



# 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 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 – 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 Speisekarte 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.

<u>Zusatzstoffe:</u> 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	
<u>Allergene:</u>	
A= glutenhaltiges Getreide (Weizen <sup>1</sup> , Roggen <sup>2</sup> , Gerste <sup>3</sup> , Hafer <sup>4</sup> , Dinkel <sup>5</sup> , Kamut <sup>6</sup> , Hybridstämme <sup>7</sup> )	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 (Mandel <sup>1</sup> , Haselnuss <sup>2</sup> , Walnuss <sup>3</sup> , Cashew <sup>4</sup> , Pecannuss <sup>5</sup> , Paranuss <sup>6</sup> , Pistazie <sup>7</sup> , Macadamianuss <sup>8</sup> und Queenslandnuss <sup>9</sup> )	

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienung und MwSt.

Aus der Region. Für die Region.







## Frühlingszeit ist...



## ... Spargelzeit

### „SPARGELsalat Pastrami“

Hausgemachter Pastrami | Walnussöl | Bärlauch | Zockerbrot

12,50

**Mühlen-Tipp:** Die Ochsenbrust für unseren hausgemachten Pastrami liefert die Metzgerei Ruhl in Großenlüder

### SpargelcremeSUPPE

Klassisch | Spargel | Schnittlauch

8,50

**Mühlen-Tipp:** Bis Johanni nicht vergessen, sieben Wochen Spargel essen.

### Ein PFUND (500g) Fränkischer StangenSPARGEL

24,50

Schwenkkartoffeln | hausgemachte Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter<sup>C,G</sup>

**Mühlen-Tipp:** Unseren frischen Stangen Spargel beziehen wir vom Spargelhof Seufert aus der bayrischen Rhön

...gerne empfehlen wir dazu:

- Lüdertaler Saftschinken (gekocht)100g\* <sup>1,2,3,5,G</sup> +7,50
- paniertes Kalbsschnitzel 150g aus der Pfanne\* <sup>A1,C</sup> +14,50
- ein gebratenes Hessenmühlen Forellenfilet\*<sup>D</sup> +9,50

\* Nur in Verbindung mit Fränkischem Stangen Spargel möglich

### Dazu, nebenher oder einfach so.....

#### Drei Stangen Fränkischer SPARGEL

14,50

hausgemachte Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter<sup>C,G</sup>

zusätzlich eine Portion Schwenkkartoffeln

+3,50

**Mühlen-Tipp:** Bestellen Sie sich zu unseren Hauptgerichten einfach mal so drei Stangen Spargel mit Sauce Hollandaise dazu und ergänzen Sie so Ihren gewählten Hauptgang mit der Königin des Gemüses.

Aus der Region. Für die Region.



## ...zum NEISELN und TEILEN

### Frühlingsfrischer **BÄRLAUCH-Hüttenkäse** & gepickelte **RADIESCHEN**

7,50

mit **EMMER – URKORN**brot <sup>H2,A2,6,G</sup>

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** <sup>6, A1,CG,J</sup>

10,90

Vogelsberger Grüne Soße | Löwenzahn | Veganer Kaviar | Kräutervinaigrette

**Mühlen-Tipp:** Unseren Eier bekommen wir vom Hühnerhof Lüttertal

### kleiner **SALAT**teller <sup>6,A2,G,J</sup>

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 <sup>A1,C,F,G,I</sup>

7,90

Markklößchen | Eierstich | Wurzelgemüse

**Mühlen-Tipp:** Den Tafelspitz zum Kochen für die Kraftbrühe liefert die Metzgerei Ruhl in Großenlüder.

### **BÄRLAUCH-Cremesuppe** <sup>6,B, D,F,G,L</sup>

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.

Aus der Region. Für die Region.



## 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“<sup>6,A,G,J</sup>**

**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<sup>3</sup>**

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 Maispouardenbrust**

mit Speckmarmelade und Steakhaus-Pommes

25,50

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

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

1. Knoblauch-Kräuterbutter oder Bärlauch-Pesto
2. Röstzwiebeln oder gebratene Champignons
3. Cole Slaw oder Salatbeilage

Aus der Region. Für die Region.





## zu SEINER Zeit

### Lackierte regionale RINDERroulade <sup>A1, 6, G, H1, J, L</sup> 26,50

Spargel | Rahm | Rübenstroh | Rosmarinkartoffeln

**Mühlen-Tipp:** Unsere lackierte Roulade ist mit einer einreduzierten, süßlich-rauchigen Soße bestrichen. Dies nennt „lackiert“.

### Sous-vide gegarter KALBSrücken rosé <sup>6, 11, K, L</sup> 34,50

Rotwein-Butter-Soße | grüner und weißer 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 <sup>6, 11, G, H1, L</sup> 32,50

Parmesan-Risotto | Curry-Spitzkohl | Meeres-Spargel

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

### Zweierlei hausgemachte Spaghettini <sup>A1, G, H1, 6, 8</sup> 24,50

Bärlauch | Pecorino | 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 <sup>F, 6, A1, E</sup> 22,50

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

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

### Dazu, nebenher oder einfach so.....

#### Drei Stangen Fränkischer SPARGEL

hausgemachte Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter<sup>C, G</sup>

zusätzlich eine Portion Schwenkkartoffeln



14,50

+3,50

**Mühlen-Tipp:** Bestellen Sie sich zu unseren Hauptgerichten einfach mal so drei Stangen Spargel mit Sauce Hollandaise dazu und ergänzen Sie so Ihren gewählten Hauptgang mit der Königin des Gemüses.

#### Parmesan-Steakhaus-Pommes<sup>G</sup>

und Trüffel-STOKES Real Mayonnaise als Dip

6,50

#### Hausgemachtes BÄRLAUCH-Pesto als DIP



3,50

Aus der Region. Für die Region.

## zu JEDER Zeit

Original **WIENER Schnitzel** vom KALB <sup>6, A1, C, 3, J</sup> 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 <sup>6, A1, C</sup> 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** <sup>6, A1</sup> 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** <sup>6, C, G, A1, K</sup> 25,50

mit Waldpilzragout, hausgemachten Bärlauchspätzle und Sesam-Blumenkohl

**Mühlen-Tipp:** Unsere Schweinelende liefert die Metzgerei Ruhl aus Großelnöder

Gebratene Hessenmühlen-**FORELLENfilets** <sup>D, H1, G</sup> 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

**Mühlen-Tipp:** Fragen Sie den Service nach der täglich wechselnden veganen Tagesempfehlung.

### Dazu, nebenher oder einfach so.....

#### **Drei Stangen Fränkischer SPARGEL**

hausgemachte Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter <sup>C, G</sup>

zusätzlich eine Portion Schwenkkartoffeln



14,50

+3,50

**Mühlen-Tipp:** Bestellen Sie sich zu unseren Hauptgerichten einfach mal so drei Stangen Spargel mit Sauce Hollandaise dazu und ergänzen Sie so Ihren gewählten Hauptgang mit der Königin des Gemüses.

#### **Parmesan-Steakhaus-Pommes** <sup>G</sup>

und Trüffel-STOKES Real Mayonnaise als Dip



6,50

#### **Hausgemachtes BÄRLAUCH-Pesto als DIP**

3,50

Aus der Region. Für die Region.

## SÜSSIGKEIT

**Crème BRÛLÉE** <sup>6</sup> 9,90  
Vanille | Minze | hausgemachtes Steinobst-Sorbet

**Warmer APFELstrudel** <sup>A1, 6, C, G, H1, H2</sup> 8,40  
Vanilleeis | Sahne

**SCHOKOLadenkuchen mit flüssigem Kern** <sup>6, C, G, H1</sup> 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** <sup>6</sup> – im Weinglas serviert 4,50  
- mit SEKT oder VODKA aufgegossen 8,00

**FROMAGE Surprise** <sup>3, G, F, J, A1, A2</sup> 9,90  
Kleine Käseauswahl | Trauben | zweierlei Feige

## Kaffee-DESSERT

**Eis ....PRESSO** <sup>G, F</sup> 4,90  
Doppelter Espresso, Vanilleeis, Milchschaum

**ESPRESSO- Franquেলico** <sup>G, H2</sup> 6,90  
Doppelter Espresso, Haselnusslikör und Vanilleeis

**SCHAUMschläger – Eierlikör** <sup>G, C</sup> 6,50  
Doppelter Espresso, regionaler Eierlikör, Milchschaum

Aus der Region. Für die Region.



## EISkalt

### **MÜHLEN-Eisbecher**

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

7,90

### **SCHOKOgenuss**

2 Kugeln Schokolade, 1 Kugel Stracciatella  
mit Schokoladensoße und Sahne

6,50

### **Heiße LIEBE**

3 Kugeln cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

6,90

### **Frische marinierte ERDBEEREN**

3 Kugeln cremiges Vanilleeis mit Sahne

7,00

### Unser hyggeTIPP:

#### **BIO-Eierlikör Goldene Henne 4cl**

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

2,50

### Unsere kleine GÄSTE

#### **SMARTIES-Becher**

1 Kugel nach Wahl mit Smarties und Sahne

2,50

### Unser Eissortiment

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Walnuss

1 Kugel

1,50

Aus der Region. Für die Region.