

# Unsere Speisekarte an Sonn- und Feiertagen



**Hessenmühle**  
genießen · entspannen · tagen

## VORNEweg... zum NEISELN und TEILEN

### in die Mitte vom Tisch



**EMMER-URKORN**brod mit

**GriebenSCHMALZ & KRÄUTERSchmand**<sup>6,A2</sup> 8,50

**Tip: Ergänzen Sie Ihren Brotservice „Neiseln und Teilen“ mit:**

	<u>3 dünne Scheiben</u>	<u>7 dünne Scheiben</u>
<b>TRÜFFEL-SALAMI</b> <sup>J,6,3</sup>	2,90	5,90
<b>WAGYU-Schinken</b> -6 Monate gereift-	6,90	14,90
	<u>kleines Glas</u>	<u>großes Glas</u>
<b>DATTELN im SPECKmantel</b> <sup>6,1</sup>	4,90	8,90
- selbstgemacht und gebraten		
<b>CHORIZO-Knoblauch-SALSA</b>	4,50	7,50
Chorizo   Champignons   Maronen   Knoblauch   Chili   Chipotle		



## Vorspeisen

**Karamellierter Ziegenkäse mit Feldsalat**<sup>6, A1, A2, G</sup> 8,90  
mit gerösteter Rote Beete, Dunstapfel, Honig, Balsamico, Thymian und Zockerbrot

**Kleiner Salatteller**<sup>6,A1,A2,F,G,H1,K</sup> 6,50  
Blatt- und Rohkostsalate mit Kräuterrahm<sup>G,I</sup> - oder Himbeerdressing

**KLASSISCHE französische ZWIEBELSUPPE**<sup>A1,G,C</sup> 8,50  
mit weißen Zwiebeln, Weißwein, Thymian, Knoblauch und Käsecrouton

**Rinderkraftbrühe**<sup>A1,C,F,G,I</sup> mit Markklößchen, Eierstich und Wurzelgemüse 7,90

## Hauptgerichte

**Ochsenhochrippe -butterzart- am Knochen Sous-vide gegart**<sup>C,G,H1,6,A1,3</sup> 28,50  
mit Meerrettichkruste, Rahmwirsing, Mühlenbiersoße und Bergkäsknödel

**Halbe Bauernente aus dem Ofenrohr**<sup>6, A1,C G, K</sup> 28,50  
mit Orangen- Thymiansoße, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße und Marzipan-Bratapfel

**Ragout und Wellingtonpraline vom regionalen Rotwild**<sup>A1, 6,C,G</sup> 32,50  
mit Preiselbeer-Soße, geraspelttem Rosenkohl und geschmelzten Schupfnudeln

**Gebratener Teriyaki-Lachs im Sesammantel und Wasabi**<sup>D,F,E,K,6</sup> 32,50  
mit Jasminreis, Soja, Karottengemüse, Bambus und grünem Spargel

**Im Ganzen gegarte Metzger-Schweinelende mit Champignons in Rahm**<sup>6,C,G,A1,K</sup> 25,50  
dazu hausgemachte Butterspätzle und Sesam-Blumenkohl

**Lüdertaler Champignon-Schnitzel**<sup>C,G,A1</sup> 19,90  
aus der Schweine-Oberschale von der Metzgerei Ruhl aus Großenlöder  
mit Champignon-Rahm und Kroketten

**Lüdertaler „Winter-Schnitzel“**<sup>C,G,A1,3</sup> 19,90  
aus der Schweine-Oberschale von der Metzgerei Ruhl aus Großenlöder  
mit Apfel-Lauch-Speck-Soße, Preiselbeeren und Kartoffelrösti

Aus der Region für die Region



# Unsere Speisekarte an Sonn- und Feiertagen



**Hessenmühle**  
genießen · entspannen · tagen

## SNACK-BOX... dazu, nebenher, obendrauf oder einfach so!

<b>Parmesan-Steakhaus-Pommes</b> mit hausgemachter Trüffel-Mayonnaise als Dip <sup>6,G</sup>	8,50
<b>Pepper-Corn-Fries</b> mit Cheddar-Cheese-Sauce <sup>+++</sup> und Guacamole	8,50
<b>Gebackene Champignons</b> – mit Remouladensoße	7,50
<b>Spicy-Chicken-Fingers</b> – pikant panierte, hausgemachte Hähnchenbruststreifen, 3 Stk.	9,00
<b>DATTELN im SPECKmantel</b> – selbstgemacht und gebraten	4,90
<b>CHORIZO-Knoblauch-SALSA</b>	4,50
Chorizo   Champignons   Maronen   Knoblauch   Chili   Chipotle	

**Rumpsteak vom Angus Rind frisch vom Grill** (ca. 250g)<sup>3,G,H1</sup> 35,50  
mit Pfefferrahmsoße, winterlichem Honig-Thymian-Gemüse und Kroketten

**„Original Wiener Schnitzel“ vom Kalb**<sup>6, A1,C,3,J</sup> 27,50  
mit Zitrone, frittierten Kapern, Preiselbeeren  
Gurkensalat-Beilage und Pommes frites

**Frische Hessenmühlen-Forellenfilets** in Butter gebraten<sup>D,H1,G</sup> 27,50  
mit Mandeln, Sahnemeerrettich, Gartengemüse und Schwenkkartoffeln

**Markt-Salat in Kräuterrahm mit KIKOK-Maispoulardenbrust**<sup>6,A1,A2,F,G,H1,K</sup> 25,50  
Knoblauch-Kräuterbutter, gerösteter Rote Beete und Baguette

### Vegetarisch und Vegan

**Hausgemachte Pecorino-Ravioli mit Birne**<sup>1,6,C,G,H3,H1,3</sup> 24,50  
kandierte Walnüssen, Salbei, Nussbutter und Moosbeeren

**Veganes Massaman-Gemüse-Curry mit Kichererbsen**<sup>6,A1,E,F,I</sup> 22,50  
mit Biryanireis und Rauch-Tofu

### Für unsere kleinen Gäste

**„Peppa Wutz“**<sup>A1,C,6</sup> 9,50  
kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatbeilage

**„Chicken Run“**<sup>6,C,G</sup> 8,50  
Hausgemachte Chicken Fingers mit Pommes frites und Ketchup

**„Sponge Bob“**<sup>J</sup> 4,50  
Kartoffelkloß mit Soße

**„The Minions“**<sup>A1,C,G</sup> 6,50  
Hausgemachte, gebutterte Spätzle

### Desserts

**Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster**<sup>6,A1,G,C,H1,G</sup> 9,90  
und Vanilleeis

**DUBAISchokolade meets HESSENMÜHLE**<sup>6,C,G</sup> 10,50  
BIO-Schokoladeneiskrem, Pistazien-Schmandmousse, Baklava, kandierte Feige

Aus der Region für die Region

herzlichst aus der  
**Hessenmühle**  
genießen · entspannen · tagen

# Unsere Speisekarte an Sonn- und Feiertagen



*Hessenmühle*  
genießen · entspannen · tagen

## Der Süße Nachmittag ab 14:30 Uhr bis 17:30 Uhr

### Hausgebackene Kuchen und Torten

<b>Käsekuchen</b> – hauseigenes Traditionsrezept –	4,50
<b>Schwarzwälder Kirschtorte</b> – mit Kirschwasser –	4,20
<b>Zwetschgen-Streusel</b> – Hefeteig von Omas Rundblech mit Butterstreuseln.	5,20
<b>Marzipan-Sahnetorte</b> – mit Pistazie und Mohn	5,20
<b>Frankfurter Kranz</b> – mit leichter Buttercreme, Himbeer-Johannisfüllung und Krokant	4,70

### Windbeutel und frisch gebackene Waffeln

<b>Windbeutel mit Kirschen und Sahne</b>	7,50
<b>Windbeutel mit Kirschen, Sahne und Vanilleeis</b>	8,50
<b>Waffel „pur“ mit Puderzucker</b>	5,00
<b>Waffel mit Kirschen und Sahne</b>	7,50
<b>Waffel mit Kirschen, Sahne und Vanilleeis</b>	8,50

### Eisbecher

<b>Winter-Eisbecher</b> 2 Kugeln BIO-Eiskrem aus der Manufaktur Pfaff in Dermbach: Baileyseiskrem und Malagaeiskrem mit Cookie-Crunch, Ingwer-Kirschen und Sahne	8,50
<b>Warmer Zwetschgenröster</b> <sup>r6,H3,G</sup> mit 2 Kugeln Walnusseiskrem	7,00
<b>Mühleneisbecher</b> 3 Kugeln: Vanille, Walnuss, Erdbeere <sup>C,G</sup> mit frischem Obst der Saison, Eierlikör <sup>C,G</sup> , Sahne <sup>G</sup> und Fruchtsoße	8,50
<b>Schokogenuss</b> 2 Kugeln Schokolade, 1 Kugel Stracciatella mit Schokoladensoße und Sahne	6,50
<b>Heiße Liebe</b> 3 Kugeln cremiges Vanilleeis <sup>C,G</sup> mit heißen Himbeeren und Sahne <sup>G</sup>	6,90
<b>Kleine Liebe</b> 2 Kugeln cremiges Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	5,70
<b>SMARTIES-Becher</b> 1 Kugel Eis nach Wahl mit Smarties und Sahne	3,50

### Unser Eissortiment

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Walnuss	<b>1 Kugel</b>	1,70
<b>BIO-Eiskrem von der Manufaktur Pfaff</b> Lebkucheneiskrem, Baileyseiskrem, Malagaeiskrem	<b>1 Kugel</b>	2,50

### Herzhafte Vesper-Gerichte am Nachmittag

<b>Gulaschsuppe</b> mit Baguette <sup>6,l</sup>	<b>kleine Portion</b>	7,50
	<b>große Portion</b>	10,50
<b>Schnitzel vom Lüdertaler Landschwein „Schni-Po-Sa“</b> <sup>6,G,A1,A2,C</sup> mit hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter, Pommes frites und Salatbeilage		19,50
<b>Allgäuer-Käse-Spätzle</b> <sup>A1,C,G</sup> mit Bergkäse, Röstzwiebeln und Salat		18,50
<b>Mühlen-Vesper</b> <sup>A1,A2,G,J,3,6</sup> Pfefferbeißer, Fleischpflanzerl, Heumilchkäse, Streich, Schmalz und Schnittlauch		12,50

Aus der Region für die Region

