



Vorneweg zum NEISELN und TEILEN

Hausgemachtes **KÜRBIS**pesto 9,80
mit **KARTOFFEL**brot^{A1} und **TRÜFFEL**salami

Vorspeisen

Kürbisquiche und mariniertes Kürbis 9,80
mit luftgetrocknetem Landschinken

Zweierlei von der Forelle 13,50
Gebeizte Lachsforelle und Forellenmousse
mit Birnen-Fenchelsalat und Pumpernickel

Kleiner Salatteller 4,90
Blatt- und Rohkostsalate^l mit Kräuterrahmdressing^G oder Himbeerdressing

Rinderkraftbrühe^{J,l} mit Markklößchen^{A1,C}, Eierstich und Wurzelgemüse 6,50

Feurige Gulaschsuppe mit Baguette
kleine Portion 7,50
große Portion 10,50

Hauptgerichte

Wildgulasch in Preiselbeer-Rahmsoße 24,50
mit Apfelrotkohl und Bergkäseknödeln

Rumpsteak vom Angus Rind frisch vom Grill^{1,2,3} 27,50
mit Röstzwiebeln, gebratenen Champignons, Knoblauch-Kräuterbutter^{G,l}
und Kartoffeldippers

Unsere Schnitzel liefert die Metzgerei Ruhl in Großenlüder,
die Ihre Schweine ausschließlich aus der unmittelbaren Region beziehen.

Schnitzel mit Waldpilzragout^{A1,C} 17,50
mit Kräutersaitlingen, Austernpilzen und Champignons in Rahm
dazu Pommes frites^{A1,C}

„Original Wiener Schnitzel“^{A1,C,D} vom Kalb mit Zitrone, frittierten Kapern,
Preiselbeeren, Gurkensalat und Pommes frites 22,50

Cordon Bleu vom Kalb auf Wunsch mit kräftiger Bratensoße 24,90
mit Lüdertaler-Saftschinken^{1,3,5} und zweierlei Allgäuer Käse gefüllt
mit Knoblauch-Kräuterbutter^G und Kartoffeldippers

| | |
|--|-------|
| Frische Hessenmühlen-Forellenfilets in Butter gebraten mit Mandeln, Sahnemeerrettich ^{G,6,3} und Schwenkkartoffeln von Kleinlüderer Äckern | 21,50 |
| Großer Salatteller mit Baguette ^{A1} Blatt- und Rohkostsalate ^l mit Kräuterrahmdressing ^G oder Himbeerdressing | 11,50 |
| - mit gegrillter KIKOK Maispoulardenbrust | 18,50 |
| - mit Rumpsteak und Kräuterbutter | 27,50 |
| Pilz POT pourri und Bergkäsknödel mit Kräutersaitlingen, Austernpilzen und Champignons in Rahm – Vegetarisch | 18,50 |
| „Eimer Mühlenknochen“ von der Metzgerei Ruhl aus Großenlüder Kotelett-Knochen ^l gegrillt mit hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter ^{G,l} , Knoblauchdip ^{G,l} und Pfeffer-Baguette ^{A1} | 15,50 |
| Trio von der Lüdertaler Kalbsbratwurst mit pikanter Curry-Soße, Mühlensenf, Karpfen-Mayonnaise und Pommes frites | 15,50 |
| Hausgemachte Fleischpflanzerl auf Rahmspitzkohl und gebackenen Kartoffeltaler | 15,50 |
| „Mühlen Vesper Brett“ für zwei Personen Hausmacher Wurst und Vesperspezialitäten mit Butter und Mühlenbrot | 25,00 |
| <u>Zu Ihrem Hauptgericht empfehlen wir...</u> unsere Salatschale – Blattsalate mit Kräuterrahmdressing ^G oder Himbeerdressingoder als Beilagentausch ohne Aufpreis | 2,50 |

Wo Gäste zu Freunden werden...

Der Süße Nachmittag

| | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| Käsekuchen | 3,80 |
| Tageskuchen nach Saison | 3,80 |
| | Portion Sahne 0,70 |
| Haustorte nach Tagesangebot | 4,20 |
| Windbeutel mit Kirschen und Sahne | 5,90 |
| Waffel – pur mit Puderzucker | 4,50 |
| Waffel mit Kirschen und Sahne | 6,50 |

Eisbecher

Mühleneisbecher

3 Kugeln, Vanille, Walnuss, Erdbeere^{C,G} mit frischem Obst der Saison, Eierlikör^{C,G}, Sahne^G und Fruchtsoße

7,90

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

Milchshake

Sorte nach Wahl aus unserem Eissortiment^{C,G}

5,20

Mühlen Frappé

Geeister Espresso mit Salzkaramel und Sahne

6,50

Unsere kleine GÄSTE

SMARTIES-Becher

1 Kugel Eis nach Wahl mit Smarties und Sahne

2,50

Wo Gäste zu Freunden werden...

„Mühlen-Mittagstisch“ täglich 12 - 17 Uhr



Hessenmühle
genießen · entspannen · tagen

Unser Eissortiment

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Walnuss

1 Kugel

1,50

Wo Gäste zu Freunden werden...

herzlichst aus der
Hessenmühle
genießen · entspannen · tagen