



VORNEweg ...zum NEISELN und TEILEN

Frühlingsfrische **BÄRLAUCH**creme ^{A²,6,G} 6,50
& gepickelte **RADIESCHEN** mit **EMMER – URKORN**brot

Vorneweg

Kleiner Salatteller  5,80
Blatt- und Rohkostsalate mit Kräuterrahmdressing ^{G,I} oder Himbeerdressing

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich und Wurzelgemüse ^{A¹,C,F,G,I} 6,50

Feurige Gulaschsuppe mit Baguette ^{A¹,C,F,G,I} kleine Portion 7,50
große Portion 10,50

Spargelcremesuppe ^G, 7,50
mit Schnittlauch



Hauptgerichte

Unser Küchenteam empfiehlt Ihnen unser Tagesgericht – bitte fragen Sie unser Mühlenteam nach tagesaktuellem Gericht

Ein PFUND (500g) Fränkischer Stangen SPARGEL 24,50
Schwenkkartoffeln | hausgemachte Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter ^{C,G}


...gerne empfehlen wir dazu:

- **Lüdertaler Saftschinken (gekocht)** ^{* 1,2,3,5,G} +6,50
- **paniertes Kalbsschnitzel aus der Pfanne** ^{* A¹,C} +12,50
- **ein gebratenes Hessenmühlen Forellenfilet** ^{*D} +9,50

* Nur in Verbindung mit Fränkischem Stangen Spargel möglich

Rumpsteak vom Angus Rind frisch vom Grill ³ 29,50
mit Röstzwiebeln, gebratenen Champignons, Knoblauch-Kräuterbutter und Kartoffeldippers

Frische Hessenmühlen-Forellenfilets in Butter gebraten ^{D,H¹,G} 24,00
mit Mandeln, Sahnemeerrettich und Schwenkkartoffeln von Kleinsünderer Äckern

Hausgemachter Kartoffelrösti  mit zweierlei Rüben, Zucchini und Sellerie ^{G,I,J} dazu Kräuterdip und Salatbeilage	18,50
„Original Wiener Schnitzel“ vom Kalb ^{6, A1, C, 3, J} mit Zitrone, frittierten Kapern, Preiselbeeren, Gurkensalat und Pommes frites	24,50
„Eimer Mühlenknochen“ ^{G,I,J} von der Metzgerei Ruhl aus Großelüder Kotelett-Knochen gegrillt mit hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter Knoblauchdip und Pfeffer-Baguette	15,50
„Mühlen-Vesper-Brett“ ^{3, 6, I, J, G, A2} Hausmacher Wurst aus dem Lüdertal mit Butter und Mühlenbrot	14,00

Regionaltypisch bieten wir zum Mühlen-Mittagstisch eine Auswahl an verschiedenen Schnitzelvarianten an.

Klassisch schneiden wir diese aus der Oberschale eines regionalen Hausschweins.

Unsere Schweinebauern bewirtschaften Ihre Höfe im Umkreis von ca. 10 km rund um die Hessenmühle und dass schon seit mindestens zwei Generationen.

Schnitzel mit „Vogelsberger Grüner Soße“

und Pommes frites

18,00

Schnitzel mit Jägersoße ^{6, A1}

und Pommes frites

18,50

Mühlen-Schnitzel mit dreierlei Bier-Zwiebeln ^{6, A1}

und Pommes frites

19,50

Dazu, nebenher oder einfach so.....

Vier Stangen SPARGEL

mit hausgemachter Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter ^{C, G}



14,50