



# 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, Großenzell            | Fleisch und Wurstwaren                             |
| Landhof Kömpel, Großenzell              | 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, Kleinlütter  | 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><br>1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel,<br>4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig,<br>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.



**Mühlen-Menü**  
täglich ab 18:00 Uhr  
jeden Tag wechselnde Gerichte!

**Jeden Tag neu – bieten wir Ihnen**

**ZWEI Tages-Menüs an:**

- 1. Das Vital-Menü ist vegan.**
- 2. Das Regional-Menü ist haustypische Küche.**

### **1. VITAL-MENÜ**

Vegetarisches/ Veganes Menü

Vegane Vorspeise oder Suppe

\*\*\*

Zur Wahl

- ein veganes Hauptgericht

- ein vegetarisches

Hauptgericht

\*\*\*

Veganes Dessert

37,50 pro Person

### **2. REGIONAL-MENÜ**

Haustypische Küche

Vorspeise oder Suppe

\*\*\*

Zur Wahl

täglich zwei verschiedene

Hauptgerichte

\*\*\*

Hausgemachtes Dessert

42,50 pro Person

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

Aus der Region. Für die Region.

## VORNEweg...

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



EMMER-URKORNbrot mit

GriebenSCHMALZ & KräuterSCHMAND<sup>6, A2</sup>

8,50

**Mühlen-Tipp:** Ergänzen Sie Ihren Brotservice „Neiseln und Teilen“ mit:

5 Stück

10 Stück



DATTELN im CHORIZOMantel<sup>6,1,3</sup>

4,90

8,90



TRÜFFEL-SALAMI<sup>J,6,3,1</sup>

3 hauchfeine Scheiben: 2,90

7 hauchfeine Scheiben: 5,90



**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

PRALINE von der RAUCHFORELLE<sup>6,A1,G,A2,D,1</sup>

9,90

Wasabi-Kaviar | Bonito-Flocken | Ponzucreme | Glasnudeln

**Mühlen-Tipp:** Bonitoflocken stammen aus der japanischen Küche und werden aus Thunfisch gewonnen.  
Ponzu ist eine Würzsauce auf Basis von Soja und Zitrusfrüchten.

**Mühlen-Vorspeisen-ETAGERE<sup>A1,A2,C,G,1,6</sup> - zum Teilen in die Mitte vom Tisch** 25,00

4 Spicy-Chicken Fingers | 5 Datteln | 4 Crisp-Champignons | Corn-Fries | Guacamole | Cheddar-Soße

**Mühlen-Tipp:** Für unentschlossene einfach ein passender Snack mit allem dabei was schmeckt.

KARAMELLisierter ZiegenKÄSE mit FELDSALAT<sup>6, A1, A2, G</sup>

8,90

Geröstete Rote Beete | Bratapfel | Honig | Balsamico | Thymian | Zockerbrot

**Mühlen-Tipp:** Zockerbrot ist ein Rezept von Oma Liese, die „altes“ Bauernbrot hauchdünn aufgeschnitten,  
mit Butter bestrichen und im Ofenrohr gebacken hat. Dies wurde dann am „Skattisch“ als Snack gereicht.

## Suppen

RinderKRAFTbrühe<sup>A1,C,F,G,I</sup>

7,90

Markklößchen | Eierstich | Wurzelgemüse

KLASSISCHE französische ZWIEBELSUPPE<sup>A1,G,C</sup>

8,50

Zwiebeln | Weißwein | Thymian | Knoblauch | Käsecrouton

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 Pfefferrahmsoße
2. Röstzwiebeln ODER Honig-Thymian-Gemüse
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 und Parmesan-Steakhaus-Pommes mit hausgemachter 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

### **OCHSENHOCHRIPPE -butterzart- am KNOCHEN Sous-vide gegart**<sup>C,G,H1,6,A1,3</sup>

Meerrettichkruste | Wirsing | Rahm | Bergkäsknödel | Mühlenbiersoße 28,50

*Mühlen-Tipp: Die Hochrippe ist ein Schmorstück aus der Flanke und wird langzeit am Knochen gegart, dadurch wird die Muskelfaser butterzart und das Gericht zur Delikatesse.*

### **ROULADE vom regionalen ROTHIRSCH**<sup>6, A1, C, G, H1, H2, H3</sup> 32,50

Camembert | Preiselbeeren | Pilze | Nuss | Speck | Rosenkohl | 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 Kühlschranks ausliegende Hirsch-Salami – fragen Sie beim Service unbedingt nach. 500g zu 12,50.*

### **KALBSLEBER mit Apfel-Chutney im Knusper-Ei**<sup>6,A1,G</sup> 26,50

Schmorzwiebeln | Kartoffelpüree | Bratensoße | Selleriechips | Rote Beete

*Mühlen-Tipp: Die Kalbsleber ist frische Qualität, wird akkurat geputzt, meliert und leicht medium gebraten. Die Kalbsleber ist wesentlich feiner als die Rinderleber und dadurch auch feiner im Geschmack.*

### **ZANDERFILET mit SENFSAAT-GREMOLATA**<sup>1, 6, A1, D, C, G, J</sup> 32,50

Rahmsauerkraut | Pfannkartoffeln | Blutwurstchip | Zitronenbutter

*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. Die Senf-Gremolata ist eine Mischung aus kleingehackten Kräutern, Zitronenzeste, Senfsaat und Panko.*

### **Hausgemachte TRÜFFEL-RAVIOLI**<sup>6, A1, C, G, I</sup> 24,50

Poularden-Farce | Rahm | Grana Padano | Kerbel

**Zusätzlich frisch am Tisch gehobelter Trüffel** pro Scheibe + 1,00

*Mühlen-Tipp: Unsere Trüffel sind frische Qualität vom Trüffelhändler.*

*Wir beziehen aktuell schwarzen Sommertrüffel und Bianchetto, welcher der kleine Bruder des bekannten weißen Alba-Trüffels ist. **Das Trüffel-Angebot ist eingeschränkt verfügbar – Fragen Sie beim Service nach.***

## **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

**Pepper-Corn-Fries** mit Cheddar-Cheese-Sauce<sup>+++</sup> und Guacamole<sup>3,2,1,G</sup> 8,50

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

**Gebackene Champignons** – mit japanischer Remouladensoße<sup>A1,C,G</sup> – 5 Stück 7,50

**SPICY-Chicken-Fingers** – pikant panierte, hausgemachte Hähnchenstreifen – 3 Stück 9,00

**DATTELN im Chorizomantel**<sup>6,1,3</sup> - selbstgemacht 5Stück 4,90

## ZU JEDER Zeit

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

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

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Parmesan-Steakhaus-Pommes</b> mit hausgemachter Trüffel-Mayonnaise als Dip <sup>6, G</sup>         | 8,50         |
| ... oder als <b>Beilagentausch</b> (anstelle der Sättigungsbeilage Ihres Gerichts)                    | 4,50         |
| <b>Pepper-Corn-Fries</b> <sup>1, G, A1, 6</sup> mit Cheddar-Cheese-Sauce <sup>+++</sup> und Guacamole | 8,50         |
| ... oder als <b>Beilagentausch</b> (anstelle der Sättigungsbeilage Ihres Gerichts)                    | 4,50         |
| <b>Gebackene Champignons</b> – mit japanischer Remouladensoße <sup>A1, C, G</sup> – 5 Stück           | 7,50         |
| <b>Spicy-Chicken-Fingers</b> – pikant panierte, hausgemachte Hähnchenstreifen – 3 Stück               | 9,00         |
| <b>DATTELN im Chorizomantel</b> <sup>6, 1, 3</sup> - selbstgemacht                                    | 5 Stück 4,90 |

Aus der Region. Für die Region.



## SÜSSigkeit

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

**KAISERSCHMARRN mit ZWETSCHGENröster** <sup>6,A1,G,C,H1,G</sup> 9,90  
 Rum | Mandeln | Rosinen | Vanilleeiskrem

**DUBAISCHOKOLADE trifft HESSENMÜHLE** 10,50  
 Schokolade | Pistazie | Baklava | Feige

**SCHOKOLadenkuchen mit flüssigem Kern** <sup>6,C,G,H1,A1</sup> 8,90  
 Vanilleeiskrem | 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- Franquelico** <sup>G, H2</sup> 7,90  
 Doppelter Espresso | Haselnusslikör | Vanilleeiskrem

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

Aus der Region. Für die Region.



## EISkalt

### **WINTER-Eisbecher**<sup>6,G,C,H1,H2,H3</sup>

2 Kugeln BIO-Eiskrem aus der Manufaktur Pfaff in Dermbach:  
Baileyseiskrem und Malagaeiskrem mit Cookie-Crunch, Ingwer-Kirschen und Sahne

8,50

### **MÜHLEN-Eisbecher**

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

7,90

### **SCHOKOgenuss**

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

6,50

### **Heiße LIEBE**

3 Kugeln cremiges Vanilleeiskrem mit heißen Himbeeren und Sahne

6,90

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

5,70

### **Warmer ZWETSCHGENröster**<sup>6,G,H3</sup>

mit 2 Kugeln Walnusseiskrem mit Walnussstücken  
+ Sahne  
+ 2cl Rhöner Bio-Eierlikör

7,00

0,70

3,50

### Unser Hygge TIPP, zu ALLEM einfach dazu:

#### **BIO-Eierlikör Goldene Henne**

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

2cl

3,50

4 cl

5,50

### Unsere kleine GÄSTE

#### **SMARTIES-Becher**

1 Kugel nach Wahl mit Smarties und Sahne

2,50

### Unser Eissortiment

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss

1 Kugel

1,70

#### **BIO-Eiskrem von der Manufaktur Pfaff aus Dermbach:**

Baileyseiskrem, Joghurt-Heidelbeer, Erdnuss-Cookie, Weiße Schokolade

1 Kugel

2,50

Aus der Region. Für die Region.