



# Hessenmühle



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 Speisekarte 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

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

Fleischerei Ruhl, Großelüder	Fleisch und Wurstwaren
Landhof Kömpel, Großelüder	Wurstwaren und Kartoffeln
Familie Schäfer GmbH „Der Vogelsberger“	Wagyu-Fleisch
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
Bauernbrotbäckerei 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 Speisekarte 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.

<u>Zusatzstoffe:</u> 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	
<u>Allergene:</u>	
A= glutenhaltiges Getreide (Weizen <sup>1</sup> , Roggen <sup>2</sup> , Gerste <sup>3</sup> , Hafer <sup>4</sup> , Dinkel <sup>5</sup> , Kamut <sup>6</sup> , Hybridstämme <sup>7</sup> )	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 (Mandel <sup>1</sup> , Haselnuss <sup>2</sup> , Walnuss <sup>3</sup> , Cashew <sup>4</sup> , Pecannuss <sup>5</sup> , Paranuss <sup>6</sup> , Pistazie <sup>7</sup> , Macadamianuss <sup>8</sup> und Queenslandnuss <sup>9</sup> )	

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienung und MwSt.

Aus der Region. Für die Region.





## Frühlingszeit ist...



## ... Spargelzeit

### „Hessenmühlen-SPARGELsalat“

Spargel | Babyleaf | Walnussöl | Himbeeressig | Bärlauch | Zockerbrot

9,50

 mit Björns hausgemachte PASTRAMI

12,40

 mit hausgeräuchertem FORELLENFILET

18,90

**Mühlen-Tipp:** In Deutschland wird Spargel ab etwa Mitte April gestochen, zu Ende ist die Spargelzeit traditionell am 24. Juni. Der Johanni-Tag markiert für die Spargelbauern das Ende der Spargelzeit da die sensible Pflanze bis zum Herbst genug Zeit haben muss um wichtige Nährstoffe für das kommende Jahr zu sammeln.

### SpargelcremeSUPPE

Klassisch | Spargel | Schnittlauch

8,50

**Mühlen-Tipp:** Wir kochen unsere Spargelsuppe ausschließlich aus den Schalen der eigenen Spargelstangen.

### Ein PFUND (500g roh) Fränkischer StangenSPARGEL

24,50

Schwenkkartoffeln | hausgemachte Sauce Hollandaise, Nussbutter oder Grüne Soße<sup>C,G</sup>

**Mühlen-Tipp:** Unseren Stangenspargel beziehen wir vom Spargelhof Pretscher aus der Nähe von Volkach.

### ...gerne empfehlen wir dazu:

- Lüdertaler Saftschinken (gekocht) 100g\* <sup>1,2,3,5,G</sup> +7,50
- paniertes Kalbsschnitzel ca.150g aus der Pfanne\* <sup>A1,C</sup> +14,50
- in Butter gebratene LACHS-Tranche ca. 150g +12,50

\* Nur in Verbindung mit Fränkischem Stangen Spargel möglich

### Dazu, nebenher oder einfach so.....

#### Drei Stangen Fränkischer SPARGEL

14,50

hausgemachte Sauce Hollandaise, Nussbutter oder Grüner Soße<sup>C,G</sup>

zusätzlich eine Portion Schwenkkartoffeln

+3,50



**Mühlen-Tipp:** Bestellen Sie sich zu unseren Hauptgerichten einfach mal so drei Stangen Spargel mit Sauce Hollandaise dazu und ergänzen Sie so Ihren gewählten Hauptgang mit der Königin des Gemüses.

## VORNEweg...

### zum NEISELN und TEILEN in die Mitte vom Tisch

 **EMMER-URKORN**brod mit  
Frühlingsfrischem **BÄRLAUCH-HÜTTENKÄSE**  
& gepickelte Radieschen<sup>6, A2</sup> 8,50

#### **Mühlen-Tipp:**

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.

Ergänzen Sie Ihren Brotservice „Neiseln und Teilen“ mit:

	<u>5 Stück</u>	<u>10 Stück</u>
 <b>DATTELN im CHORIZO</b> mantel <sup>6,1,3</sup>	4,90	8,90
 <b>Björns hausgemachte PASTRAMI</b> <sup>J,6,3,1</sup>	3 Scheiben 2,90	7 Scheiben 6,70



**Regionaler WAGYU<sup>1</sup>-Schinken** 3 hauchfeine Scheiben: 6,90 7 hauchfeine Scheiben: 14,90  
5 Wochen eingelegt und eine Woche „durchgebrannt“,  
danach geräuchert und im Anschluss 6 Monate gereift

## Vorspeisen

**RHÖNER LandEI** bereist **FERNOST**<sup>3,6 A1,C</sup> 9,80  
Knusper | Ingwer | Chinakohl | Glasnudeln | Wasabi-Erdnüsse | Sriracha Majo | Korianderöl  
**Mühlen-Tipp:** Unsere Eier bekommen wir vom Hühnerhof Lüttertal in Eichenzell-Lütter.

**MÜHLEN-NEISEL-ETAGERE**<sup>A1,A2,C,G,1,6</sup> - zum Teilen in die Mitte vom Tisch 25,00  
4 Spicy-Chicken Fingers | 6 Datteln | 4 halbe gefüllte Eier | Zockerbrot | Grüne Soße | Bärlauch-Pesto  
**Mühlen-Tipp:** Wenn man zu zweit, zu dritt oder mehr Personen „einfach schon mal was auf dem Tisch haben will“ – in unserer Region sagen wir „ein bisschen was zum Neiseln“.

## Suppen

**RinderKRAFTbrühe**<sup>A1,C,F,G,I</sup> 7,90  
Markklößchen | Eierstich | Wurzelgemüse | Peterle  
**Mühlen-Tipp:** Unsere Kraftbrühe wird aus Tafelspitz-Stücken, Knochen und Wurzelgemüse gekocht. Alles wird zusammen aufgekocht, zieht 10 Stunden über Nacht im großen Kessel und wird am nächsten Morgen noch einmal aufgekocht.

**Fuldaer GRÜNEsuppe**<sup>G,A1</sup> 7,50  
Petersilie | Schnittlauch | Sauerampfer | Pimpinelle | Kerbel | Borretsch | Fleuron  
**Mühlen-Tipp:** Fleuron ist ein kleines Blätterteigkissen.

Aus der Region. Für die Region.

## Frisch vom GRILL

Unsere **Klassiker-Steaks** bieten Ihnen verschiedene „Cuts“ von den weltbekannten Rinderrassen **Angus und Hereford** bzw. einer Kreuzung dieser beiden. Die Herkunft der Tiere ist die weltbekannte, üppige Graslandschaft „La Pampa“, die sich über die Landesgrenzen von Uruguay und Argentinien erstreckt.

### **RUMPsteak<sup>3</sup>**

mit Speckmarmelade und Steakhaus-Pommes + 3 Toppings nach Wahl

- Ladies CUT	180g	29,50
- Gentlemans CUT	250g	34,50
- BOSS CUT	360g	46,00

**Mühlen-Tipp:** Das bereits aus dem Rücken ausgelöste Roastbeef reift auf dem Seeweg im Vakuum. Dieses Reifeverfahren nennt man in der Fachsprache „wet-aging“.

### **RinderFILET**

mit Speckmarmelade und Steakhaus-Pommes + 3 Toppings nach Wahl

- Ladies CUT	140g	36,50
- Gentlemans CUT	220g	46,00
- BOSS CUT	300g	54,00

**Mühlen-Tipp:** Bei den angebotenen Boss-Cut Steaks entsteht durch die Größe 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.

**zu ALLEN klassischen Steaks servieren wir Ihnen 3 Toppings Ihrer Wahl:**


1. Knoblauch-Kräuterbutter ODER Mühlen-Pfeffer-Rahm
2. Röstzwiebeln ODER Frühlingsgemüse mit Bärlauch
3. Cole Slaw ODER Salatbeilage

Aus der Region. Für die Region.



## Frisch vom GRILL

Mit unseren **Exklusiv-Steaks** bieten wir Ihnen, je nach Verfügbarkeit, eine Auswahl von heimischen Rinderrassen und regional aufgezogenen Tieren:

 **Allgäuer Braunvieh und Fleckvieh**, welches aus regionalen Betrieben im Allgäu und Schwaben aufgezogen wird. Die angelieferten Jungbullen- oder Färsen-Rücken reifen wir **35 Tage im hauseigenen „Dry Ager®“**.

### Am Knochen gereift, gebraten und serviert:

Empfehlung – einzeln oder auch für zwei Personen:

- **Dry Aged Kotelett am Knochen (gelöst)** 15,00 pro 100g Steak-Gewicht
- **Dry Aged Rumpsteak ohne Knochen** 19,50 pro 100g Steak-Gewicht
- **Dry Aged Filetsteak -Rarität-** 25,00 pro 100g Steak-Gewicht

**Alle Steaks servieren wir mit Teriyaki-Gemüse, Knoblauch-Kräuterbutter, geriebenen Meerrettich und Parmesan-Steakhaus-Pommes mit Trüffelmayonnaise.**

Die Steaks haben zwischen 250g und 1200g Gewicht und können davon bis zu 30% Knochenanteil haben. Fragen Sie unseren Service, welche „Cuts“ und Steakgrößen tagesaktuell verfügbar sind.

### Original Vogelsberger Wagyu:

Eigene Aufzucht • Eigene Schlachtung • Eigene Herstellung

**DER VOGELSBERGER**



Das besondere am Wagyu ist die Marmorierung.

Der Marmorierungsgrad unterscheidet sich gemäß dem **Beef Marbling Score**.

Der **BMS** reicht von 1 (gering-) bis hin zu 12 (extreme Marmorierung). Unterhalb der Marmorierung von 5 verkaufen wir kein Fleisch als Wagyu. Denn Ihre Genuss-Vorstellung soll auch Realität werden. Die Einstufung der Marmorierung erfolgt nach objektiven Kriterien durch ein unabhängiges Institut für jedes Rind einzeln.

**Original Vogelsberger Wagyu Rumpsteak 250g** - 125,00

**Teriyaki-Gemüse | Sesam | Parmesan-Steakhaus Pommes mit Trüffelmayonnaise**

Falls Sie einen anderen Cut oder Schnittgröße an Wagyu-Steak wünschen, können wir dies auf Vorbestellung innerhalb einer Woche gerne für Sie anbieten.

Aus der Region. Für die Region.

## ZU SEINER Zeit

**Gesottener regionaler TAFELSPITZ** <sup>G,H1,6,A1,3</sup> 22,50

Grüne Soße | Möhren | Frühlingslauch | Petersilienkartoffeln

*Mühlen-Tipp: Den Tafelspitz bekommen wir von der Metzgerei Ruhl in Großenlüder.*

**ROULADE vom regionalen ROTHIRSCH mit SPARGELragout** <sup>6, A1, C, G</sup> 29,80

Camembert | Preiselbeeren | Pilze | Nuss | Speck | Rotwein-Butter-Jus | Pommes Williams

*Mühlen-Tipp: Unser Rotwild beziehen wir aus einem Wildgehege in Schletzenhausen, ca. 5 km von der Hessenmühle entfernt. Zu empfehlen ist auch die im Kühlschrank ausliegende Hirsch-Salami – fragen Sie beim Service unbedingt nach. 500g zu 12,50.*

**Rosa gebratener LAMMRÜCKEN mit warmen HARISSA-Bulgur-Salat** <sup>34,50</sup>

Koriandersamen | Tomate | Knoblauch | Bohnen | Zwiebel | Minz-Pfeffer-Schaum

*Mühlen-Tipp: Harrisa ist eine Gewürzmischung auf der Basis von Chili, Knoblauch und Kreuzkümmel.*

**ZANDERFILET auf BÄRLAUCH-RISOTTO** <sup>1, 6, A1, D, C, G, J</sup> 32,50

Limetten-Gremolata | Weißburgunderschaum | luftgetrockneter Schinken

*Mühlen-Tipp: Das Zanderfilet ist frische Qualität und im Querschnitt ca. 5cm hoch (Große Fische). Dadurch können wir das Filet glasig braten damit es schön saftig bleibt.*

**Schwäbischer MAULTASCHEN-SALATTELLER** <sup>6, A1, C, G, I</sup> 22,50

Vegetarische Maultaschen | Zwiebelschmelze | lauwarmer Karottensalat | Blattsalat

**Hausgemachte SPAGHETTINI mit BÄRLAUCH-PESTO** 18,50

Tomate | Parmesan | Ruccola-Stroh mit **5 lauwarmen Ceviche-Garnelen** 29,50

*Mühlen-Tipp: Ceviche-Garnelen sind rohe Garnelen, die wir ausschließlich mit Limettensaft „garen“. Die Säure der Limette festigt die in der Garnele enthaltenen Proteine anstelle von Hitze. Die Garnele ist somit schonend gegart und wird in Öl mit Knoblauch, Chili, Paprika und Staudensellerie eingelegt.*

### SNACK-BOX... dazu, nebenher, obendrauf oder einfach so!

**Parmesan-Steakhaus-Pommes** mit hausgemachter Trüffel-Mayonnaise als Dip <sup>6,G</sup> 8,50

... oder als Beilagentausch (anstelle der Sättigungsbeilage Ihres Gerichts) 4,50

### HAUSGEMACHTE SNACKS und DIPPS:

**SPICY-Chicken-Fingers** 3 Stück 9,00

**DATTELN im CHORIZOmantel** <sup>6,1,3</sup> 5/ 10 Stück 4,90/ 8,90

**CHILI-CHEESE NUGGETS** mit Björns BBQ-Dipp 4 Stück 6,00

**Gefülltes vorzeitiges OSTEREI** mit Zockerbrot 3,50

**GRÜNE SOÙE** mit den klassischen 7 Kräutern 3,50

Petersilie | Schnittlauch | Sauerampfer | Pimpinelle | Kerbel | Borretsch | Kresse

**Hausgemachtes Bärlauch-PESTO** 3,50



## zu JEDER Zeit

- Original WIENER Schnitzel vom KALB**<sup>6, A1, C, 3, J</sup> 27,50  
 Zitrone | frittierte Kapern | Preiselbeeren | Gurkensalat | klassische Pommes frites  
***Mühlen-Tipp:** Unser „Original Wiener Schnitzel“ wird dünn geklopft und hat ca. 200g Gewicht.*
- Cordon BLEU vom Kalbsrücken**<sup>6, A1, C</sup> 31,90  
 Lüdertaler-Saftschinken | Gruyère | Allgäuer Bergkäse | Gouda | Knoblauch-Kräuterbutter | Steakhaus-Pommes  
***Mühlen-Tipp:** Durch das zarte Kalbsrückenfleisch und die verschiedenen Käsesorten in Kombination entsteht ein feiner, runder Geschmack mit besonderem Schmelz und Saftigkeit.*
- MühlenSCHNITZEL mit Bratkartoffeln**<sup>6, A1</sup> 20,80  
 Dreierlei Zwiebeln | Mühlenbier | Bratenjus | Bratkartoffeln  
***Mühlen-Tipp:** Die verwendeten Zwiebeln werden für einen malzigen Geschmack in 100% Mühlenbier geschmort.*
- Im GANZEN gegarte Metzger SCHWEINELende**<sup>6, C, G, A1, K</sup> 25,50  
 Champignons | Rahm | hausgemachte Butterspätzle | Sesam-Blumenkohl  
***Mühlen-Tipp:** Unsere Schweinelende liefert die Metzgerei Ruhl aus Großlöder*
- MARKT-SALAT mit KIKOK-MaisPOULARDENbrust**<sup>6, A1, A2, F, G, H1, K</sup> 25,50  
 Blattsalate | Kräuterrahm | Kräuterbutter | Baguette | Gemüse-Tostadas
- Gebratene Hessenmühlen-FORELLENfilets**<sup>D, H1, G</sup> 27,50  
 Mandelbutter | Saisongemüse | Sahnemeerrettich | Zitrone | Schwenkkartoffeln  
***Mühlen-Tipp:** Durch das Filetieren vor dem Braten der Forelle ist das Gericht garantiert grätenfrei.*
- Es gibt täglich je ein vegetarisches UND veganes Tagesgericht** 21,50  
 - bitte fragen Sie unseren Service was tagesaktuell angeboten wird.

### Dazu, nebenher oder einfach so.....

- Drei Stangen Fränkischer SPARGEL** 14,50  
 hausgemachte Sauce Hollandaise, Nussbutter oder Grüner Soße<sup>C, G</sup>
- zusätzlich eine Portion Schwenkkartoffeln +3,50



***Mühlen-Tipp:** Bestellen Sie sich zu Ihrem Hauptgericht einfach mal so drei Stangen Spargel, mit Sauce Hollandaise, Nussbutter oder Grüner Soße, dazu und ergänzen Sie so Ihren gewählten Hauptgang mit der Königin des Gemüses.*





Hessenmühle

## SÜSSigkeit

Crème **BRÛLÉE** <sup>6,C,G</sup> 8,90  
Vanille | Minze | hausgemachtes Yuzo-Sorbet

Mille feuille vom **BIENENSTICH** <sup>6,A1,G,C,H1,G</sup> 9,90  
Mandeln | Blätterteig | Vanillecreme | Rhabarber

**MINI-Dessert im WECKGLAS:**  
**DUBAISCHOKOLADE** 4,90  
Schokolade | Pistazie | Kateifi

**SCHOKOLadenkuchen mit flüssigem Kern** <sup>6,C,G,H1,A1</sup> 8,90  
Weißes BIO-Schokoladeneis | Schlagrahm

**Dessert-ETAGERE** für zwei Personen 14,90  
Cremiges | Fruchtiges | Gefrorenes | Knuspriges

Hausgemachtes **SORBET** <sup>6-</sup> im Weinglas serviert 4,50  
mit **SEKT** oder **VODKA** aufgegossen 8,00

**FROMAGE Surprise** <sup>3,G,F,J,A1,A2</sup> 9,90  
Kleine Käseauswahl | Trauben | zweierlei Feige

## Kaffee-DESSERT

Eis ....**PRESSO** <sup>G,F</sup> 5,50  
Doppelter Espresso | Vanilleeiskrem | Milchschaum

**ESPRESSO- Franquেলico** <sup>G, H2</sup> 7,90  
Doppelter Espresso | Haselnusslikör | Vanilleeiskrem

**SCHAUM**schläger – **Eierlikör** <sup>G,C</sup> 8,50  
Doppelter Espresso | regionaler Eierlikör | Milchschaum

Aus der Region. Für die Region.

herzlichst aus der  
Hessenmühle  
Herzliche Einladung

## EISkalt

**FRÜHLINGS-Eisbecher**<sup>6,G,C,H1,H2,H3</sup> 8,50

2 Kugeln BIO-Eiskrem aus der Manufaktur Pfaff in Dermbach:  
Rhabarber-Sorbet und Kompott, Erdbeermilcheiskreme, Vanillecreme und Mandelcrunch

**MÜHLEN-Eisbecher 2.0** 9,90

3 Kugeln BIO-Eiskrem aus der Manufaktur Pfaff in Dermbach:  
Erdnusseiskrem mit Schokostücken, weiße Schokolade und Apfelwein-Schmandeiskrem,  
hausmarinierte Dunstöpfele, Salzkaramellsoße, Vanillecreme und Cookie-Keks-Brösel

**SCHOKOgenuss** 7,50

2 Kugeln dunkle Schokolade, 1 Kugel BIO-Eiskrem weiße Schokolade  
mit Schokoladensoße und Sahne

**Heiße LIEBE** 7,90

3 Kugeln cremiges Vanilleeiskrem mit heißen Himbeeren und Sahne

**kleine LIEBE** – 2 Kugeln cremige Vanilleeiskrem mit heißen Himbeeren und Sahne 6,70

**RHABARBER-Kompott**<sup>6,G,H3</sup> 4,50

mit einer Kugel Eiskrem nach Wahl:

### Unser Eissortiment

Vanille, Schokolade, Walnuss 1 Kugel +1,70

**BIO-Eiskrem von der Manufaktur Pfaff aus Dermbach:** 1 Kugel +2,50

Erdnusseiskrem mit Schokostücken, Weiße Schokolade, Erdbeer-Milcheiskrem,  
Apfelwein-Schmandeiskrem, Rhabarber Sorbet, Limette-Minze Sorbet

**BIO-Eierlikör Goldene Henne** 2cl 2,80

ergänzen Sie Ihren Eisbecher mit einem regionalen Eierlikör als Topping 4 cl 4,80

## Unsere kleine GÄSTE

**SMARTIES-Becher** 2,50

1 Kugel nach Wahl mit Smarties und Sahne

**Klassische gemischte Eiskrem mit Sahne** 6,90

Je eine Kugel Vanille und Schokolade und eine Kugel BIO-Eiskrem Erdbeer-Milcheiskrem

Aus der Region. Für die Region.

