

# Unsere Speisekarte am Sonntag



*Hessenmühle*  
genießen · entspannen · tagen

## VORNEweg ...zum NEISELN und TEILEN

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

### Vorspeisen

<b>„Spargelsalat Pastrami“</b>	12,50
Lauwarmer Spargelsalat in Walnussöl mit Hausgemachtem Pastrami vom Lüdertaler Weideochsen Bärlauchcreme und Zockerbrot	
<b>Gefülltes Ei aus dem Lüttertal mit Grüner Soße,</b>	9,80
Kadeificrunch und Wildkräutersalaten	
<b>Kleiner Salatteller</b>	6,50
Blatt- und Rohkostsalate mit Kräuterrahm <sup>G,I</sup> - oder Himbeerdressing	
<b>Bärlauch-Cremesuppe</b> <sup>6,B,D,F,G,L</sup> mit Krabbenchips und Ingwer	8,20
<b>Rinderkraftbrühe</b> <sup>A1,C,F,G,I</sup> mit Markklößchen, Eierstich und Wurzelgemüse	7,90

### Hauptgerichte

<b>Regionaler Tafelspitz im Wurzelsud gegart</b>	22,50
mit „Vogelsberger Grüner Soße“ und Schwenkkartoffeln	
<b>Gratinierter Lammkeulenbraten</b> <sup>A1,6,G,H1,J,L</sup>	27,50
Kohlrabi in Rahm, Bärlauch, Thymianjus und Polenta	
<b>Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ in kräftiger Schmorsoße</b>	26,50
mit grünem und weißem Spargelragout und Rosmarinkartoffeln	
<b>Im Ganzen gegarte Metzger-Schweinelende mit Walpilzragout</b>	25,50
hausgemachten Butterspätzle und Sesam-Blumenkohl	
<b>Gegrilltes Fuldaer Störfilet</b>	32,50
mit grünem und weißem Spargelragout und Rosmarinkartoffeln	
<b>Gegrillte Kikok-Maispoulardenbrust</b>	25,50
mit Frühlingsalaten in Kräuterrahmdressing <sup>G,I</sup> „Vogelsberger Grüner Soße“ und Baguette <sup>A1</sup>	
<b>Schnitzel „Försterin“</b>	19,80
mit Waldpilzrahmsoße und Kroketten	
<b>„Frühlings Schnitzel“</b> mit „Vogelsberger Grüner Soße“ und Schwenkkartoffeln von Kleinslüderer Äckern	19,50

Aus der Region für die Region

herzlichst aus der  
*Hessenmühle*  
genießen · entspannen · tagen

# Unsere Speisekarte am Sonntag

## Hauptgerichte „Klassiker“

**Cordon bleu vom Kalb .... auf Wunsch mit kräftiger Bratenjus** 31,90  
mit Lüdertaler-Saftschinken <sup>1,3,5</sup> und zweierlei Allgäuer Käse gefüllt,  
Knoblauch-Kräuterbutter <sup>G</sup> und hausgemachten Pommes frites

**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

## Vegetarisch und Vegan

**Vegetarischer Gemüsestrudel** auf Kartoffel-Spargelragout 22,50

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

**Vegane Ramen Bowl** 22,50  
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

**„Peter Hase“** 6,50  
Schwenkkartoffeln mit „Vogelsberger Grüner Soße“

## Desserts

**Crème Brûlée** 9,90  
mit Zitronensorbet

**Warmer Sckokoladenkuchen mit flüssigem Kern,** 8,90  
marinierten Erdbeeren und Eierlikörparfait

Aus der Region für die Region

# Unsere Speisekarte am Sonntag

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

### Hausgebackene Kuchen und Torten

Käsekuchen – hauseigenes Traditionsrezept –	3,80
Erdbeer-Rhababerkuchen – vom Rundblech –	3,80
Schwarzwälder Kirschtorte – mit Kirschwasser –	4,20
Täglich zwei verschiedene Tagestorten/ Kuchen	4,20

### Windbeutel und frisch gebackene Waffeln

Windbeutel mit Kirschen und Sahne	7,50
Windbeutel mit Kirschen, Sahne und Vanilleeis	8,50
Windbeutel mit Erdbeeren und Sahne	8,90
Windbeutel mit Erdbeeren, Sahne und Vanilleeis	9,90
Waffel „pur“ mit Puderzucker	5,00
Waffel mit Kirschen und Sahne	7,50
Waffel mit Kirschen, Sahne und Vanilleeis	8,50
Waffeln mit Erdbeeren und Sahne	8,90
Waffeln mit Erdbeeren, Sahne und Vanilleeis	9,90

### Eisbecher

<b>FrISCHE marinierte Erdbeeren</b> mit 3 Kugeln cremigem Vanilleeis <sup>C,G</sup>	7,00
<b>Mühleneisbecher</b> 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	7,90
<b>Bananasplit</b> mit 1 Kugel Stacciatella, 1 Kugel Vanille, 1 Kugel Schokolade, Bananen, Sahne, Schokosoße und Krokant	7,50
<b>Schokogenuss</b> 2 Kugeln Schokolade, 1 Kugel Stracciatella mit Schokoladensoße und Sahne	6,50
<b>Heiße Liebe</b> 3 Kugeln cremiges Vanilleeis <sup>C,G</sup> mit heißen Himbeeren und Sahne <sup>G</sup>	6,90
<b>SMARTIES-Becher</b> 1 Kugel Eis nach Wahl mit Smarties und Sahne	3,50

### Unser Eissortiment

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Walnuss	<b>1 Kugel</b>	1,50
---	----------------	------

### Herzhafte Vesper-Gerichte am Nachmittag

<b>Gulaschsuppe</b> mit Baguette	<b>kleine Portion</b>	7,50
	<b>Große Portion</b>	10,50
<b>„Mühlen-Vesper“</b> Pfefferbeißer, Fleischpflanzerl, Bergkäse, Streich, Schmalz- und Schnittlauchbrot		12,50
<b>Allgäuer-Käse-Spätzle</b> mit Bergkäse, Röstzwiebeln und Salat		15,50