

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

Frühlingsfrischer **BÄRLAUCH-Hüttenkäse**  
& gepickelte **RADIESCHEN** 7,50  
mit EMMER – **URKORN**brot <sup>H2,A2,6,G</sup>

**Vorneweg**

- Kleiner Salatteller** 8,50  
Blatt- und Rohkostsalate mit Kräuterrahmdressing <sup>G,I</sup> oder Himbeerdressing  
mit Zockerbrot
- Pochiertes Rhöner Knusperei im Kadeifi-Nest** <sup>6, A1,CG,J</sup> 10,90  
Vogelsberger Grüne Soße, Endiviensalat und Veganer Kaviar
- Lüdertaler Pastrami-Pinsa** <sup>6,A2,G,K</sup> 14,00  
Ochsenbrust, Tomate, Avocado, Mozzarella und Kartoffelchips
- Klare Rinderkraftbrühe** <sup>A1,C,F,G,I</sup> 7,90  
mit Markklößchen, Eierstich, Wurzelgemüse und Peterle
- Bärlauch-Cremesuppe** <sup>6,B,D,F,G,L</sup> mit Krabbenchips und Ingwer 8,20

**Hauptgerichte der Saison**

- Sous-vide gegarter Kalbsrücken rosé** <sup>6,11,K,L</sup> 34,50  
Rotwein-Butter-Soße, grüner Spargel, Sesam, Anna-Kartoffeln und Speck
- Gratinierter Lammkeulenbraten** <sup>A1, 6,G,H1,J,L</sup> 27,50  
Kohlrabi in Rahm, Bärlauch, Thymianjus und Polenta
- Regionaler Tafelspitz im Wurzelsud gegart** 22,50  
mit „Vogelsberger Grüner Soße“ und Schwenkkartoffeln
- Im Ganzen gegarte Metzger-Schweinelende mit Walpilzragout** 25,50  
hausgemachten Butterspätzle und Sesam-Blumenkohl
- Schnitzel „Försterin“** 19,80  
mit Waldpilzrahmsoße und Kroketten
- Lüdertaler „Frühlings-Schnitzel“** 19,50  
mit „Vogelsberger Grüner Soße“ und Kartoffelrösti

# Speisenkarte am Sonntag

## Warme Küche: 12:00 bis 20:00 Uhr

### Hauptgerichte „Klassiker“

**Rumpsteak vom Angus Rind frisch vom Grill (ca.250g)<sup>3</sup>** 34,50  
mit Röstzwiebeln, gebratenen Champignons,  
hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter und Steakhaus-Pommes

**„Original Wiener Schnitzel“ vom Kalb<sup>6, A1,C,3,J</sup>** 27,50  
mit Zitrone, frittierten Kapern, Preiselbeeren  
Gurkensalat-Beilage und Pommes frites

**Frische Hessenmühlen-Forellenfilets** in Butter gebraten <sup>D,H1,G</sup> 27,50  
mit Mandeln, Sahnemeerrettich, Gartengemüse  
und Schwenkkartoffeln von Kleinluderer Äckern

### Vegetarisch und Vegan

**Hausgemachte Bergkäse-Spätzle** 21,50  
mit Röstzwiebeln und Salatbeilage

**Zweierlei hausgemachte Spaghettini<sup>A1,G,H1,6,8</sup>** 24,50  
mit Bärlauch, Peccorino, Waldbeerenpesto und Rübenchips

**Vegane Ramen Bowl** 21,80  
mit Saitan, Thai Basilikum, fermentierte Karotten, Pak Choi, Nudeln und  
Wasabi-Erdnüssen

### Für unsere kleinen Gäste

**„Peppa Wutz“** 9,50  
kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatbeilage

**„Chicki Micki“** 8,50  
Hähnchen Nuggets mit Pommes frites und Ketchup

**„Käpt´n Sharkys Schatz“** 7,50  
Drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zimt-Zucker

### Desserts am Sonntag

**Crème Brûlée** 9,90  
mit Steinobstsorbet

**Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,** 8,90  
marinierten Erdbeeren und Schlagrahm

# Speisenkarte am Sonntag

## Warme Küche: 12:00 bis 20:00 Uhr

### Der Süße Nachmittag ab 14:30 Uhr bis 17:30 Uhr

#### Hausgebackene Kuchen und Torten

Käsekuchen – hauseigenes Traditionsrezept – 3,80

Zwetschgen-Streuselkuchen – vom Rundblech – 3,80

Schwarzwälder Kirschtorte – mit Kirschwasser – 4,20

Täglich zwei verschiedene Tagestorten/ Kuchen 4,20

Portion Sahne 0,70

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis 7,50

#### Windbeutel aus hausgemachtem Brandteig und frisch gebackene Waffeln aus dem Herzeisen

Windbeutel mit Kirschen und Sahne 7,50

Windbeutel mit Kirschen, Sahne und Vanilleeis 8,50

Waffel „pur“ mit Puderzucker 5,00

Waffel mit Kirschen und Sahne 7,50

Waffel mit Kirschen, Sahne und Vanilleeis 8,50

#### Eisbecher

Mühleneisbecher 7,90

3 Kugeln: Vanille, Walnuss, Erdbeere<sup>C,G</sup> mit frischem Obst der Saison,  
Eierlikör<sup>C,G</sup>, Sahne<sup>G</sup> und Fruchtsoße 6,50

#### Schokogenuss

2 Kugeln Schokolade, 1 Kugel Stracciatella mit Schokoladensoße und Sahne

Heiße Liebe 6,90

3 Kugeln cremiges Vanilleeis<sup>C,G</sup> mit heißen Himbeeren und Sahne<sup>G</sup>

SMARTIES-Becher 3,50

1 Kugel Eis nach Wahl mit Smarties und Sahne

Unser Eissortiment 1 Kugel 1,50

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Walnuss

#### Herzhafte Vesper-Gerichte am Nachmittag

Gulaschsuppe mit Baguette  
kleine Portion 7,50  
große Portion 10,50

#### „Mühlen-Vesper“

Pfefferbeißer, Fleischpflanzerl, Bergkäse, Streich,  
Schmalz- und Schnittlauchbrot 12,50

# Speisenkarte am Sonntag

Warme Küche: 12:00 bis 20:00 Uhr



Aus der Region. Für die Region.

