Hessenmühle
Restaurant

LIEBE GÄSTE UND FREUNDE,
WIR HEISSEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN IN DER HESSENMÜHLE

Wir, Ihre Familie Koch und das gesamte Mühlenteam, freuen uns, Sie mit herzlicher Gastlichkeit begrüßen zu dürfen. Dies tun wir nun schon seit 60 Jahren und sind uns der Verantwortung bewusst, Ihnen nur das Beste zu bieten - früher wie heute.

Unser Anspruch als Landgasthof ist es, die herrliche Region mit allem, was Sie bietet, auf den Teller zu bringen und Ihnen den Genuss unserer Heimat zu servieren. Getreu dem Motto “Von der Region - für die Region” finden Sie in unserer Speisekarte neben der Menüauswahl auch Lieferantenverweise, um Ihnen unseren Grundstein der guten Küche transparent zu machen - gutes Produkt aus unserer starken Region.

SCHÖN, DASS SIE BEI UNS SIND.

IHRE FAMILIE KOCH & MÜHLENTEAM

AUS DER REGION
FÜR DIE REGION

UNSERE STARKEN LIEFERANTEN & PARTNER

Fleischerei RUHL Gaststätte
Feine Fleisch- und Wurstwaren seit 1911
GROSSENLÜDER

DESIETRA CAVIAR
FULDA
Störfleisch & Kaviar

DER BAUERNLADEN LANDHOF KÖMPEL SEIT 1994
GROSSENLÜDER
Wurstwaren, Fleisch & Kartoffeln

Riesen FRIESEN
BACKEN . GRILLEN . EVENTS
Handwerksbäckerei, **Fulda**

WEHNER GROMA
C&C Frischezentren und Zustellservice
FULDA

Petersen
Eier und Geflügelspezialitäten
HÜNFELD

DER VOGELSBERGER
Schweine-fleisch & Wagyu
ROMROD-ZELL
Fam. Schäfer GmbH

100 Jahre 1925 bis 2025
Flach
Service-Bund. food service, jederzeit, an jedem Ort.
FRIELENDORF

Bauernbrotbäckerei Familie Stein
LAUTERBACH-ALMENROD

WILDFLEISCH OSKAR BORSCHEL
SCHLETZENHAUSEN

FORELLENZUCHT KEIDEL
EHRENBERG, RHÖN

HÜHNERHOF LÜTTERTAL
EICHENZELL-LÜTTER

Erlen Mühle
KLEINLÜDER

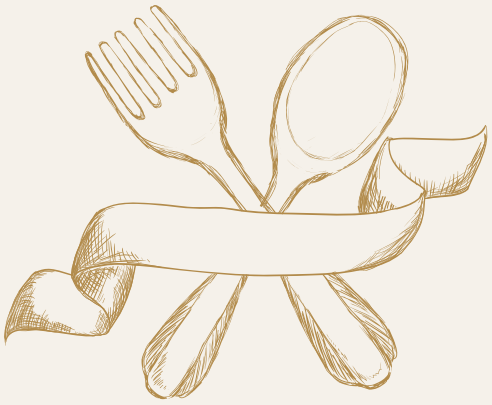
MÜHLEN-TIPP
Wir empfehlen die im Kühlschrank ausliegende Hirsch-Salami - sprechen Sie gerne unseren Service darauf an. 500g zu 12,50

Allergenkennzeichnung und Verwendung von Zusatzstoffen:

Aufgrund unserer handwerklichen Herstellungspraxis enthalten unsere Speisen verhältnismäßig wenig Zusatzstoffe. Dennoch können wir durch die Verwendung von Gewürzmischungen etc. Zusatzstoffe nicht gänzlich ausschließen. Für konkrete Informationen dazu, fragen Sie bitte beim Service nach. Wenn sich die jeweils enthaltenen Allergene in einem Gericht nicht logisch aus der Benennung ergeben, sprechen Sie uns gerne an. Generell weisen wir jedoch darauf hin, dass eine Kreuzkontamination verschiedener Allergene nicht ausgeschlossen werden kann.

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienung und MwSt.

Mühlen-Menü
täglich ab 18:00 Uhr
jeden Tag wechselnde Gerichte!



Unsere zwei Tages-Menüs:

VITAL-MENÜ

Vegane Vorspeise oder Suppe

Zur Wahl
Veganes Hauptgericht
oder
Vegetarisches Hauptgericht

Veganes Dessert

37,50 pro Person

vegane & vegetarische Küche

REGIONAL-MENÜ

Vorspeise oder Suppe

Zur Wahl
täglich zwei verschiedene Hauptgerichte

Hausgemachtes Dessert

42,50 pro Person

haustypische Küche

Fragen Sie gerne unseren Service nach den heutigen Menüs.

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.

Vorspeisen

HAUSGEMACHTES 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

Blattsalate | Rohkostsalate | Zockerbrot

Zockerbrot ist hauchdünnes Bauernbrot, mit Butter bestrichen und geröstet.

Suppen

RINDERKRAFTBRÜHE 7,90

Markklößchen | Eierstich | Wurzelgemüse | Peterle

als Kostprobe 4,50

MÜHLEN-TIPP
Unsere Kraftbrühe wird aus Tafelspitz-Stücken, Knochen und Wurzelgemüse gekocht. Nach 10 Stunden Ziehzeit über Nacht im großen Kessel wird sie am nächsten Morgen nochmal aufgekocht.

TOM KHA GUNG 8,90

cremige Kokossuppe mit Garnelen
Zitronengras | Galgant | Kaffir | Champignons | Thai-Chili

als Kostprobe 5,50

Frisch vom Grill

AUS SÜDAMERIKA

MÜHLEN-TIPP
Unsere Klassiker Steaks bieten Ihnen verschiedene Cuts der Rassen Angus und Hereford. Diese stammen aus der üppigen Graslandschaft La Pampa, die sich über die Grenzen Uruguays und Argentiniens erstreckt.

RUMPSTEAK

Speckmarmelade | Steakhaus-Pommes + 3 Toppings nach Wahl

...LADIES CUT	180g	29,50
...GENTLEMANS CUT	250g	34,50
...BOSS CUT	360g	46,00

MÜHLEN-TIPP
Das aus dem Rücken ausgelöste Roastbeef reift auf dem Seeweg im Vakuum. Dieses Reifeverfahren nennt man wet-aging.

RINDERFILET

Speckmarmelade | Steakhaus-Pommes + 3 Toppings nach Wahl

...LADIES CUT	140g	36,50
...GENTLEMANS CUT	220g	46,00
...BOSS CUT	300g	54,00

MÜHLEN-TIPP
Bei den angebotenen Boss-Cut Steaks entsteht durch die Größe eine längere Wartezeit. Bitte rechnen Sie mit bis zu 45 Minuten nach Bestellung, da das Steak neben der benötigten Garzeit zusätzlich Zeit zum Entspannen der Fasern benötigt.

ZU ALLEN STEAKGERICHTEN SERVIEREN WIR IHNEN 3 TOPPINGS NACH WAHL

Ohne Aufpreis

KNOBLAUCH-KRÄUTERBUTTER	ODER	**MÜHLEN-PFEFFER-RAHM**
RÖSTZWIEBELN	ODER	**BOHNENGEMÜSE MIT TOMATEN**
COLE SLAW	ODER	**SALATBEILAGE**

Frisch vom Grill

AUS DER REGION

Unsere Steak-Cuts sind vom regionalen Allgäuer Braunvieh und Fleckvieh.
Die Färsen-Rücken reifen wir im Ganzen 35 Tage im hauseigenen "Dry Ager".

AM KNOCHEN GEREIFT, GEBRATEN UND SERVIERT

Empfehlung - einzeln oder auch für 2 Personen:

KOTELETT AM KNOCHEN (GELÖST)	15,00 / 100g Steak-Gewicht
RUMPSTEAK OHNE KNOCHEN	19,50 / 100g Steak-Gewicht
FILETSTEAK (RARITÄT)	25,00 / 100g Steak-Gewicht

ALLE STEAKGERICHTE SERVIEREN WIR MIT

Teriyaki-Gemüse | Knoblauch-Kräuterbutter | geriebener Meerrettich
Parmesan-Steakhaus-Pommes | Trüffelmayonnaise | Fleur de Sel | Steak-Pfeffer

MÜHLEN-TIPP
Die Steaks haben zwischen 250g und 1200g Gewicht und können davon bis zu 30% Knochenanteil haben (nur Koteletts). Fragen Sie unseren Service, welche Steakgrößen tagesaktuell verfügbar sind.

ORIGINAL VOGELSBERGER WAGYU RUMPSTEAK

125,00 / 250g

Teriyaki-Gemüse | Sesam | Parmesan-Steakhaus-Pommes | Trüffelmayonnaise

MÜHLEN-TIPP
Das Besondere am Wagyu ist die Marmorierung. Der Marmorierungsgrad unterscheidet sich gemäß dem Beef Marbling Score. Der BMS reicht von 1 (gering-) bis hin zu 12 (extreme Marmorierung). Unterhalb der Marmorierung von 5 verkaufen wir kein Fleisch als Wagyu. Denn Ihre Genuss-Vorstellung soll auch Realität werden.

Wenn Sie einen anderen Cut oder Schnittgröße an Wagyu-Steak wünschen, oder Interesse an Wagyu-Fleisch für Zuhause haben, können wir dies auf Vorbestellung innerhalb einer Woche gerne für Sie anbieten. Sprechen Sie gerne unseren Service an.

Zu Seiner Zeit

BEEF-TATAR "MÜHLEN-STYLE"

100g 19,90
180g 26,50

Rote Zwiebeln | Kapern | Chili-Honig-Nüsse | Butter | Bäebrot

Bäebrot ist Mundart und meint eine geröstete Scheibe Bauernbrot.

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.

ROSA LAMMRÜCKEN AUF BOHNEN-CASSOULET

34,50

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

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.

SCHWÄBISCHER MAULTASCHEN-SALATTELLER

22,50

Vegetarische Maultaschen | Zwiebelschmelze
lauwarmer Karottensalat | Blattsalat in Essig-Öl

Unsere Maultaschen werden in unserer Küche selbst zubereitet.

HAUSGEMACHTE CREMIGE TRÜFFEL-PASTA

24,50

Parmesan | Rahm | Kräutersaitling | Limetten-Hirse-Gremolata

Optional **mit frischem, am Tisch gehobeltem Trüffel** pro Scheibe +1,00
mit Ceviche-Garnelen pro Stück +2,00

MÜHLEN-TIPP
Unsere Trüffel sind frische Qualität vom Trüffelhändler Guido Kohler. Wir beziehen aktuell schwarzen Sommertrüffel und Wintertrüffel. Trüffel nur nach tagesaktuellem Angebot.

Snackbox – dazu, nebenher oder einfach so

CHILI-CHEESE-NUGGETS

Björns BBQ-Dip
4 Stück / 6,00

ZWEI HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLEN

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

DATTELN IM CHROIZOMANTEL

5 Stück / 4,90 10 Stück / 8,90

FÜNF CEVICHE-GARNELEN

12,50

SPICY-CHICKEN-FINGERS

3 Stück / 9,00

PARMESAN-STEAKHAUS-POMMES

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

HAUSGEMACHTES PESTO

als Dip
3,50

Zu Jeder Zeit

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB — 28,50

Zitrone | frittierte Kapern | Preiselbeeren | Gurkensalat
klassische Pommes frites

CORDON BLEU VOM KALBSRÜCKEN — 31,90

Lüdertaler Saftschinken | Gruyère | Allgäuer Bergkäse | Gouda
Knoblauch-Kräuterbutter | Steakhaus-Pommes

MÜHLENSCHNITZEL MIT BRATKARTOFFELN — 20,80

Dreierlei Zwiebeln | Mühlenbier | Bratenjus | Bratkartoffeln

MÜHLEN-TIPP
Die verwendeten Zwiebeln werden für einen malzigen Geschmack in 100% Mühlenbier geschmort.

IM GANZEN GEGARTE SCHWEINELENDE — 25,50

Champignons | Rahm | hausgemachte Butterspätzle
Sesam-Blumenkohl

MÜHLEN-TIPP
Unsere Schweinelende liefert die Metzgerei Ruhl aus Großenlüder.

MARKTSALAT MIT KIKOK-MAISPOULARDENBRUST — 25,50

Blattsalat | Kräuterrahm | Kräuterbutter | Baguette | Gemüse-Tostadas

GEBRATENE HESSENMÜHLEN FORELLENFILETS — 27,50

Mandelbutter | Saisongemüse | Sahnemeerrettich
Zitrone | Schwenkkartoffeln

MÜHLEN-TIPP
Durch das Filetieren vor dem Braten der Forelle ist das Gericht garantiert grätenfrei.

TÄGLICH VARIIERENDES VEGETARISCHES & VEGANES GERICHT — 21,50

Bitte fragen Sie unseren Service nach dem tagesaktuellen Angebot.

Süssigkeit

CRÈME BRÛLÉE 8,90
Vanille | Minze | hausgemachtes Yuzu-Sorbet

MILLE FEUILLE VOM BIENENSTICH 9,90
Mandeln | Blätterteig | Vanillecreme | frische Erdbeeren

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

SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN 8,90
Weißes Bio-Schokoladeneis | Schlagrahm

DESSERT ETAGERE FÜR ZWEI 14,90
Cremiges | Fruchtiges | Gefrorenes | Knuspriges

HAUSGEMACHTES SORBET - IM WEINGLAS 4,50
mit Sekt oder Vodka aufgegossen 8,00

FROMAGE SURPRISE 9,90
Kleine Käseauswahl | Trauben | zweierlei Feige

Kaffee-Dessert

EISPRESSO 5,50
Doppelter Espresso | Vanilleeiskrem | Milchschaum

ESPRESSO-FRANGELICO 7,90
Doppelter Espresso | Haselnusslikör | Vanilleeiskrem

SCHAUMSCHLÄGER - EIERLIKÖR 8,50
Doppelter Espresso | regionaler Eierlikör | Milchschaum

ESPRESSO MARTINI COCKTAIL 10,50
Vodka | Kaffeelikör | Zuckersiurp | Espresso

Oder als Shot 5,50
ESPRESSO-MARTINI-SCHNAPS

Eiskalt

PFIRSICH-MELBA-EISBECHER HM 7,50

2 Kugeln Vanille-Eiskrem | Pfirsich | Himbeeren | Mandeln | Sahne

MÜHLEN-EISBECHER 2.0 9,90

3 KUGELN BIO-EISKREM VOM BAUERNHOF PFAFF
Erdnusseiskrem | weiße Schokolade | Apfelwein-Schmandeiskrem
marinierte Dunstäpfel | Salzkaramellsoße | Vanillecreme | Cookie-Keks-Brösel

SCHOKOGENUSS-EISBECHER 7,50

2 Kugeln dunkle Schokolade | 1 Kugel BIO-Eiskrem weiße Schokolade
Schokoladensoße | Sahne

KLASSISCHER GEMISCHTER EISBECHER 6,90

1 Kugel Vanille | 1 Kugel Schokolade | 1 Kugel BIO-Eiskrem Erdbeer-Milcheis

HEISSE LIEBE 7,90

3 Kugeln Vanilleeiskrem | Heiße Himbeeren | Sahne

...KLEINE LIEBE 6,70

2 Kugeln Vanilleeiskrem | Heiße Himbeeren | Sahne

EISKAFFEE ODER EISSCHOKOLADE 7,50

2 Kugeln Vanille-Eiskrem | Sahne

Unser Eissortiment

HAUSMARKE 1,70

Vanille | Schoko | Walnuss

BIO-EISKREM VOM BAUERNHOF PFAFF

2,50
Erdnuss mit Schokostücken
Weiße Schokolade
Erdbeermilcheis
Apfelwein-Schmandeis
Kokos
Sorbet: Limette-Minze | Himbeere

Unsere kleinen Gäste

SMARTIES-BECHER 2,50

1 Kugel nach Wahl | Smarties | Sahne