



Vorne weg zum Neiseln und teilen...

Gerollter Flammkuchen „Elsässer Art“^{A1,G,I,1,3,5} 10,00 €
und dazu...
eine Karaffe Pfälzer Federweißer 0,5l 8,00 €



Vorspeisen

Bruschetta geröstete Ciabattascheiben ^{A1} mit Tomate, Knoblauch und Rucola		6,90 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Pesto ^G , Pinienkernen und Rucola im Parmesankörbchen ^G		15,90 €
Karamellisierter Tortenbrie^G mit Birnenkompott und Feldsalat in Vinaigrette		9,50 €
„ Duo von der Forelle“ Cremesuppe ^G im Weckglas und geräuchertes Filet auf Mühlenbrot ^{A1, G, I}		8,90 €
Erbsencremesuppe^G mit luftgetrocknetem Schinken		6,50 €
Rinderkraftbrühe^{J,I} mit Markklößchen ^{A1,C} , Eierstich und Wurzelgemüse		5,50 €
Kleiner Salatteller Blatt- und Rohkostsalate ^I mit Kräuterrahmdressing ^G oder Himbeer-Balsamicodressing		4,90 €

Hauptgerichte

Ochsenbäckchen in kräftiger Schmorsoße^I mit Rahmblumenkohl ^G und hausgemachte Kartoffelplätzchen ^C		22,50 €
Kalbsleber „Berliner Art“^I mit Zwiebeln, Äpfeln und Kartoffelpüree ^G		20,50 €
Rinderfilet^{I,2,3} mit hausgemachten Trüffel-Parmesan ^G -Pommes und Aioli ^C		34,50 €
Rumpsteak „Hessenmühle“^{I,2,3} mit geschmorten Zwiebeln, frischen Champignons, Knoblauch-Kräuterbutter ^{G,I} und Kartoffel-Gemüsepfanne ^I		26,50 €
Schweinelendchen^{I,2,3} mit frischen Champignons in Rahmsoße ^G dazu hausgemachte Spätzle ^{A1,C}		18,50 €
„Original Wiener Schnitzel“^{A1,C, D} vom Kalb mit frittierten Kapern, Preiselbeeren und Pommes frites		21,50 €
„Mühlenschnitzel“^{A1,C} mit Lauch-Speck ^{1,3,5} -Soße ^G und Röstitaler ^{C,6}		15,50 €
Champignonrahmschnitzel^{A1,C} mit Kroketten ^{A1,C}		15,50 €
„Zwiebelschnitzel“^{A1,C} mit Röstzwiebeln, Bratensoße und Bratkartoffeln		15,50 €
Cordon bleu^{A1,C} mit Schinken ^{1,3,5} und Käse ^G gefüllt dazu Knoblauch-Kräuterbutter ^{G,I} und Pommes frites		18,50 €

Bitte unterstützen Sie uns bei der Einhaltung der Schutzmaßnahmen – gemeinsam schaffen wir das!
Und bleiben Sie gesund...



Sie wissen nicht was Sie essen wollen!?

„Lassen Sie uns mal machen...“

- für Sie gilt entspannt genießen -

„einmal Tisch voll“ ab 2 Personen

Vorspeisen pro Person 12,00 €

Hauptgerichte pro Person 29,50 €



Maispoularde mit Kräuter-Nussfüllung ^{G,I} „Winzerin Art“, karamellierte Weintrauben, Rieslingsoße und Tagliatelle	18,50 €
Maispoularde mit Kräuter-Nussfüllung ^{G,I} mit Curry-Dip ^{C,G,J4,6} , Blattsalate an Kräuterrahmdressing ^G und Baguette ^{A1}	15,50 €
„Eimer Mühlenknochen“ Kotelett-Knochen ^I gegrillt mit hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter ^{G,I} Knoblauchdip ^G und Baguette ^{A1}	15,50 €
<u>Vegan</u>	
Pasta ^{A1} „Waldpilz“ Pasta mit gebratenen Kräutersaitlingen, Blattspinat und Kirschtomaten	16,50 €
„Vegane Tagesempfehlung“ Wir bieten täglich wechselnde vegane Gerichte an	14,50 €
<u>Vegetarisch</u>	
Spinat-Knödel ^{A1,G} mit Tomatenragout, Fetakäse ^G und Rucola	16,50 €
Hausgemachte Kartoffel - Gemüserösti ^{A3,CI} mit Kräuterdip ^G und Salatgarnitur ^G	15,50 €
<u>Fischgerichte</u>	
Hessenmühlen-Forellenfilets „Feinschmecker“ ^{A1} mit Sahnemeerrettich ^{G,6,3} , Mandelbutter ^G und Schwenkkartoffeln	19,50 €
Pochiertes Kabeljaufilet^I mit Kräuterrisotto ^G , altem Balsamico und frischem Gartengemüse ^I	19,50 €
Hausgeräuchertes Lachsforellenfilet mit frischem Blattspinat, Rieslingsoße ^G und Pinienkerne ^H	22,50 €
Zu allen Hauptgerichten empfehlen wir unsere „kleine Salatschale“ Blattsalate mit Kräuterrahm- ^G oder Himbeer-Balsamicodressing oder frischem Gartengemüse aus der Pfanne	2,50 € 4,50 €
<u>Dessert</u>	
Warmer Amarettini-Pfirsich ^{A1,H,G} mit Heumilcheis ^G und Mandelcreme ^G	7,50 €
Tiramisù ^{G,C} ^{A1} mit marinierten Waldbeeren	7,50 €
Unser Mini-Dessert - „Schwarzwald im Weck“ Eingeweckte Schwarzwälder Kirschtorte ^{A1,C,G}	3,90 €

Bitte unterstützen Sie uns bei der Einhaltung der Schutzmaßnahmen – gemeinsam schaffen wir das!
Und bleiben Sie gesund...



Aus der Region für die Region - Auszug Lieferanten & Partner

Antonius Hof, Fulda	Kartoffeln
Bäckerei Lind, Grebenau	Backwaren
Darezhof, Kleinlüder	Die Faire Milch
Erlenmühle, Kleinlüder	Roggenmehl, Körner
Flach, Frielendorf	allg. Lebensmittel
Fleischerei Ruhl, Großlüder	Schweinefleisch, Wurstwaren
Forellenzucht Keidel, Ehrenberg (Rhön)	Frisch Forellen, geräucherte Forellen
Frucht Hartmann, Fulda	Salate, Gemüse, Obst
Geflügelhof Bleuel, Hofbieber	Geflügel
Groma, Fulda	Rindfleisch, Gemüse, allg. Lebensmittel
Hühnerhof Lüttertal, Eichenzell	Eier
Metzgerei Enders, Lütter	Wurstwaren, Schweinefleisch

In einigen von uns verwendeten Produkten sind kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Diese haben wir in unserer Speisekarte 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.

<u>Zusatzstoffe:</u> 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	
<u>Allergene:</u>	
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)	

Bitte unterstützen Sie uns bei der Einhaltung der Schutzmaßnahmen – gemeinsam schaffen wir das!
Und bleiben Sie gesund...