

Vorspeisen

HAUSEGEMACHTES LÜDERTALER DIM SUM 9,90

Frühlingsrolle | Dumpling | Gyoza | Nam Pla | Pfirsich-Chili-Chutney

 Auch als vegetarische Variante möglich.

ETAGERE LÜDERTALER DIM SUM 32,80

Für alle zum Teilen in die Mitte des Tisches

5 Frühlingsrollen | 4 Dumplings | 4 Gyozas | Nam Pla | Pfirsich-Chili-Chutney

KLEINER SALATTELLER 6,50

Blattsalat | Rohkostsalat | Kräuterrahm- oder Himbeerdressing

RINDERKRAFTBRÜHE 7,90

Markklößchen | Eierstich | Wurzelgemüse

als Kostprobe 4,50

TOM KHA GUNG 8,90

cremige Kokossuppe mit Garnelen

Zitronengras | Galgant | Kaffir | Champignons | Thai-Chili

als Kostprobe 5,50

Hauptgerichte **VON RIND, KALB UND HIRSCH**

GESOTTENER REGIONALER TAFELSPITZ 22,50

Grüne Soße | Möhren | Frühlingslauch | Petersilienkartoffeln

RUMPSTEAK VOM ANGUS RIND FRISCH VOM GRILL 35,50

Mühlen-Pfeffer-Rahm | Bohnengemüse mit Tomaten | Kroketten

ROSA LAMMRÜCKEN AUF BOHNEN-CASSOULET 34,50

Annakartoffeln | Tomate | Knoblauch | Zwiebel | Rotwein-Butter-Jus

“ORIGINAL WIENER SCHNITZEL” VOM KALB 28,50

Zitrone | frittierte Kapern | Preiselbeeren | Pommes frites | Gurkensalat

SALTIMBOCCA VOM HIRSCHRÜCKEN 32,50

Rosmarinkartoffeln | Tomate | Paprika | Zucchini

Zwiebeln | Knoblauchzehen | Champignons | Feta

 Unser Rotwild beziehen wir aus einem Wildgehege in Schletzenhausen, ca. 5 km von der Hessenmühle entfernt.

FISCHGERICHTE

FRISCHE HESSENMÜHLEN-FORELLENFILETS 27,50

Mandeln | Sahnemeerrettich | Gartengemüse | Schwenkkartoffeln

TEMPURA-BACKFISCH “FULDA MEETS TOKIO” 24,50

Zitronengras | Kewpie | Kartoffelsalat | Edamame | Shibuya-Gurke

 Mit Shibuya-Gurke ist eine aufgefächerte, in Sojasoße, Sesamöl, Reisessig, Chili, Knoblauch und Agavendicksaft eingelegte Gurke gemeint.

VOM REGIONALEN DEUTSCHEN EDELSCHWEIN

IM GANZEN GEGARTE METZGERSCHWEINELEND	25,50
Champignon-Rahm hausgemachte Butterspätzle Sesam-Blumenkohl	
LÜDERTALER CHAMPIGNON-SCHNITZEL	19,90
Champignon-Rahm Kroketten	
LÜDERTALER SCHNITZEL	19,90
Grüne Soße Petersilienkartoffeln	

SALATTELLER, PASTA & VEGGIE

MARKT-SALAT MIT KIKOK-MAISPOULARDENBRUST	25,50
Kräuterrahmdressing Knoblauch-Kräuterbutter Baguette knuspriges Gemüse	
SCHWÄBISCHER SALATTELLER MIT MAULTASCHEN	22,50
lauwarmer Karottensalat Zwiebelschmelze	
HAUSGEMACHTE CREMIGE TRÜFFEL-PASTA	24,50
Parmesan Rahm Kräutersaitling Limetten-Hirse-Gremolata	
...MIT LAUWARMEN CEVICHE GARNELEN	 pro Stück +2,00
VEGANES CHILI SIN CARNE	22,50
Pita-Brot veganer Koriander-Joghurt	

Kindergerrichte



“PEPPA WUTZ”	9,50
Kleines paniertes Schweineschnitzel Pommes frites Salat	
“CHICKEN RUN”	8,50
Hausgemachte Chickenfingers Pommes frites Ketchup	
“THE MINIONS”	6,50
Hausgemachte gebutterte Spätzle	

Desserts

CRÈME BRÛLÉE	8,90
BIO Himbeer-Sorbet vom Bauernhof Pfaff aus Dermbach	
MILLE FEUILLE VOM BIENENSTICH	9,90
Mandeln Blätterteig Vanillecreme frische Erdbeeren	
WARMER SCHOKOLADENKUCHEN	8,90
flüssiger Kern BIO Weiße Schokoladeneiskrem Sahne	

Kleinigkeiten & schnelle Nummern

ZUM NEISELN UND TEILEN

HAUSGEBACKENE FOCACCIA

8,50

Pesto | Bruschetta-Tomaten-Salsa



MÜHLEN-TIPP

Wir backen unsere Focaccia täglich frisch. Dafür verwenden wir griffiges Mehl, Hefe, Salz, Milch, Ahornsirup, Oregano, Thymian und Basilikum.

DATTELN IM CHORIZOMANTEL

5 Stück 4,90

10 Stück 8,90

BJÖRNS MARINIERTE OLIVEN MIT KALAMATAS

klein: 4,50

groß: 7,50

REGIONALER WAGYUSCHINKEN

3 Scheiben 6,90

7 Scheiben 14,90



MÜHLEN-TIPP

Fünf Wochen eingelegt und eine Woche "durchgebrannt". Danach geräuchert und im Anschluss 6 Monate gereift.



SNACKBOX - DAZU, NEBENHER ODER EINFACH SO

CHILI-CHEESE-NUGGETS

Björns BBQ-Dip

4 Stück / 6,00

SPICY-CHICKEN-FINGERS

3 Stück / 9,00

ZWEI HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLEN

Chili-Pfirsich-Chutney | vegetarisch o. Fleisch

2 Stück / 5,00

PARMESAN-STEAKHAUS-POMMES

Hausgemachter Trüffel-Mayonnaise

8,50 ...oder als Austausch

einer Sättigungsbeilage 4,50

DATTELN IM CHROIZOMANTEL

5 Stück / 4,90 10 Stück / 8,90

HAUSGEMACHTES PESTO

als Dip

3,50

FÜNF CEVICHE-GARNELEN

12,50

DAS GIBTS IMMER (12-20 UHR)

HAUSGEMACHTER GEMÜSEEINTOPF

5,50

Frisches Brot | Heiße Wiener oder grobe Bauernwurst

je Wurst 2,50



Vom Landhof Kömpel in Großenlündorf.

SCHNITZEL VOM LÜDERTALER LANDSCHWEIN "SCHNI-PO-SA"

19,50

hausgemachte Knoblauch-Kräuterbutter | Pommes frites | Salatbeilage

BACKFISCH

18,50

hausgemachte Remouladensoße | Zitronenecke | Petersilienkartoffeln

"MÜHLEN-VESPER"

16,50

Bauernbrot | Emmer-Urkornbrot | Hausmacher Wurst-Triologie

Fleischpflanzerl | Streich | Heumilchkäse | Butter | Griebenschmalz

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienung und MwSt.