Hessenmühle

genießen · entspannen · tagen

Liebe Gäste und Freunde,

Wir heißen Sie herzlich Willkommen

in der Hessenmühle.

Wir, Ihre Familie Koch und das gesamte Mühlen-Team, freuen uns Sie mit herzlicher Gastlichkeit bewirten 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 Speisenkarte 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

Hessenmühle
genießen · entspannen · tagen

Aus der Region für die Region – Auszug von Lieferanten & Partnern

Fleischerei Ruhl, Großenlüder	Fleisch und Wurstwaren
Landhof Kömpel, Großenlüder	Wurstwaren und Kartoffeln
Metzgerei Enders, Eichenzell-Lütter	Fleisch und Wurstwaren/ Wurstkonserven
Geflügelhof Petersen, Hünfeld	Geflügel
Hühnerhof Lüttertal, Eichenzell-Lütter	Eier und Suppenhühner
Forellenzucht Keidel, Ehrenberg (Rhön)	Forellen
Kaviar Manufaktur DESIETRA, Fulda	Störfleisch und ggf. Kaviar
Bäckerei Ballmeier, Fulda	Weißbrot, Baguette
Bauerbrotbäckerei Stein, Lauterbach	Bauernbrot und Emmer- Urkornbrot
Service Bund FLACH, Frielendorf	Argentinisches Rindfleisch
WEHNER Groma, Fulda	Salate, Gemüse, Obst, Trockenware, regionales Beef
Fam. Schönherr Erlenmühle, Kleinlüder	Mehl und Körner

In einigen von uns verwendeten Produkten sind kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene enthalten. Diese haben wir in unserer Speisenkarte gekennzeichnet. Für Informationen benutzen Sie bitte die unten aufgeführte Legende.

Aufgrund unserer handwerklichen Herstellungspraxis oder auch durch die Produkte selbst ist das Risiko der unbeabsichtigten Vermischung oder Verschleppung von Allergenen nicht auszuschließen. Wir versuchen durch geeignete Maßnahmen das Risiko einer Vermischung bzw. Verschleppung zu minimieren.

Zusatzstoffe: 1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle,11= Sulfite	
Allergene:	
A= glutenhaltiges Getreide (Weizen1, Roggen2, Gerste3, Hafer4, Dinkel5, Kamut6, Hybridstämme7)	I= Sellerie
B= Krebstiere	J= Senf
C= Eier	K= Sesamsamen
D= Fisch	L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
E= Erdnüsse	M= Lupinen
F= Soja	N= Weichtiere
G= Milch und Milchprodukte (Laktose)	
H= Schalenfrüchte (Mandel1, Haselnuss2, Walnuss3, Cashew4, Pecannuss5, Paranuss6, Pistazie7, Macadamianuss8 und Queenslandnuss9)	

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienung und MwSt.

Aus der Region. Für die Region.

herzlichst aus der Hessenmühle

Hessenmühle
genießen · entspannen · tagen

Mühlen-Menü

täglich ab 18:00 Uhr

jeden Tag wechselnde Gerichte!

Jeden Tag neu – bieten wir Ihnen ZWEI Tages-Menüs an:

1. Das Vital-Menü ist vegan.

2. Das Regional-Menü ist haustypische Küche.

1. VITAL-MENÜ

Vegetarisches/ Veganes Menü

Vegane Vorspeise oder Suppe

***

Zur Wahl

- ein veganes Hauptgericht
-ein vegetarisches Hauptgericht

***

Veganes Dessert

37,50 pro Person

2. REGIONAL-MENÜ

Haustypische Küche

Vorspeise oder Suppe

***

Zur Wahl

täglich zwei verschiedene Hauptgerichte

***

Hausgemachtes Dessert

42,50 pro Person

Genießen Sie die **kreative, kulinarische Vielfalt**
aus unserer **Mühlen-Küche** und probieren mal **was Neues**...
- jeden Tag anders -

herzlichst aus der Hessenmühle

Aus der Region. Für die Region.

Hessenmühle
genießen · entspannen · tagen

VORNEweg
...zum NEISELN und TEILEN

Frühlingsfrischer **BÄRLAUCH-Hüttenkäse**
& gepickelte **RADIESCHEN** 7,50
mit EMMER – **URKORN**brot H2,A2,6,G

Emmer ist eine der ältesten Getreidesorten der Welt und wird wieder neu in unserer Region angebaut. Das Urgetreide ist besonders eiweiß- und mineralstoffreich und dadurch besser bekömmlich als herkömmliches Weizen. Der leicht nussige Geschmack zeichnet das Urkorn erkennbar aus.

Mühlen-Tipp: Jeden Mittwoch, Freitag und Sonntag backen wir unser Bauernbrot mit Kümmel und das Emmer-Urkornbrot – gerne auch für Sie zum Mitnehmen!

Vorspeisen

Pochiertes **RHÖNER KnusperEI** im Kadeifi-**NEST** 6, A1,CG,J 10,90
Vogelsberger Grüne Soße | Endiviensalat | Veganer Kaviar | Kräutervinaigrette
Mühlen-Tipp: *Unseren Eier bekommen wir vom Hühnerhof Lüttertal*

Lüdertaler **Pastrami-PINSA** 6,A2,G, K 14,00
Ochsenbrust | Tomate | Avocado | Mozzarella | Kartoffelchips
Mühlen-Tipp: *Die Ochsenbrust liefert die Metzgerei Ruhl in Großenlüder.*

kleiner **SALAT**teller 6,A2,G,J 6,50
Blatt- und Rohkostsalate | Zockerbrot
Kräuterrahmdressing ODER Himbeer-Balsamicodressing
Mühlen-Tipp: *Zockerbrot ist hauchdünnes Bauernbrot, mit Butter bestrichen und geröstet.*

Suppen

Rinder**KRAFT**brühe A1,C,F,G,I 7,90
Markklößchen | Eierstich | Wurzelgemüse
Mühlen-Tipp: *Den Tafelspitz zum Kochen für die Kraftbrühe liefert die Metzgerei Ruhl in Großenlüder.*

BÄRLAUCH-Cremesuppe 6,B, D,F,G,L 8,20
Krabbenchips | Ingwer
Mühlen-Tipp*: Bärlauch wird auch der „Wilde Knoblauch" genannt und ist in unseren heimischen Wäldern rund um die Hessenmühle zu finden. Achtung Verwechslungsgefahr, mit dem für uns Menschen giftigem Maiglöckchen.*

herzlichst aus der Hessenmühle

Aus der Region. Für die Region.

Hessenmühle
genießen · entspannen · tagen

Frisch vom GRILL

Aus der Region, für die Region…

- **„am Knochen gereift, gebraten und serviert."**

Empfehlung – einzeln, oder auch für zwei Personen:
Je nach aktueller Reifung und Verfügbarkeit bieten wir Ihnen mit der Aktion
– „am Knochen gereift, gebraten und serviert" Steaks von der regionalen Simmentaler (Rasse) Färse.

„Dry Aged Steak Hessenmühle" 6,A,G,J
am Knochen wie gewachsen pro 100g Steak 12,00
mit Grillgemüse, BBQ-Zwiebel und Trüffel-Parmesan-Steakhaus-Pommes
Die Steaks haben zwischen 600 und 1300g Gewicht und können davon bis zu 250g Knochenanteil haben.
Fragen Sie unseren Service, welche „Cuts" tagesaktuell verfügbar sind.

Unsere Klassiker-Steak-Karte:

RUMPsteak vom Angus Rind[3]
mit Speckmarmelade und Steakhaus-Pommes

- **Ladies** CUT	180g	28,50
- **Gentlemans** CUT	250g	32,50
- **BOSS** CUT	360g	44,00

RinderFILET vom Weiderind
mit Speckmarmelade und Steakhaus-Pommes

- **Ladies** CUT	140g	36,50
- **Gentlemans** CUT	220g	44,00
- **BOSS** CUT	300g	52,00

KIKOK Maispoulardenbrust 25,50
mit Speckmarmelade und Steakhaus-Pommes

Mühlen-Tipp: *Unsere Maispoularden bekommen wir vom Geflügelhof Petersen in Hünfeld.*

zu **ALLEN Steak-Gerichten** servieren wir Ihnen 3 Toppings **Ihrer Wahl:**

1. **Knoblauch-Kräuterbutter** oder **Chimichurri**
2. **Röstzwiebeln** oder **gebratene Champignons**
3. **Cole Slaw** oder **Salatbeilage**

herzlichst aus der Hessenmühle

Aus der Region. Für die Region.

Hessenmühle
genießen · entspannen · tagen

zu **SEINER** Zeit

Gratinierter LAMMkeulenbraten A1, 6,G,H1,J,L — 27,50

Kohlrabi | Rahm | Bärlauch |Thymianjus | Polenta

Mühlen-Tipp: *Polentaschnitten werden aus Maisgrieß, Gemüsebrühe, Knoblauch und Parmesan von uns hausgemacht.*

Sous-vide gegarter KALBSrücken rosé 6,11,K,L — 34,50

Rotwein-Butter-Soße | grüner Spargel | Sesam | Anna-Kartoffeln | Speck

Mühlen-Tipp: *Anna-Kartoffeln sind ein gebackenes Kartoffeltörtchen OHNE Sahne. Sie werden in einer Form gebacken und zum Anrichten gestürzt. Der regionale Bauchspeck dazu kommt von der Metzgerei Ruhl in Großenlüder.*

Pochierter Fuldaer **STÖR** 6,11,G,H1,L — 32,50

Parmesan-Risotto | Curry-Spitzkohl | Meeres-Spargel

Mühlen-Tipp: *Unseren Stör liefert die Kaviar-Manufaktur DESIETRA in Fulda-Malkes.*

Zweierlei hausgemachte Spaghettini A1,G,H1,6,8 — 24,50

Bärlauch | Peccorino | Waldbeerenpesto | Rübenchips

Mühlen-Tipp: *Pecorino ist ein italienischer Käse aus Schafsmilch, die Kombination mit dem süß-säuerlichem Waldbeerenpesto unterstreicht den pikant, salzigen Geschmack.*

Vegane RAMEN-BOWL F,6,A1,E — 22,50

Saitan | Thai Basilikum | Fermentierte Karotten | Pak Choi | Nudeln | Wasabi-Erdnüsse

Mühlen-Tipp: *Ramen ist eine japanische Nudelsuppe.*

Dazu, nebenbei oder einfach nur so…

Trüffel-Parmesan-Steakhaus-Pommes G — 6,50

und STOKES Real Mayonnaise als Dip

Aus der Region. Für die Region.

herzlichst aus der Hessenmühle

Hessenmühle
genießen · entspannen · tagen

zu **JEDER Zeit**

Original **WIENER** Schnitzel vom KALB [6, A1,C,3,J] 27,50
mit Zitrone, frittierten Kapern, Preiselbeeren,
Gurkensalat und klassischen Pommes frites
Mühlen-Tipp: *Unser „Original Wiener Schnitzel" wird dünn geklopft und hat ca. 200g Gewicht*

Cordon **BLEU** vom Kalbsrücken [6, A1, C] 31,90
mit Lüdertaler-Saftschinken und zweierlei Allgäuer Käse gefüllt
mit Knoblauch-Kräuterbutter und Steakhaus-Pommes

auf WUNSCH **DAZU** … kräftige Bratenjus (ohne Berechnung)

Mühlen**SCHNITZEL** [6, A1] 20,80
mit dreierlei Mühlenbierzwiebeln, Jus und Bratkartoffeln
Mühlen-Tipp: *Die Mühlenbierzwiebeln werden für den malzigen Geschmack in 100% Mühlenbier geschmort.*

Im **GANZEN** gegarte Metzger **SCHWEINElende** [6,C,G,A1,K] 25,50
mit Waldpilzragout, hausgemachten Bärlauchspätzle und Sesam-Blumenkohl
Mühlen-Tipp: *Unsere Schweinelende liefert die Metzgerei Ruhl aus Großenlüder*

Gebratene Hessenmühlen-**FORELLEN**filets [D,H1,G] 27,50
mit Mandelbutter, Saisongemüse, Sahnemeerrettich, Zitrone und Schwenkkartoffeln
Mühlen-Tipp: *Durch das Filetieren vor dem Braten der Forelle ist das Gericht garantiert grätenfrei.*

VEGANE Tagesempfehlung 21,50
VEGAN
Mühlen-Tipp: *Fragen Sie den Service nach der täglich wechselnden veganen Tagesempfehlung.*

Zu Ihrem **HAUPTgericht empfehlen wir unsere**

„kleine **SALAT**schale" [G,J] 4,20
Blattsalate mit Kräuterrahm- oder Himbeer-Balsamicodressing
WÄHLEN Sie Ihren Hauptgang **OHNE Beilage** erhalten Sie die

„kleine **SALAT**schale" **ohne Aufpreis**

herzlichst aus der Hessenmühle

Aus der Region. Für die Region.

Hessenmühle
genießen · entspannen · tagen

SÜSSigkeit

Crème **BRÛLÈE** [6] 9,90
Vanille | Minze| hausgemachtes Steinobst-Sorbet

Warmer APFELstrudel [A1, 6, C,G,H1,H2] 8,40
Vanilleeis | Sahne

SCHOKOladenkuchen mit flüssigem Kern [6,C,G,H1] 8,90
Ingwer-Kirschen | Schlagrahm

Erdbeeren-PAVLOVA 9,50
Baiser | marinierte Erdbeeren | Schlagrahm | weiße Schokolade

Frische ERDBEEREN und KürbisKERNöl 7,50
Vanilleeis | Schlagrahm | Kürbiskrokant | Steirisches Kernöl

Hausgemachtes **SORBET** [6]– im Weinglas serviert 4,50

- mit **SEKT** oder **VODKA** aufgegossen 8,00

FROMAGE **Surprise** [3,G,F,J,A1,A2] 9,90
Kleine Käseauswahl | Trauben | zweierlei Feige

Kaffee-DESSERT

Eis **....PRESSO** [G,F] 4,90
Doppelter Espresso, Vanilleeis, Milchschaum

ESPRESSO- Franquelico [G, H2] 6,90
Doppelter Espresso, Haselnusslikör und Vanilleeis

SCHAUMschläger – **Eierlikör** [G,C] 6,50
Doppelter Espresso, regionaler Eierlikör, Milchschaum

Aus der Region. Für die Region.

herzlichst aus der Hessenmühle

Hessenmühle
genießen · entspannen · tagen

EISkalt

MÜHLEN-Eisbecher 7,90

3 Kugeln, Vanille, Walnuss, Erdbeere,
mit frischem Obst der Saison, Eierlikör,
Sahne und Fruchtsoße

SCHOKOgenuss 6,50

2 Kugeln Schokolade, 1 Kugel Stracciatella
mit Schokoladensoße und Sahne

Heiße LIEBE 6,90

3 Kugeln cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Frische marinierte ERDBEEREN 7,00

3 Kugeln cremiges Vanilleeis mit Sahne

Unser hyggeTIPP:

BIO-Eierlikör Goldene Henne 4cl 2,50

- ergänzen Sie Ihr Dessert oder Eis mit einem regionalen Eierlikör als Topping

Unsere kleine GÄSTE

SMARTIES-Becher 2,50

1 Kugel nach Wahl mit Smarties und Sahne

Unser Eissortiment

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Walnuss	1 Kugel	1,50

Aus der Region. Für die Region.

herzlichst aus der Hessenmühle