

Unsere Speisekarte an Sonn- und Feiertagen



Hessenmühle
genießen · entspannen · tagen

VORNEweg...zum NEISELN und TEILEN für zwei und mehr

**WALNUSS-BROT mit Salzbutterm,
Petersilien-PESTO & KÜRBIS-CHUTNEY** 8,50

<u>Dazu, nebenher oder einfach so...</u>	<u>3 dünne Scheiben</u>	<u>7 dünne Scheiben</u>
TRÜFFEL-SALAMI	2,90	5,90
WAGYU-Schinken -6 Monate gereift-	6,90	14,90
	<u>kleines Glas</u>	<u>großes Glas</u>
„BJÖRNS“ marinierte Oliven	4,50	7,50
ANTI-PASTI von frischen Pfifferlingen	5,50	8,50

Vorspeisen

Hausgemachtes DIM SUM	9,90
Frühlingsrolle Dumpling Gyoza Nam Pla Pfirsich-Chilli-Chutney	
ETAGERE hausgemachtes DIM SUM - zum Teilen in die Mitte vom Tisch	
5 Frühlingsrollen 4 Dumplings 4 Gyozas Nam Pla Pfirsich-Chilli-Chutney	32,80
Kleiner Salatteller	6,50
Blatt- und Rohkostsalate mit Kräuterrahm ^{G,I} - oder Himbeerdressing	
Pfifferlings-Cremesuppe ^{6,B,D,F,G,L} mit Speck-Croutons	8,50
Rinderkraftbrühe ^{A1,C,F,G,I} mit Markklößchen, Eierstich und Wurzelgemüse	7,90

Hauptgerichte

Hochrippe -butterzart- aus der Ochsenbraterei unter der Meerrettichkruste	28,50
mit Bayrisch Kraut, Mühlenbiersoße Bergkäsknödel	
Gebackene Halbe Ente - ohne Knochen - mit Honig und Pfeffer glaciert	27,50
dazu Rahmwirsing und geschmelzte Schupfnudeln	
Im Ganzen gegarte Metzger-Schweinelende mit Pfifferlingen in Rahm	27,50
dazu hausgemachten Butterspätzle und Sesam-Blumenkohl	
Gebratener Teriyaki-Lachs und Wasabi	32,50
mit Jasminreis, Soja, Karottengemüse, Bambus und grünem Spargel	
Schnitzel vom Lüdertaler Landschwein mit Pfifferlingen in Rahm	22,50
mit Kartoffelrösti und Schnittlauch	
Schnitzel vom Lüdertaler Landschwein „Schni-Po-Sa“	19,50
mit hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter, Pommes frites und Salatbeilage	

Aus der Region für die Region



Unsere Speisekarte an Sonn- und Feiertagen



Hessenmühle
genießen · entspannen · tagen

Der EXTRA PFIFF... dazu, nebenher oder oben drauf

Portion frische, gebratene Pfifferlinge

- mit Kräutern

- mit Speck und Zwiebeln



7,50

7,50

Portion frische Pfifferlinge in Schnittlauchrahm

7,90

Parmesan-Steakhaus-Pommes

6,50

mit Trüffel-STOKES Real Mayonnaise als Dip

... oder als Beilagentausch (anstelle der Sättigungsbeilage Ihres Gerichts)

4,50

Rumpsteak vom Angus Rind frisch vom Grill (ca.250g)³

34,50

mit BBQ-Zwiebeln, Grilltomate,

hausgemachtem Petersilien-Pesto und Rosmarinkartoffeln

27,50

„Original Wiener Schnitzel“ vom Kalb^{6, A1, C, 3, J}

mit Zitrone, frittierten Kapern, Preiselbeeren

Gurkensalat-Beilage und Pommes frites

Frische Hessenmühlen-Forellenfilets in Butter gebraten^{D, H1, G}

27,50

mit Mandeln, Sahnemeerrettich, Gartengemüse und Schwenkkartoffeln

Markt-Salat in Kräuterrahm mit KIKOK-Maispoulardenbrust,

25,50

Pesto, geröstetem Hokkaidokürbis und Baguette

Vegetarisch und Vegan

Zweierlei hausgemachte Spaghettini (vegetarisch)^{A1, G, H1, 6, 8}

24,50

mit Petersilie, Peccorino, Waldbeerenpesto und gerösteten Kürbis

21,50

Hausgemachten Bergkäs´knödel mit frischen Pfifferlingen

in Rahm mit Schnittlauch, Thymian, Zitrone und frittiertes Rucola

Für unsere kleinen Gäste

„Peppa Wutz“

9,50

kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatbeilage

„Chicken Run“

8,50

Hausgemachte Chicken Fingers mit Pommes frites und Ketchup

„The Minions“

6,50

Hausgemachte, gebutterte Spätzle

Desserts

Crème Brûlée

9,90

mit hausgemachtem Himbeersorbet

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

8,50

und Vanilleeis

Aus der Region für die Region

herzlichst aus der
Hessenmühle
genießen · entspannen · tagen

Unsere Speisekarte an Sonn- und Feiertagen

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

Hausgebackene Kuchen und Torten

Käsekuchen – hauseigenes Traditionsrezept –	3,80
Schwarzwälder Kirschtorte – mit Kirschwasser –	4,20
Täglich zwei verschiedene Tagestorten/ Kuchen	4,20
<u>Windbeutel und frisch gebackene Waffeln</u>	
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

Hausgemachter Waldbeerencocktail mit 3 Kugeln cremigem Vanilleeis ^{C,G}	7,00
Mühleneisbecher 3 Kugeln: Vanille, Walnuss, Erdbeere ^{C,G} mit frischem Obst der Saison, Eierlikör ^{C,G} , Sahne ^G und Fruchtsoße	7,90
Bananasplit 2.0 mit 1 Kugel Stracciatella, 1 Kugel Vanille, 1 Kugel Schokolade, Bananen, Sahne, Schokosoße und Krokant	7,50
Schokogenuss 2 Kugeln Schokolade, 1 Kugel Stracciatella mit Schokoladensoße und Sahne	6,50
Heiße Liebe 3 Kugeln cremiges Vanilleeis ^{C,G} mit heißen Himbeeren und Sahne ^G	6,90
SMARTIES-Becher 1 Kugel Eis nach Wahl mit Smarties und Sahne	3,50

Unser Eissortiment

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Walnuss

1 Kugel 1,50

Herzhafte Vesper-Gerichte am Nachmittag

Gulaschsuppe mit Baguette	kleine Portion 7,50 Große Portion 10,50
Schnitzel vom Lüdertaler Landschwein „Schni-Po-Sa“ mit hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter, Pommes frites und Salatbeilage	19,50
Allgäuer-Käse-Spätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln und Salat	18,50
Mühlen-Vesper“ Pfefferbeißer, Fleischpflanzerl, Heumilchkäse, Streich, Schmalz- und Schnittlauchbrot	12,50

Aus der Region für die Region