkartoffeln und Gurke</i>	
<b>2 gebratene Rotbarschfilets natur</b>	<b>14,90 €</b>
<i>mit Remoulade<sup>5)6)</sup>, Bratkartoffeln und Salatteller</i>	



Gasthaus „Zur Ortmühle“

**SPEZIALITÄTEN DES HAUSES:**

**Lippe - Mitte - Teller** 6,90 €  
*Rösti mit Gemüse, Sauce Hollandaise*

**Bauernomelette** 6,50 €  
*Bratkartoffeln mit Schinken  
und Eiern*

**Mühlenpfanne** 14,30 €  
*Lammkoteletts, Hackbällchen,  
Bratkartoffeln, Butterbohnen  
und Spiegelei*

**Wildgulasch** 14,00 €  
*von Hirsch, Wildschwein und Reh  
mit Preiselbeeren, Kroketten  
und Salat*

**Wildschweinbraten** 15,80 €  
*mit Preiselbeeren, Rotkohl  
und Kroketten*

**Jeden Mittwoch frisch:**

**Hausgebackener Lippischer Pickert** 5,60 €  
*mit Butter, auf Wunsch auch mit  
Rübenkraut, hausgemachter Marmelade  
oder Leberwurst*



Gasthaus „Zur Ortmühle“

**SONNTAGS VON 12.<sup>00</sup>-14.<sup>30</sup> Uhr**

*Die folgenden Menüs beinhalten selbstverständlich eine  
Tagessuppe und ein Dessert.*

**Menü 1** *Hähnchenschnitzel mit  
Pommes frites, Salatteller* 12,40 €

**Menü 2** *Gemischter Braten mit  
Gemüse, Salzkartoffeln* 14,40 €

**Menü 3** *Rindsroulade<sup>2)6)</sup> mit  
Rotkohl, Salzkartoffeln* 16,10 €

1) mit Geschmacksverstärker 2) mit Farbstoff 3) mit Phosphat  
4) mit Milcheiweiß 5) mit Süßungsmittel 6) mit Konservierungsstoff



**HEISSE GETRÄNKE:**

Tasse Kaffee (Fair Trade)		1,80 €
Pott Kaffee (Fair Trade)		3,00 €
Milchkaffee (Fair Trade)		3,00 €
Großes Glas Tee (Fair Trade)		3,00 €
Cappuccino		2,50 €
Espresso		2,30 €
Pott Kakao mit Sahne		3,30 €
Grog von Rum		3,50 €
Glühwein		3,00 €
Heiße Zitrone		2,50 €
Jagertee		4,00 €

**ALKOHOLFREIE GETRÄNKE:**

Tafelwasser	0,2 l	1,60 €
Mirinda <sup>2)</sup> , 7-up	0,2 l	1,60 €
Pepsi-Cola (coffeinhaltig) <sup>2)</sup>	0,2 l	1,60 €
Pepsi-Cola light (coffeinhaltig) <sup>2)5)</sup>	0,2 l	1,60 €
Mineralwasser	0,25 l	1,90 €
Orangensaft	0,2 l	2,10 €
Apfelsaft	0,2 l	2,10 €
Apfelschorle	0,2 l	1,80 €
Traubensaft	0,2 l	2,40 €
Kirschnektar	0,2 l	2,40 €
Malzbier	0,33 l	2,70 €
Bitter Lemon	0,2 l	2,10 €
Sangrita	2 cl	1,60 €



**BIERE VOM FASS:**

	0,2 l	0,3 l	0,4 l
Dortmunder Thier Pils	1,60 €	2,40 €	3,20 €
Schlösser Alt	1,60 €	2,40 €	3,20 €
Jever fun, alkoholfrei	1,60 €	2,40 €	3,20 €

Saisonbedingt bieten wir auch andere Biere vom Fass an, z.B. Sion Kölsch, König Ludwig dunkel, Hacker Pschorr, Hövels Original.....  
Bitte fragen Sie die Bedienung!

**FLASCHENBIERE:**

Schöffhofer Weizen, dunkel	0,5 l	3,60 €
Erdinger, alkoholfrei	0,5 l	3,60 €
Maisel's Hefeweizen	0,5 l	3,60 €
Berliner Weisse	0,33 l	2,70 €

**SCHNÄPSE UND LIKÖRE 2cl :**

Korn, Wacholder, Kümmel 32%	1,60 €
Wacholder mit Boonekamp	1,60 €
Kirly, Apfelkorn	1,60 €
Ouzo, Ortmühlentropfen, Jägermeister	2,00 €
Williams Christ Birnen Brand	2,00 €
Fernet Branca, Underberg, Würgengel	2,00 €
Whisky, Rum, Weinbrand, Wodka	2,00 €
Malteser, Bommerlunder, Jubiläums Aquavit	2,00 €
Sambuca, Amaro, Bailey's	2,00 €
Cognac	2,50 €