Hessenmühle

genießen · entspannen · tagen



Liebe Gäste und Freunde,

Wir heißen Sie herzlich Willkommen

in der Hessenmühle.

Wir, Ihre Familie Koch und das gesamte Mühlen-Team, freuen uns Sie mit herzlicher Gastlichkeit bewirten zu dürfen. Dies tun wir nun schon seit 60 Jahren und sind uns der Verantwortung bewusst, Ihnen nur das Beste zu bieten – früher wie heute.

Unser Anspruch als Landgasthof ist es, die herrliche Region mit allem was Sie bietet auf den Teller zu bringen und Ihnen den Genuss unserer Heimat zu servieren. Getreu dem Motto „Von der Region – für die Region" finden Sie in unserer Speisenkarte neben der Menüauswahl auch Lieferantenverweise, um Ihnen unseren Grundstein der guten Küche transparent zu machen – gutes Produkt aus unserer starken Region.

Schön, dass Sie bei uns sind.

Ihre Familie Koch & Mühlenteam

Aus der Region für die Region – Auszug von Lieferanten & Partnern

Fleischerei Ruhl, Großenlüder	Fleisch und Wurstwaren
Landhof Kömpel, Großenlüder	Wurstwaren und Kartoffeln
Metzgerei Enders, Eichenzell-Lütter	Fleisch und Wurstwaren/ Wurstkonserven
Geflügelhof Petersen, Hünfeld	Geflügel
Hühnerhof Lüttertal, Eichenzell-Lütter	Eier und Suppenhühner
Forellenzucht Keidel, Ehrenberg (Rhön)	Forellen
Kaviar Manufaktur DESIETRA, Fulda	Störfleisch und ggf. Kaviar
Bäckerei Ballmeier, Fulda	Weißbrot, Baguette
Bauerbrotbäckerei Stein, Lauterbach	Bauernbrot und Emmer- Urkornbrot
Service Bund FLACH, Frielendorf	Argentinisches Rindfleisch
WEHNER Groma, Fulda	Salate, Gemüse, Obst, Trockenware, regionales Beef
Fam. Schönherr Erlenmühle, Kleinlüder	Mehl und Körner

In einigen von uns verwendeten Produkten sind kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Diese haben wir in unserer Speisenkarte gekennzeichnet. Für Informationen benutzen Sie bitte die unten aufgeführte Legende.

Aufgrund unserer handwerklichen Herstellungspraxis oder auch durch die Produkte selbst ist das Risiko der unbeabsichtigten Vermischung oder Verschleppung von Allergenen nicht auszuschließen. Wir versuchen durch geeignete Maßnahmen das Risiko einer Vermischung bzw. Verschleppung zu minimieren.

Zusatzstoffe: 1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle,11= Sulfite	
Allergene:	
A= glutenhaltiges Getreide (Weizen1, Roggen2, Gerste3, Hafer4, Dinkel5, Kamut6, Hybridstämme7)	I= Sellerie
B= Krebstiere	J= Senf
C= Eier	K= Sesamsamen
D= Fisch	L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
E= Erdnüsse	M= Lupinen
F= Soja	N= Weichtiere
G= Milch und Milchprodukte (Laktose)	
H= Schalenfrüchte (Mandel1, Haselnuss2, Walnuss3, Cashew4, Pecannuss5, Paranuss6, Pistazie7, Macadamianuss8 und Queenslandnuss9)	

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienung und MwSt.

GANS und **GAR**

„**GÄNSE**menü“

auf Vorbestellung ab 4 Personen

VORNEweg

GÄNSEschmalz mit Röstzwiebeln
& **QUITTEN-Kompott**
mit EMMER – URKORNbrot
***

Suppe
Wild**GEFLÜGEL**consommé
***

Hauptgang
GANZE GANS mit Hackfleischfüllung,
Beifußsoße, Apfel-Rotkohl, Speck-Rosenkohl,
Kartoffelklößen und Marzipan-Apfel
***

Dessert
Süße Überraschung
aus unserer Patisserie



pro Person 42,50
ab 4 Personen

VORNEweg
...zum **NEISELN** und **TEILEN**

GÄNSEschmalz mit Röstzwiebeln
& **QUITTEN-Kompott** 6,50
mit EMMER – **URKORN**brot A²,6,G

Emmer ist eine der ältesten Getreidesorten der Welt und wird wieder neu in unserer Region angebaut. Das Urgetreide ist besonders eiweiß- und mineralstoffreich und dadurch besser bekömmlich als herkömmliches Weizen. Der leicht nussige Geschmack zeichnet das Urkorn erkennbar aus.

Mühlen-Tipp: Jeden Mittwoch, Freitag und Sonntag backen wir unser Bauernbrot mit Kümmel und das Emmer-Urkornbrot – gerne auch für Sie zum Mitnehmen!

Vorspeisen

FELDsalat mit Kartoffel-SPECK-Dressing 6, D, G, 1, A2 12,50
Geräucherte Entenbrust | Apfelvinaigrette | Zockerbrot
Mühlen-Tipp: *Die Entenbrust beziehen wir vom Geflügelhof Petersen aus Hünfeld.*

PortoBELLO mit KartoffelKÄSE 6, A2, G 9,50
Endiviensalat | Vinaigrette | Apfelwürfel | Kürbisknusper
Mühlen-Tipp: *Portobello ist ein brauner Riesenchampignon und schmeckt besonders nussig.*

Rhöner RauchFORELLENmousse und WASABI D,6,F,G,N 10,90
Gebackener Krabbenchip | Gurken-Miso-Relish | Zitronenblätter | Ingwer
Mühlen-Tipp: *Mit dieser Interpretation der regionalen Forelle zeigen wir die Vielseitigkeit der Geschmackskombinationen unseres Wappenfisches.*

kleiner **SALAT**teller 6,A²,G,J 5,80
Blatt- und Rohkostsalate | Zockerbrot
Kräuterrahmdressing ODER Himbeer-Balsamicodressing
Mühlen-Tipp: *Zockerbrot ist hauchdünnes Bauernbrot, mit Butter bestrichen und geröstet.*

Suppen

Rinder**KRAFT**brühe A1,C,F,G,I 7,20
Markklößchen | Eierstich | Wurzelgemüse
Mühlen-Tipp: *Den Tafelspitz zum Kochen für die Kraftbrühe liefert die Metzgerei Ruhl in Großenlüder.*

KÜRBIScremesuppe G, A1, 6 7,50
Ingwer | Chilli | Apfel | Wan-Tan
Mühlen-Tipp*: Kürbis und Ingwer stärken in Kombination die Abwehrkräfte.*

Hessenmühle
genießen · entspannen · tagen

Frisch vom GRILL

RUMPsteak vom Angus Rind[3]

mit Speckmarmelade und Steakhaus-Pommes

-	**Ladies** CUT	180g	25,50
-	**Gentlemans** CUT	250g	29,50
-	**BOSS** CUT	360g	38,50

Mühlen-Tipp: *Unsere Rumpsteaks sind RODEO-Ware aus Argentinien, wet aged.*

RinderFILET vom Weiderind

mit Speckmarmelade und Steakhaus-Pommes

-	**Ladies** CUT	140g	32,50
-	**Gentlemans** CUT	220g	38,50
-	**BOSS** CUT	300g	46,50

Mühlen-Tipp: *Bei den angebotenen Boss-Cut Steaks entsteht eine längere Wartezeit. Bitte rechnen Sie mit bis zu 45 Minuten nach Bestellung, das Steak benötigt neben der reinen Garzeit zusätzlich Zeit zum Entspannen der Muskel-Fasern.*

KIKOK Maispoulardenbrust 22,50

mit Speckmarmelade und Steakhaus-Pommes

zu **ALLEN Steak-Gerichten** servieren wir Ihnen **nach Wahl** (ohne Aufpreis)

Knoblauch-Kräuterbutter | Chimichurri
Röstzwiebeln | gebratene Champignons
Cole Slaw | Salatbeilage

zu **SEINER** Zeit

Halbe bayrische Bauernente aus dem Ofenrohr 6,A1,C,G,3 — 29,50

Orangen-Thymian-Soße | Apfelrotkohl | Kartoffelklöße

Mühlen-Tipp: *Unsere halbe Bauernente wird im Ganzen gegart und dann halbiert am Knochen serviert.*

geschmortes Schäufele vom hessischen REH 6,A1,C,G — 32,50

Maronen | Petersilienwurzelstampf | Kürbistörtchen

Mühlen-Tipp: *Wildfleisch ist die natürlichste und reinste Form des Fleischgenusses.*

HIRSCHroulade aus der Keule mit Preiselbeer-Senf D,6,A1,C,G — 32,50

Waldpilzfüllung | Rahmwirsing | Haselnussspätzle

Mühlen-Tipp: *Die Roulade als klassisches Schmorgericht wild-winterlich interpretiert.*

ZANDERsteak auf der Haut gebraten D,6,A1,C,G — 27,50

Rotweinbutter | Kartoffel-Fenchel-Gemüse| Gnocchi | Kräuter

Mühlen-Tipp: *Der Zander ist der größte regionale, barschartige Süßwasserfisch.*

Hausgemachte KÜRBIS-Ravioli A1,G,6,C,H1,H2,H3,H4 — 22,50

Salbeibutter | karamellisierte Nüsse

Mühlen-Tipp: *Wir füllen unsere Ravioli mit Kürbisstücken, Ricotta und Grana Padano.*

Veganes-BLUMENKOHL-Risotto H1, F, 6,A1,F — 19,50

Harissa-Falafel | Mandel-Parmesan

Mühlen-Tipp: *Unseren veganen Parmesan stellen wir aus geröstetem Mandelmehl, Knoblauch und Hefeflocken selbst her.*

Sie interessieren sich für vegane und vegetarische Gerichte?
Das Vital-Menü aus unserer täglich wechselnden Mühlen-Menü-Karte, bietet Ihnen ein täglich wechselndes vegan/ vegetarisches Menü in drei Gängen.

zu **JEDER Zeit**

Original **WIENER** Schnitzel vom KALB 6, A1,C,3,J

25,50

mit Zitrone, frittierten Kapern, Preiselbeeren,
Gurkensalat und klassischen Pommes frites
Mühlen-Tipp: *Unser „Original Wiener Schnitzel" wird dünn geklopft und hat ca. 200g Gewicht*

Cordon **BLEU** vom Kalbsrücken 6, A1, C 28,50

mit Lüdertaler-Saftschinken und zweierlei Allgäuer Käse gefüllt
mit Knoblauch-Kräuterbutter und Steakhaus-Pommes

auf WUNSCH **DAZU** … kräftige Bratenjus (ohne Berechnung)

Mühlen**SCHNITZEL** 6, A1 19,50

mit dreierlei Mühlenbierzwiebeln, Jus und Bratkartoffeln
Mühlen-Tipp: *Die Mühlenbierzwiebeln werden für den malzigen Geschmack in 100% Mühlenbier geschmort.*

Gebratene Hessenmühlen-**FORELLEN**filets D,H1,G 24,00

mit Mandelbutter, Saisongemüse, Sahnemeerrettich, Zitrone und Schwenkkartoffeln
Mühlen-Tipp: *Durch das Filetieren vor dem Braten der Forelle, ist das Gericht garantiert grätenfrei.*

VEGANE Tagesempfehlung 19,50

Mühlen-Tipp: *Fragen Sie den Service nach der täglich wechselnden veganen Tagesempfehlung.*

Zu Ihrem **HAUPTgericht empfehlen wir unsere**

„kleine **SALAT**schale" G,J 3,20

Blattsalate mit Kräuterrahm- oder Himbeer-Balsamicodressing
WÄHLEN Sie Ihren Hauptgang **OHNE Beilage** erhalten Sie die

„kleine **SALAT**schale" **ohne Aufpreis**

SÜSSigkeit

Crème **BRÛLÈE** [6] 8,90
Vanille | Minze| hausgemachtes Steinobst-Sorbet

Warmer APFELstrudel [A1, 6, C,G,H1,H2] 7,50
Vanilleeis | Sahne

Cremiges Nougat-Parfait mit warmer Gewürz-Birne [6,A1,C,H2,G] 8,50

Lorbeer | Wacholder | Piment | Lebkuchen-Crumble

Hausgemachtes **SORBET** [6]– im Weinglas serviert 3,50

- mit **SEKT** oder **VODKA** aufgegossen 7,00

FROMAGE **Surprise** [3,G,F,J,A1,A2] 8,90
Kleine Käseauswahl | Trauben | zweierlei Feige

Kaffee-DESSERT

Eis **....PRESSO** [G,F] 4,90
Doppelter Espresso, Vanilleeis, Milchschaum

ESPRESSO- Franquelico [G, H2] 6,90
Doppelter Espresso, Haselnusslikör und Vanilleeis

SCHAUMschläger – **Eierlikör** [G,C] 6,50
Doppelter Espresso, regionaler Eierlikör, Milchschaum

EISkalt

MÜHLEN-Eisbecher 7,90

3 Kugeln, Vanille, Walnuss, Erdbeere,
mit frischem Obst der Saison, Eierlikör,
Sahne und Fruchtsoße

SCHOKOgenuss 6,50

2 Kugeln Schokolade, 1 Kugel Stracciatella
mit Schokoladensoße und Sahne

Heiße **LIEBE** 6,90

3 Kugeln cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

MILCHshake 5,20

Sorte nach Wahl aus unserem Eissortiment

Unser hygge**TIPP:**

BIO-Eierlikör **Goldene Henne 4cl** 2,50

- ergänzen Sie Ihr Dessert oder Eis mit einem regionalen Eierlikör als Topping

Unsere kleine GÄSTE

SMARTIES-Becher 2,50

1 Kugel nach Wahl mit Smarties und Sahne

Unser Eissortiment

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Walnuss	1 Kugel	1,50