Fischer HÜTTE

Lieber Gast,
Ahoi in unserem Bistro „Fischerhütte“.

Das Bistro “Fischerhütte” ist den gastronomischen Wurzeln der Hessenmühle gewidmet. Die “Fischerhütte”, damals eine Bretterhütte mit Veranda, ausgestattet mit dem ersten Getränkekühlschrank in der Gemeinde und einem Räucherofen, war die erste Gastronomie von Familie Koch auf dem Gelände des heutigen Natur-Resorts Hessenmühle.
Oma Liese erzählte später ihren Enkeln gerne von dem damaligen Angebot und Werbespruch:
“Eine Forelle und ein Bier, für eine Mark-vier.”
Heute ergänzt das maritim gestaltete Bistro “Fischerhütte” die Haupt-Gastronomie in der Hessenmühle mit Vespergerichten, Hütten-Fritten, Waffeln, Kaffee und Kuchen, gezapftem Bier und kühlen Getränken..

Geöffnet ist täglich ab 12:00 Uhr
bis zum Softclosing ab 18:00 Uhr.
(Softclosing = Vorbereitung auf einen betriebsabhängigen Feierabend)

Leinen los zum Verwöhnen lassen! Genießen Sie die frische Waldluft rund um unsere Teiche in entspannter Atmosphäre und gepflegter Gastlichkeit durch unser Mühlen-Team.
Schön, dass Sie da sind!
Herzlichst Familie Koch

Frisch frittiert - ut de Backpann

Unser Klassiker

FISH AND CHIPS 14,50
Gebackene Kibbelinge | Remoulade | Pommes frites | Zitrone

Hütten-Fritten - „Pommes mit Kurs auf Geschmack“

Verschiedene Topping-Kombinationen:	Pommes frites	Süßkartoffel-Pommes
• **Trüffel-Fritten** Trüffelöl | Parmesan Trüffelmayonnaise	9,50	13,50
• **Chili-Cheese-Fritten** Käsesoße | Jalapeños Röstzwiebel	6,50	8,90
• **Avocado-Fritten** Guacamole | Pica del Gallo geröstete Edamame	7,50	9,90
• **BBQ-Bacon-Fritten** BBQ-Salsa | Sour Creme Bacon-Crumble	8,50	11,50

Für Kleine Kapitäne und Steuerfrauen

„Arielle die Meerjungfrau“ 8,50
Fischnuggets | Pommes frites | Ketchup

„Fabius“ 4,50
Portion Pommes frites | Ketchup

Besonderes Brot für besondere Gäste!

Riesen FRIESEN
BACKEN . GRILLEN . EVENTS

Fischer HÜTTE

Unser Fischerhütten-Ofenbrot ist eine handwerkliche Spezialität unseres Hausbäckers Dietrich Friesen. Der Teig für das Brot muss unter bestimmten thermischen Bedingungen über 48 Stunden reifen und gehen. Danach wird das Brot besonders heiß und schnell gebacken, was für den besonderen Charakter einer dunklen Kruste sorgt. Diese gibt dem Brot einen leicht nussigen Geschmack und sorgt dafür, dass es innen schön luftig, leicht und locker ist.

Eine echte handwerkliche Meisterleistung!

Fischerhütten-Ofenbrot — 3 Scheiben — 3,50
mit Butter der Saison

Unser Klassiker

GANZE KALTGERÄUCHERTE FORELLE - EINE DELIKATESSE — 16,50
mit frischem Meerrettich

SCHWEIZER-KÄSE-WURSTSALAT — 12,50
Schinkenwurst | Emmentaler | Essiggurke | rote Zwiebeln

Hirten-Salat mit Oliven — 10,50
Paprika | Staudensellerie | Gurken | Tomate | Oliven | Hirtenkäse

Hausgemachtes Essiggemüse im Glas – ideal zur deftigen Brotzeit — 4,50
Cornichons | rote Zwiebel | Radieschen | Knoblauch | Gelbe Rüben

Signature Dish in der Fischerhütte

"Lüdertaler Fischsuppe" — 7,50
Lachs | Garnelen | Gemüseeinlage | Sour Creme (keine Muscheln)

Wurstspezialitäten vom Landhof Kömpel

DER BAUERNLADEN
LANDHOF KÖMPEL
SEIT 1994

Fischer HÜTTE

Der Landhof Kömpel in Großenlüder ist ein Bauernhof mit eigener Schweineaufzucht und einer Fleischrinderzucht, die weit über die Region hinaus bekannt ist. In der hauseigenen Metzgerei werden ausschließlich die eigenen Tiere verarbeitet. Durch traditionelles Metzgerhandwerk und Leidenschaft zum Tier und Lebensmittel entstehen hier hochwertige Wurstspezialitäten, die besonders nach Heimat schmecken.

Auf die Hand

• **„Röstzwiebelis"-Beißer**	Mini-Pärchen	3,20
• **Bier-Beißer** • **Knoblauch-Pfeffer-Beißer** • **Chorizo-Beißer**	Pärchen	5,50
	Einzeln	3,00

Stückwurst

• **Dreierlei:** **Schwartemagen | Leberwurst | Bluwurst**	ca. 200g	6,00

Wurst im Glas

• **Schwartenmagen**	ca. 125g	4,90
• **Mettwurst** • **gekochte Zwiebelwurst**	Sortiment - 3 Gläser	13,50

Mühlentipp:

Alle unsere Wurst- und Käsespezialitäten erhalten Sie auch direkt hier in der Fischerhütte zum Mitnehmen. Eine größere Auswahl finden Sie noch im "Vesper-Lädchen" vorne im Restaurant Hessenmühle.

Käse aus Handarbeit

Alles Käse? Nicht bei uns!

Die Bergkäserei Schoppernau ist eine Sennereigenossenschaft mit langer Tradition. Ursprünglich in 1868 vom regionalen Visionär, Bergbauern, Schriftsteller und Sozialreformer Franz Michael Felderer initiiert, hat man 2002 mit den gleichen Genossen-Familien von damals einen Neuzusammenschluss vollzogen. Die neue Genossenschaft der 22 Bergbauern hat eine Sennerei gebaut und seither wird dort die Milch der Bauern verarbeitet. Die fünf verschiedenen Käsesorten sind typisiert in den Namen der damaligen Familienmitglieder von Familie Felderer.

Wir servieren Ihnen den Bergkäse in der originalen Vakuumverpackung, um Ihnen volle Qualität und Deklaration zu gewährleisten - dies erleichtert unsere Prozesse und Handhaben und sichert Ihnen einen fairen Preis.
Zu allen Käsen reichen wir Trauben und Brezelchen.

Katharinas Bergkäse - mild

ca. 250g 7,50

Mild im Auftakt, zart nussig und angenehm rahmig.
Ein junger Bergkäse mit feiner Würze und harmonischem Charakter.
Reifungszeit: 3-5 Monate

Nannis Kräuterschatz - mild

ca. 250g 9,00

Nannis Kräuterschatz verbindet feinen Bergkäse mit ausgewählten Alpenkräutern. Die Basis bildet ein Heumilch Rohmilch Käse, der durch die Kräuter eine frische, aromatische Note erhält.
Mild-würzig im Geschmack
Reifungszeit: 3-5 Monate

Mühlentipp: Portion Feigensenf zum Käse 2,00

Käse aus Handarbeit

Kaspars Bergkäse - mittel

ca. 250g 8,00

Dieser Vorarlberger Bergkäse zeigt sich ausgewogen und feinwürzig.
Aus Heumilch hergestellt, entfaltet er zarte Nussnoten und eine angenehme, harmonische Würze.
Reifungszeit: 6-8 Monate

Franz Michl Felder Bergkäse - kräftig

ca. 250g 8,80

Dieser Heu-Rohmilch Käse entwickelt bei der Reifung ein kräftiges Aroma mit nussiger und leicht malziger Note.
Die feste, dennoch gut schmelzende Konsistenz unterstreicht seinen reifen Charakter.
Reifungszeit: mind. 10 Monate

F.M. Felder Special Edition - kräftig

ca. 250g 10,00

Der Bergkäse entwickelt durch die lange Reifung ein intensives, würziges und nussiges Aroma.
Die lange Reife sorgt für eine feste, mürbe Konsistenz., leicht kristallig.
Reifungszeit: mind. 14 Monate

Mühlentipp:

Alle unsere Wurst- und Käsespezialitäten erhalten Sie auch direkt hier in der Fischerhütte zum Mitnehmen. Eine größere Auswahl finden Sie noch im "Vesper-Lädchen" vorne im Restaurant Hessenmühle.

Fisch- und Meeresfrüchte als Glück in der Dose

Mit unserem Angebot von erstklassigen Fisch und Meeresfrucht-Konserven bieten wir Ihnen eine besondere Auswahl zur Vesper an. Allen voran ist wohl die bekannteste Konserve, die „Ölsardine". Schon die alten Römer schätzten sie und adelten sie als Delikatesse. Allerdings eher unbekannt ist wohl die Hochwertigkeit und Exklusivität der verfügbaren Auswahl an unterschiedlichen Sorten. Durch die Konservierung behalten die Fische viele wichtige Inhaltsstoffe wie Omega-3-Fettsäuren, Vitamin D und sonstige hochwertige Spurenelemente. Auf den folgenden Seiten finden Sie ausgewählte und besondere Delikatessen, oder wie wir es nennen - Glück in der Dose. Also: Leinen los für Geschmack - viel Genuss beim Probieren.

Am Tresen in der Auslage finden Sie das tagesaktuelle Sortiment – kommen Sie gerne rein und schauen Sie, was Ihnen gefällt.

Neben verschiedenen Sardinen in Olivenöl, mit deiversen Botanicals, bieten wir Ihnen auch hochwertige Konserven von:

- Thunfisch
- Kabeljau
- Oktopus
- Muscheln

Aufgrund der Exklusivität ändert sich das Sortiment je nach Verfügbarkeit regelmäßig. Es kann passieren, dass bestimmte Konserven nicht lieferbar sind und dadurch das Angebot von der Speisekarte abweicht. Wir bitten um Verständnis.

Fisch- und Meeresfrüchte als Glück in der Dose

Portugal

Forellen-Mousse mit Portwein 8,50

– Jose Gourmet

Samtiges Mousse von der Forelle, dem Wappenfisch der Hessenmühle.
Fein abgeschmeckt mit weißem Pfeffer, Salz, Olivenöl, Tomate – elegant im Aroma. Ein Hauch Portwein sorgt für eine feine Tiefe und eine leichte, harmonische Süße.

Sardinen-Mousse 7,80

– Jose Gourmet

Fein aufgeschlagenes Mousse aus portugiesischen Atlantiksardinen.
Cremig, aromatisch und mit einer angenehmen, maritimen Würze – charaktervoll und intensiv im Geschmack.

Kabeljau in Olivenöl mit Knoblauch 13,50

– Jose Gourmet

Stockfisch ist in der traditionellen Küche Portugals eine feste Größe und tief in der Tradition verwurzelt. Der 'Bacalhau' wird zumeist aus Kabeljau gewonnen, der im Nordostatlantik gefischt wird. Er wird ausgenommen und auf speziellen Holzgestellen von Sonne und Wind getrocknet.

Fisch- und Meeresfrüchte als Glück in der Dose

Portugal

Oktopus in Olivenöl mit Knoblauch 15,80

– Jose Gourmet

Der Oktopus wird im Nordosten sowie im Ost- und Zentralatlantik gefangen und mit zwei wesentlichen Zutaten gemischt: Olivenöl und Knoblauch, die ihm ein besonderes Aroma verleihen und seinen ursprünglichen Geschmack unverändert lassen. Der Oktopus enthält viel an Vitamin B12.

Spanien

Jakobsmuscheln in Salsa de Vieira 13,90

– Tito

Die hochwertigen kleinen Jakobsmuscheln, die sorgfältig ausgesucht wurden, werden schonend traditionell in der Salsa de Vieira gegart, die aus einer würzigen Mischung aus Sonnenblumenöl, Zwiebeln, Tomaten und einem Spritzer Wein hergestellt wird.

Portugal

Sardinen in Olivenöl pikant mit Chili verfeinert 125g 9,90

– Nuri

Nur die besten Sardinen nach einer sorgfältigen Auswahl anhand Form des Körpers, Brillanz der Augen und Singularität der Schuppen werden in diesem „Meisterwerk" zur absoluten Spezialität verfeinert.

Fisch- und Meeresfrüchte als Glück in der Dose

Spanien

Gelbflossen Thunfisch in Olivenöl 8,50

– ZALLO

Gelbflossenthunfisch ist eine ausgezeichnete Quelle für Proteine mit hoher biologischer Wertigkeit, Vitaminen und Mineralstoffen mit dem Vorteil, dass er wenig gesättigte Fette enthält und einen hohen Gehalt an Omega-3 (Anticholesterin) aufweist.

Weißer Thunfisch in Olivenöl, Nr. 54 12,50

– LA BRÚJULA

N° 54 – Thunfischfilet MSC-zertifiziert (Thunnus alalunga) in Olivenöl. Diese in Galizien Bonito genannte Thunfischart wird im Golf von Biskaya handgeangelt (Dolphin-Safe) und auf den lokalen Fischauktion ersteigert. Es werden ausschließlich frische Fische und keine gefrorene Ware verarbeitet. Weißes Fleisch, feines Aroma und saftiger Biss zeichnet diese handwerklich hergestellte Delikatesse aus.

Frankreich

Jahrgangssardinen in Olivenöl 17,90

– Capitaine Cook Millésimées

Diese ganz besondere Delikatesse reift nach dem Verarbeiten in der Konserve weiter und wird von Jahr zu Jahr intensiver im Geschmack.
Ca. 5 saftige und mit zarter Konsistenz versehene ganze Fische.

Aus der Konditorei und Waffelküche

Belgische Waffeln

„Pur" 4,50
mit Staubzucker

Unser Klassiker

Waffel "Kirschen und Sahne" 5,50
Staubzucker | Kirschen | Sahne

Waffel "Salted Caramel" 6,00
Salted-Caramel-Soße | geröstete Mandelblättchen | Sahne

Kuchen geht immer...

Unser Klassiker

Käsekuchen – hauseigenes Traditionsrezept 4,90

Vom Backblech unseres Hausbäckers

„Friesens" Streuselkuchen 3,90

„Friesens" Schmandkuchen" mit Johannsibeeren 4,20

„Friesens" Donauwelle 4,50

Dazu, nebenher oder einfach so...

Perilli Eis

Eismanufaktur aus Großenlüder - original italienisch 160ml 3,50
-wechselnde Sorten, fragen Sie gerne nach!

Terrassenbereich der Fischerhütte

Unser Biergarten auf der hinteren Terrasse der Fischerhütte, direkt neben dem Natur-Erlebnisgolfplatz, bietet an langen Festbänken ausreichend Platz für bis zu 48 Personen. Hier dürfen Sie sich ganz in Biergartenmanier niederlassen und nach Bedarf die Speisen und Getränke an der Theke in der Fischerhütte bestellen und abholen.

Unsere drei gekühlten Automaten bieten Ihnen verschiedene Snacks, Getränke und Eissorten - auch außerhalb der Öffnungszeiten der Fischerhütte.
Damit bieten wir Ihnen rund um die Uhr die Möglichkeit einer Erfrischung und Stärkung.

Natur ERLEBNIS·GOLF HESSENMÜHLE

Testen Sie 1hr Geschick auf unserem Natur-Erlebnisgolfplatz!

Die 12-Loch Abenteuergolf-Anlage bietet Spaß für Groß und Klein. Die 12 anspruchsvollen Bahnen haben jeweils ein Thema rund um den Aufenthalt und die Geschichte der Hessenmühle. Als „Golfturnier" für ein Firmenevent oder individuell als Freizeitspaß, ist unser Natur- Erlebnisgolf Hessenmühle ein abwechslungsreiches und unterhaltsames Spielvergnügen. Die Schläger und Bälle erhalten Sie in dem Bistro Fischerhütte.

Natur
ERLEBNIS·GOLF
HESSENMÜHLE

Fischer HÜTTE

Preisliste

Erwachsener (ab 14. Geburtstag)	7,50
Wiederholungsrunde Erwachsener	5,00
Kinder (ab 1. Schulklasse)	5,00
Wiederholungsrunde Kind	3,00
Kinder-Puttingschläger (Spielplatz)	1,00
Familienticket (2 Erw. + 2 Kinder)	20,00
Gruppenticket (8 Erw.)	50,00
Wandertag-Ticket	4,00 p . P.

- (Schulklassen mit Lehrer ab 15 Pax unabhängig vom Alter der Schüler)

Golftunier als Firmenevent

Buchen Sie für Ihre Veranstaltung den „Golfcup Hessenmühle" mit kulinarischem Erlebnis in der Fischerhütte und Golfturnier mit Pokalpreis.

Exklusive Veranstaltung in der Fischerhütte

Exklusive Veranstaltungen in der Fischerhütte sind generell von Montag bis Donnerstag möglich. Sprechen Sie uns einfach an.
Reservierungen nehmen wir an der Hotelrezeption entgegen.

Besuchen Sie unser Mühlenlädchen

Direkt bei der Hotelrezeption erwartet Sie unser Mühlenlädchen – ein kleiner Schatz voller regionaler und hausgemachter Spezialitäten.

Entdecken Sie unsere hauseigenen Produkte wie den beliebten **Mühlenspuk**, aromatischen **Mühlensenf** oder unsere feinen **Hausweine**. Dazu kommen hochwertige **regionale Köstlichkeiten**, wie Mehl von der Erlenmühle oder Honig aus der Umgebung.

Darüber hinaus finden Sie bei uns auch liebevoll ausgewählte kleine **Geschenkartikel** – perfekt als Mitbringsel oder Andenken.

Unser Sortiment bietet für Groß und Klein etwas Besonderes. Schauen Sie vorbei und lassen Sie sich inspirieren – kleine Freuden für zuhause warten schon auf Sie!

Besuchen Sie unser Vesperlädchen

Im Thekenbereich unseres Restaurants finden Sie das Vesperlädchen – Ihre Anlaufstelle für köstliche Spezialitäten zum Mitnehmen.

Freuen Sie sich auf herzhafte Wurstspezialitäten des Landhofs Kömpel, frisch gebackenes Holzofenbrot dienstags, freitags und sonntags sowie feinsten Käse der Käserei Schoppernauer. Perfekt, um zuhause in aller Ruhe zu genießen oder als besonderes Mitbringsel.

Wohlfühlmomente im beheizten Badefass

Freuen Sie sich auf ein ganz besonderes Wellness-Erlebnis in unseren beheizten Badefässern.

Für Gäste der Wohlfühlappartements lässt sich das auf einem Floß schwimmende Badefass bequem an der Terrasse ankern.

Ein weiteres feststehendes Badefass steht allen Gästen des Haupthauses oder der Fischerhütte-Zimmer zur Verfügung und liegt wunderschön auf dem Sonnen-Balkon unseres Mühlen SPA.
Genießen Sie entspannte Stunden unter dem Sternenhimmel in stimmungsvoller Kerzenschein-Atmosphäre und mit einer Flasche Sekt – ein Erlebnis für Körper und Seele.

Bei Fragen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter an der SPA-Rezeption gerne zur Verfügung oder Sie buchen Ihr Badefass direkt auf unserer Website.

...und weiter geht's...

Für unsere Hotelgäste gibt es zusätzlich einen Nachtschwärmer-Eingang in der Fischerhütte (Erlebnisgolf Seite). Mit der Hotelzimmerkarte hat man Zutritt zu einem abgetrennten Bereich der Fischerhütte, wo man es sich rund um die Uhr ohne Service gut gehen lassen kann. Dafür sorgen die Snack- und Getränkeautomaten vor der Tür auch nach der "Geisterstunde".