

Vorneweg

PASTRAMI AUF WALNUSSBROT CROSTINI	8,90
Cumberlandsoße Feldsalatröschen Kartoffeldressing Speckcroutons	
VEGANE HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLE 	9,90
Glasnudeln Galbi BBQ Rotkraut-Kimchi	
KLEINER SALATTELLER	6,50
Blattsalate Farmersalat Rotkrautkimchi Gurkensalat Zockerbrot	
Wahlweise mit:	
• Kräuterrahmdressing	
• Himbeer-Balsamico Dressing	
• leichter Sherry-Vinaigrette	
RINDERKRAFTBRÜHE	6,90
Markklößchen Eierstich Wurzelgemüse Peterle	

Tagesempfehlung

JEDEN TAG EIN BISSCHEN ANDERS
saisonale Tagesgerichte aus unserer Mühlenküche

STEAK-CUTS VON DER DEUTSCHEN FÄRSE, HAUS-DRY AGED:
Preis je 100g nach Verfügbarkeit: - Kotelett 15,00, - Rumpsteak 19,50, - Filetsteak 25,00
mit Beilagen nach Wahl und Beratung durch den Service

Vegan und Vegetarisch

VEGANE UND VEGETARISCHE TAGESEMPFEHLUNG

genießen sie unsere Mühlenküche leicht und vital
und jeden Tag neu

Dessertempfehlung

CRÈME BRÛLÉE	10,50
BIO-Apfelsinen-Sorbet mit Mandeln vom Bauernhof Pfaff aus Dermbach	
WARMER SCHOKOLADENKUCHEN	8,50
flüssiger Kern BIO Weiße Schokoladeneiskrem Sahne	
GERMKNÖDEL	8,90
Mohnbutter Vanillesoße	

Hauptgerichte

 Das Schweinefleisch für unsere Gerichte beziehen wir überwiegend von der Metzgerei Ruhl aus Großenlüder. Dadurch wissen wir, dass die Herkunft des Rohprodukts aus artgerechter Haltung stammt und können handwerkliche Verarbeitung vom Stall bis auf den Teller garantieren!

LÜDERTALER "FÖRSTER-SCHNITZEL"	21,50
Waldpilzrahmsoße Kroketten	
LÜDERTALER "WINTER-SCHNITZEL"	22,50
Lauch-Speck-Soße Preiselbeeren Röstitaler	
REGIONALE METZGERSCHWEINELENDE	26,50
Waldpilzrahmsoße Blumenkohl hausgemachte Spätzle	
ZWEI ORIGINAL WIENER SCHNITZEL AUS DEM KALBSRÜCKEN	29,50
Zitrone frittierte Kapern Preiselbeeren Pommes frites	
KLEINE PORTION: NUR MIT EINEM SCHNITZEL CA. 100G	22,50
Zitrone frittierte Kapern Preiselbeeren Pommes frites	
RUMPSTEAK (250G) FRISCH VOM GRILL	36,50
Mühlen-Pfeffer-Rahm Ofenrüben Röstzwiebeln Bratkartoffeln	
RINDERFILET (200G) FRISCH VOM GRILL	44,50
Sauce Périgueux Champignon Gänseleberparfait Kartoffelkrapfen	
HALBE BAUERNENTE AUS DEM OFENROHR	28,50
Orangensoße Rotkohl Klöße Brösel-Butter	
 Unsere Ente ist deutsche Freilandqualität und wird im Niedertemperaturverfahren schonend gegart. Dadurch wird sie besonders saftig und zart.	
GESCHMORTES RAGOUT VOM ROTWILD "DIANA"	26,50
Champignon à la Creme Rotkohl Birne Preiselbeeren Bergkäsknödel	
 Das Rotwild beziehen wir aus einem Wildgehege in Schletzenhausen, ca. 5 km von der Hessenmühle entfernt. Auch Hirsch-Salami zum Mitnehmen erhältlich.	
GEBRATENE FORELLENFILETS	27,50
Champagnerkraut Zitronengremolata Sükartoffel-Nocken	
MARKTFRISCHE SALAT-BOWL	12,50
Farmersalat Rotkrautkimchi Gurkensalat Hausbrot	
Wahlweise mit	
• Kräuterrahmdressing	
• Himbeer-Balsamico Dressing	
• leichter Sherry-Vinaigrette	
DAZU:	
• Vegetarische Spinat-Maultaschen	+10,00
• Maispoulardenbrust -supreme-	+12,00
• Rumpsteak 220g	+20,00
• Rinderfilet 200g	+26,00
• Forellenfilets	+12,00

Kleinigkeiten & schnelle Nummern

BROTSERVICE

FRISCH GEBACKENES WALNUSSBROT

4,50

Hausgemachtes Apfel-Gänseschmalz | Röstzwiebelgremolata

DATTELEN IM CHORIZOMANTEL

5 Stück 4,90

10 Stück 8,90

REGIONALER WAGYUSCHINKEN

3 Scheiben 6,90 7 Scheiben 14,90

MÜHLEN-TIPP

 Fünf Wochen eingelegt und eine Woche "durchgebrannt", danach geräuchert und im Anschluss 5 Monate gereift. Zeit, die sich niemand mehr nimmt. Exklusiv!



Snackbox - dazu, nebenher oder einfach so

KLEINES KÄSEFONDUE

ideal auch als BrotSERVICE vorneweg

Kirschwasser | Trauben
Frisch gebackenes
Walnussbrot | Käse

14,50



Alle Preise in Euro, inkl. Bedienung und MwSt.

"Alles Käse" oder was!? Bei uns ist das keine Schande:

Unseren exklusiven Bergkäse

gibt es zum Mitnehmen oder im Restaurant auf der Schieferplatte:

VARIATION VOM BERGKÄSE

Im Restaurant serviert mit Feigensenf | Trauben | Grissinis

S - 200g	insgesamt 3 Sorten	9,90
M - 500g	insgesamt 5 Sorten	24,90
L - 1000g	insgesamt 5 Sorten	49,90

gibt den
ganzen Tag!



 Die Bergkäse Schoppernau liegt hinter dem Bregenzer Wald in Österreich.
Dort wird 100% handgemachter Heumilchkäse in verschiedenen Reifestufen produziert.



Hinweis für unsere Gäste

Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen in unseren Speisen und Getränken wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Service-Team.

Wir beraten Sie gerne persönlich und stellen Ihnen auf Wunsch auch die vollständig gekennzeichnete Allergene- und Zusatzstoffkarte zur Verfügung.