Hessenmühle

genießen · entspannen · tagen

Liebe Gäste und Freunde,

Wir heißen Sie herzlich Willkommen

in der Hessenmühle.

Wir, Ihre Familie Koch und das gesamte Mühlen-Team, freuen uns Sie mit herzlicher Gastlichkeit bewirten zu dürfen. Dies tun wir nun schon seit 60 Jahren und sind uns der Verantwortung bewusst, Ihnen nur das Beste zu bieten – früher wie heute.

Unser Anspruch als Landgasthof ist es, die herrliche Region mit allem was Sie bietet auf den Teller zu bringen und Ihnen den Genuss unserer Heimat zu servieren. Getreu dem Motto „Von der Region – für die Region" finden Sie in unserer Speisenkarte neben der Menüauswahl auch Lieferantenverweise, um Ihnen unseren Grundstein der guten Küche transparent zu machen – gutes Produkt aus unserer starken Region.

Schön, dass Sie bei uns sind.

Ihre Familie Koch & Mühlenteam

Hessenmühle
genießen · entspannen · tagen

Aus der Region für die Region – Auszug von Lieferanten & Partnern

Fleischerei Ruhl, Großenlüder	Fleisch und Wurstwaren
Landhof Kömpel, Großenlüder	Wurstwaren und Kartoffeln
Metzgerei Enders, Eichenzell-Lütter	Fleisch und Wurstwaren/ Wurstkonserven
Geflügelhof Petersen, Hünfeld	Geflügel
Hühnerhof Lüttertal, Eichenzell-Lütter	Eier und Suppenhühner
Forellenzucht Keidel, Ehrenberg (Rhön)	Forellen
Kaviar Manufaktur DESIETRA, Fulda	Störfleisch und ggf. Kaviar
Bäckerei Ballmeier, Fulda	Weißbrot, Baguette
Bauerbrotbäckerei Stein, Lauterbach	Bauernbrot und Emmer- Urkornbrot
Service Bund FLACH, Frielendorf	Argentinisches Rindfleisch
WEHNER Groma, Fulda	Salate, Gemüse, Obst, Trockenware, regionales Beef
Fam. Schönherr Erlenmühle, Kleinlüder	Mehl und Körner

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

Zusatzstoffe: 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	
Allergene:	
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)	

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienung und MwSt.

Hessenmühle
genießen · entspannen · tagen

Mühlen-Menü

ab 18:00 Uhr

Mit unserem
Mühlen-Menü
bieten wir
Ihnen täglich wechselnd
ein 3-Gang-Wahlmenü an.

Wählen Sie zwischen Vorspeise, Suppe,
verschiedenen Hauptgerichten und zwei Desserts.

Tipp:
Das Mühlen-Menü bietet auch eine Auswahl
für Vegetarier und Veganer!

pro Person 37,50

Genießen Sie die **kreative, kulinarische Vielfalt**
aus unserer **Mühlen-Küche** und probieren mal **was Neues**...
- jeden Tag anders -

Aus der Region. Für die Region.

herzlichst aus der Hessenmühle

Hessenmühle
genießen · entspannen · tagen

VORNEweg
...zum NEISELN und TEILEN

Sommerfrische **TOMATENcreme** G,6, A2
& Stauden**SELLERIE-APFEL**-Relish 6,50
mit EMMER – **URKORN**brot A²,G,I

Emmer ist eine der ältesten Getreidesorten der Welt und wird wieder neu in unserer Region angebaut. Das Urgetreide ist besonders eiweiß- und mineralstoffreich und dadurch besser bekömmlich als herkömmliches Weizen. Der leicht nussige Geschmack zeichnet das Urkorn erkennbar aus.

Mühlen-Tipp: Jeden Mittwoch, Freitag und Sonntag backen wir unser Bauernbrot mit Kümmel und das Emmer-Urkornbrot – gerne auch für Sie zum Mitnehmen!

Vorspeisen

Hausgemachtes Mühlen-SUSHI D, 6, 3, B, E, G, K 12,50
Geräucherte Forelle | Hüttenkäse | Wasabi | Fuldaer Stör | Honig-Ingwer | Sojasoße
Mühlen-Tipp: *Die Forelle kommt aus der Rhön und der Stör aus Fulda-Besges*

Zweierlei BRUSCHETTA A1, 6 8,50
Tomate | Gurke | Knoblauch | Dill | Rucola
Mühlen-Tipp: *In Olivenöl angebratenes Weißbrot, zweimal mit Tomatenconcassé und eine Scheibe mit frischen Salatgurkenwürfeln*

kleiner **SALAT**teller 6,A²,G,J 5,80
Blatt- und Rohkostsalate | Zockerbrot
Kräuterrahmdressing ODER Himbeer-Balsamicodressing
Mühlen-Tipp: *Zockerbrot ist hauchdünnes Bauernbrot, mit Butter bestrichen und geröstet.*

Suppen

Rinder**KRAFT**brühe A1,C,F,G,I 6,50
Markklößchen | Eierstich | Wurzelgemüse
Mühlen-Tipp: *Den Tafelspitz zum Kochen liefert der Metzgerei Enders in Eichenzell-Lütter.*

Fruchtige TOMATEN-Pfirsich SUPPE 6, A1 7,50
Croutons | Kräuter-Öl | Parmesanchip
Mühlen-Tipp: *Durch die feine Süße des Pfirsichs und die fruchtigen Tomaten die perfekte Sommer-Suppe*

Aus der Region. Für die Region.

herzlichst aus der Hessenmühle

Hessenmühle
genießen · entspannen · tagen

Frisch vom GRILL

RUMPsteak vom Angus Rind[3]

mit Speckmarmelade und Steakhaus-Pommes

-	**Ladies** CUT	180g	25,50
-	**Gentlemans** CUT	250g	29,50
-	**BOSS** CUT	360g	38,50

Mühlen-Tipp: *Unsere Rumpsteaks sind RODEO-Ware aus Argentinien, wet aged.*

RinderFILET vom Lüdertaler Weiderind[3]

mit Speckmarmelade und Steakhaus-Pommes

-	**Ladies** CUT	140g	32,50
-	**Gentlemans** CUT	220g	38,50
-	**BOSS** CUT	300g	46,50

Mühlen-Tipp: *Bei den angebotenen Boss-Cut Steaks entsteht eine längere Wartezeit. Bitte rechnen Sie mit bis zu 45 Minuten nach Bestellung, das Steak benötigt neben der reinen Garzeit zusätzlich Zeit zum Entspannen der Muskel-Fasern.*

KIKOK Maispoulardenbrust 22,50

mit Speckmarmelade und Steakhaus-Pommes

zu **ALLEN Steak-Gerichten** servieren wir Ihnen **nach Wahl** (ohne Aufpreis)

Knoblauch-Kräuterbutter | Chimichurri
Röstzwiebeln | gebratene Champignons
Cole Slaw | Salatbeilage

Aus der Region. Für die Region.

herzlichst aus der Hessenmühle

Hessenmühle
genießen · entspannen · tagen

zu **SEINER** Zeit

Lüdertaler „Surf & Turf“ B, G — 45,00
-gegrilltes RINDERfilet und Riesen**GARNELE**
Rotwein-Buttersoße | Mangold | Rosmarinkartoffeln

Mühlen-Tipp: *Das Rinderfilet ist gut abgehangenes Regional-Beef.*

Gratinierter **SCHULTER**braten vom **SPANFERKEL** A1, H1, 6, G — 27,50
Ofen-Gemüse | Honig-Pfefferjus |Gratin

KIKOK-Maispoularden-BOWL 6,A1,G,E,I,J — 25,50
Teriyaki | Kimchi | Tomate | Radieschen | Edamame | Ananas | Erdnuss-Crunch

Mühlen-Tipp: *Unsere Kikok-Poularden beziehen wir vom Geflügelhof Petersen aus Hünfeld.*

Auf der Haut **gegrilltes ZANDERfilet** 6, A1, G — 26,50
Pernod | Schmorgurken | Dill | Gnocchis | Fenchelchips

Hausgemachte **PILZ-PASTA** A1,G,C — 19,50
Kräutersaitlinge | Champignons| Zitronenbutter | Parmesan

VEGETARISCH

Mühlen-Tipp: *Sie interessieren sich für vegane und vegetarische Gerichte?*
Das Vital-Menü aus unserer täglich wechselnden Mühlen-Menü-Karte,
bietet Ihnen ein täglich wechselndes vegan/ vegetarisches Menü in drei Gängen.

Aus der Region. Für die Region.

herzlichst aus der Hessenmühle

Hessenmühle
genießen · entspannen · tagen

zu **JEDER Zeit**

Original **WIENER** Schnitzel vom KALB [6, A1,C,3,J] 24,50
mit Zitrone, frittierten Kapern, Preiselbeeren,
Gurkensalat und klassischen Pommes frites
Mühlen-Tipp: *Unser „Original Wiener Schnitzel" wird dünn geklopft und hat ca. 200g Gewicht*

Cordon **BLEU** vom Kalbsrücken [6, A1, C] 28,50
mit Lüdertaler-Saftschinken und zweierlei Allgäuer Käse gefüllt
mit Knoblauch-Kräuterbutter und Steakhaus-Pommes

auf WUNSCH **DAZU** … kräftige Bratenjus (ohne Berechnung)

Mühlen**SCHNITZEL** [6, A1] 19,50
mit dreierlei Mühlenbierzwiebeln, Jus und Bratkartoffeln
Mühlen-Tipp: *Die Mühlenbierzwiebeln werden für den malzigen Geschmack in 100% Mühlenbier geschmort.*

Gebratene Hessenmühlen-**FORELLEN**filets [D,H1,G] 24,00
mit Mandelbutter, Saisongemüse, Sahnemeerrettich, Zitrone und Schwenkkartoffeln
Mühlen-Tipp: *Durch das filetieren vor dem Braten der Forelle, ist das Gericht garantiert grätenfrei.*

VEGANE Tagesempfehlung 19,50
VEGAN
Mühlen-Tipp: *Fragen Sie den Service nach der täglich wechselnden veganen Tagesempfehlung.*

Zu Ihrem **HAUPTgericht empfehlen wir unsere**

„kleine **SALAT**schale" [G,J] 3,20
Blattsalate mit Kräuterrahm- oder Himbeer-Balsamicodressing

WÄHLEN Sie Ihren Hauptgang **OHNE Beilage** erhalten Sie die

„kleine **SALAT**schale" **ohne Aufpreis**

Aus der Region. Für die Region.

herzlichst aus der Hessenmühle

Hessenmühle
genießen · entspannen · tagen

SÜSSigkeit

Crème **BRÛLÈE**[6] 8,90
Vanille | Minze| hausgemachtes Steinobst-Sorbet

SCHOKOladenkuchen mit **flüssigem** Kern [6,G,H1] 7,50
Beerencocktail | Vanilleeis

Hausgemachte ZITRONENtarte und BEERENSorbet [6,G,A1, C] 9,50
Baiser | Beeren

MINI-Dessert – für den KLEINEN süßen Hunger [6,G,A1] 4,90
Schwarzwald im WECK | Kirschen | Schoko | Crumble | Sahne

Hausgemachtes **SORBET** [6]– im Weinglas serviert 3,50

- mit **SEKT** oder **VODKA** aufgegossen 7,00

FROMAGE **Surprise** [3,G,F,J,A1,A2] 8,90
Kleine Käseauswahl | Trauben | zweierlei Feige

Kaffee-DESSERT

Eis **....PRESSO** [G,F] 4,90
Doppelter Espresso, Vanilleeis, Milchschaum

ESPRESSO- Franquelico [G, H2] 6,90
Doppelter Espresso, Haselnusslikör und Vanilleeis

SCHAUMschläger – **Eierlikör** [G,C] 6,50
Doppelter Espresso, regionaler Eierlikör, Milchschaum

Aus der Region. Für die Region.

herzlichst aus der Hessenmühle

Hessenmühle
genießen · entspannen · tagen

EISkalt

MÜHLEN-Eisbecher 7,90

3 Kugeln, Vanille, Walnuss, Erdbeere
mit frischem Obst der Saison, Eierlikör,
Sahne und Fruchtsoße

SCHOKOgenuss 6,50

2 Kugeln Schokolade, 1 Kugel Stracciatella
mit Schokoladensoße und Sahne

Heiße LIEBE 6,90

3 Kugeln cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

MILCHshake 5,20

Sorte nach Wahl aus unserem Eissortiment

Unser hyggeTIPP:

BIO-Eierlikör Goldene Henne 4cl 2,50

- ergänzen Sie Ihr Dessert oder Eis mit einem regionalen Eierlikör als Topping

Unsere kleine GÄSTE

SMARTIES-Becher 2,50

1 Kugel nach Wahl mit Smarties und Sahne

Unser Eissortiment

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Walnuss	1 Kugel	1,50

Aus der Region. Für die Region.

herzlichst aus der Hessenmühle