

Vorspeisen

HAUSGEMACHTES LÜDERTALER DIM SUM 9,90
Frühlingsrolle | Dumpling | Gyoza | Nam Pla | Pfirsich-Chili-Chutney

 Auch als vegetarische Variante möglich.

ETAGERE LÜDERTALER DIM SUM - als Tischbuffet in die Mitte 32,80
5 Frühlingsrollen | 4 Dumplings | 4 Gyozas | Nam Pla | Pfirsich-Chili-Chutney

PFIFFERLINGS-BRUSCHETTA 8,50
Emmer-Urkonbrot | Speck | Zwiebel | Tomate | Knoblauch | Thymian

KLEINER SALATTeller 6,50
Blattsalat | Rohkostsalat | Kräuterrahm- oder Himbeerdressing

RINDERKRAFTBRÜHE 7,90
Markklößchen | Eierstich | Wurzelgemüse **als Kostprobe 4,50**

TOM KHA PFIFF 8,90
cremige Kokossuppe mit Pfifferlingen und Chicken Satay **als Kostprobe 5,50**
Pfifferlinge | Zitronengras | Galgant | Kaffir | Thai-Chili

Hauptgerichte **VON RIND, KALB UND HIRSCH**

GESOTTENER REGIONALER TAFELSPITZ 22,50
Meerrettichsoße | Rote Beete | Schlotten | Petersilienkartoffeln

RUMPSTEAK VOM ANGUS RIND FRISCH VOM GRILL 35,50
Mühlen-Pfeffer-Rahm | Bohnengemüse mit Tomaten | Kroketten

SALTIMBOCCA VOM HIRSCHRÜCKEN 32,50
Rosmarinkartoffeln | Tomate | Paprika | Zucchini
Zwiebeln | Knoblauchzehen | Pfifferlinge | Feta

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

ROSA KALBSRÜCKENSTEAK 29,80
UNTER DER PFIFFERLING-KARTOFFELHAUBE
Lauwarmer Bohnensalat | Edamame | rote Zwiebel | alter Sherryessig | Speckkrusteln

“ORIGINAL WIENER SCHNITZEL” VOM KALB 28,50
Zitrone | frittierte Kapern | Preiselbeeren | Pommes frites | Gurkensalat

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

REGIONALE METZGERSCHWEINELENDE MIT PFIFF 28,50
Pfifferlinge | Speck | Rahm | hausgemachte Butterspätzle | Sesam-Blumenkohl

LÜDERTALER PFIFFERLINGS-SCHNITZEL 22,50
Pfifferlinge | Speck | Rahm | Kroketten

SCHWEIZER SCHNITZEL -ÜBERBACKEN- 19,90
Bergkäse | Saftschinken | Tomate | Zwiebel | Rösti

SALATTELLER, PASTA & VEGGIE

MARKTFRISCHE SALATBOWL 12,50
lauwarmer Bauern-Karottensalat | Farmersalat | Emmer-Urkornbrot

Wahlweise mit

- Kräuterrahmdressing
- Himbeer-Balsamico Dressing
- leichter Sherry-Vinaigrette

DAZU: • **Hausgemachte, vegetarische Maultaschen** +10,00

• **Kikok-Maispoullardenbrust** +13,00

• **Kleines Rumpsteak 180g** +17,00

• **Kleines Rinderfilet 150g** +24,00

• **Ceviche-Garnelen**



pro Stück +2,00

HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL MIT PFIFFERLINGEN IN RAHM 22,50 
Bergkäse | Thymian | Zitrone | frittierte Rucola

HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN 24,50
Pancetta | Parmesan | geschmolzene Tomaten | rote Zwiebeln
Knoblauch | Limetten-Hirse-Gremolata



Auch als vegetarische Variante möglich.

Kindergeschichte

“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

PINA COLADA 2.0 9,90
Ananas | Biskuit | Kokosmousse- und Eiskrem | Krokant | Kirschen

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN 8,90
flüssiger Kern | BIO Weiße Schokoladeneiskrem | Sahne

MINI-DESSERT: 5,90
FRANKFURTER FROZEN ÄPPLER
Apfelragout | Butterstreusel | BIO-Apfelwein-Schmandeiskrem

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 MARINIERTES 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

PORTION FRISCHE, GEBRATENE PFIFFERLINGE

mit Kräutern oder
mit Speck und Zwiebeln

7,50

PORTION FRISCHE PFIFFERLINGE

in Schnittlauchrahm 7,90



HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLEN

Chili-Pfirsich-Chutney | vegetarisch o. Fleisch
2 Stück / 5,00

DATTELN IM CHORIZOMANTEL

5 Stück / 4,90 10 Stück / 8,90

SPICY-CHICKEN-FINGERS

3 Stück / 9,00

CEVICHE-GARNELEN

5 Stück / 12,50

PARMESAN- STEAKHAUS-POMMES

Hausgemachter Trüffel-Mayonnaise
8,50 ...oder als Austausch
einer Sättigungsbeilage 4,50

HAUSGEMACHTES PESTO

als Dip 3,50

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 Großenlütder.

SCHNITZEL VOM LÜDERTALER LANDSCHWEIN "SCHNI-PO-SA"

19,50

Hausgemachte Knoblauch-Kräuterbutter | Pommes frites | Salatbeilage

BACKFISCH

17,50

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.