



Hessenmühle RESTAURANT

**LIEBE GÄSTE UND FREUNDE DES HAUSES,
WIR HEISSEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN
IM RESTAURANT HESSENMÜHLE**

Wir, Familie Koch und das gesamte Mühlenteam, freuen uns, Sie mit herzlicher Gastlichkeit begrüßen zu dürfen. Dies tun wir nun schon seit 70 Jahren und sind uns der Verantwortung bewusst, Ihnen nur das Beste zu bieten - früher wie heute.

Unser Anspruch als Landlust Hotel 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 "Aus 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 - ein gutes Produkt aus unserer starken Region ist dabei unerlässlich!

**SCHÖN, DASS SIE BEI UNS SIND.
IHRE FAMILIE KOCH & MÜHLENTEAM**



Mühlen-Vesper-Lädchen



Feinkost

Vesper-Lädchen



Preisliste Brote

Riesen FRIESEN
BACKEN · GRILLEN · EVENTS

Die **100%ige Handwerksbäckerei Riesen Friesen** ist unser Partner für Backwaren. **Dietrich Friesen** ist ein leidenschaftlicher **Bäcker und Brotsommelier**. Jedes Korn ist bei ihm für das perfekte Backergebnis aufeinander abgestimmt. Die rohen Brotteige bekommen jeweils individuell abgestimmte Gehzeit und die dazugehörige Temperatur in unterschiedlichen Reiferäumen und Zeitabständen.

Traditionelles Handwerk trifft hier auf Perfektion.

- **Roggenvollkornbrot** mit Pfeffer und Feige - 500g 5,70
- **Roggenvollkornbrot** mit Buchweizen - 500g 5,40
- **Medicus** - 500g - 60% Weizen | 40 % Roggen Traubenkernmehl | Chiasamen | Beifuß | Kürbiskerne 5,00
- **Kartoffelbrot** - 500g - 60% Weizen | 40 % Roggen getrocknete Kartoffelsticks | Kartoffelflocken 5,00

Mühlentipp: Nur freitags und sonntags!

- **Mühlenbrot 750g** - 100% Roggensauerteig - mit oder ohne Kümmel 5,20

Vesper-Lädchen



Preisliste Wurstspezialitäten



Der **Landhof Kömpel** in Großenluder ist ein reiner **Selbstvermarkter-Bauernhof**. Die Wurstspezialitäten sind aus eigener Aufzucht und Metzgerei - "hier weiß man, wo's herkommt!"

- Rhöner Stracke 9,90
- Landhofschinken "Tiroler Art" 5,90
- Dreierlei Hausmacher Wurst 5,90
- Blutwurst 5,50
- Leberwurst 6,50
- Schwartenmagen 7,50
- Glas Zwiebelwurst 125g 4,50
- Glas Mettwurst 125 4,50
- Glas Schwartenmagen 125g 4,50

EXKLUSIV VOM JÄGER:

- Wildsalami 12,80



Vesper-Lädchen



Preisliste Bergkäse



Die **Bergkäseerei Schoppernau** befindet sich im Hinteren-Bregenzerwald. Die Sennereigesinnenschaft besteht aus 23 einzelnen Bauernhöfen, für deren Bewohner die Arbeit kein Beruf sondern Leidenschaft zur Region, den Tieren und zum Käse ist. Der **Roh- Heumilchkäse** ist Qualität erster Güte und eine **echte Handwerkskunst**.

Alle Stücke haben zwischen 220g und 250g.

Stückpreise:

- **Katharinas Bergkäse Mild** 7,50
ab 3 Monate gereift
- **Nannis Kräuterschatz** 9,00
ca. 3-4 Monate gereift
- **Kaspars Bergkäse Mittel** 8,00
6-9 Monate Monate gereift
- **Franz Michael Felders Bergkäse** 8,80
ab 10 Monate gereift
- **F.M. Special Edition** 10,00
ab 14 Monate gereift

Unsere
"Hausmacher Feinkost"
zum Mitnehmen. Die von uns
ausgesuchten Spezialitäten
exklusiver Partner sind
handwerkliche
Meisterleistungen. Nehmen Sie
sich ein Stück Hessenmühle mit
nach Hause.

Brotservice



RIESEN FRIESENS CRSIPY-PFEFFER

Bruschetta-Tomaten-Salsa | Mühlen-Pesto



Mühlen-Tipp:

Für unser Pesto nutzen wir nur eigene Kräuter, griechisches Olivenöl, Mandeln, Grana Padano, Limette, Knoblauch, Chipotle.



6,50

Riesen
FRIESEN
BACKEN · GRILLEN · EVENTS

BJÖRNS MARINIERTE OLIVEN

mit Kalamatas | Zitronenzeste | Fenchelsamen | Knoblauch | ital. Kräuter | Chili

7,50

DATTELN 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 6 Monate gereift.



Vorspeisen

RINDERFILETCARPACCIO "MIGNON"

14,90

Rucola | griechisches Bauern-Olivöl | geschmorte Kirschtomaten |
Parmesan | Pinienkerne | Zockerbrot



Mühlen-Tipp:

Unser Carpaccio wird als "Mignon" (ca. 60g) nach der Bestellung frisch vom Rinderfilet geschnitten.
Danach pressen wir es mit einer besonderen, handbetriebenen Maschine hauchdünn. Dadurch hat das
Carpaccio eine besondere, frische Qualität und bietet einen feinen Geschmack.

VEGANE HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLE



8,90

Glasnudeln | Mungobohnen | Karotten | Knoblauch | Rotes Curry | Wakame | rosa Ingwer

VORSPEISENSALATTeller

6,50

Blattsalate | Rote Zwiebeln | Tomaten | Gurken |
Radieschen | Farmersalat | Gurkensalat | Zockerbrot

KLEINE SALATSCHALE

4,20

Blattsalate | Rote Zwiebeln | Tomaten | Gurken | Radieschen | Zockerbrot

UNSERE HAUSGEMachten DRESSINGS FÜR SIE ZUR WAHL:

- KRÄUTERRAHMDRESSING
- HIMBEER-BALSAMICO DRESSING
- SVENS ZITRONENÖLDRESSING
- LEICHTE SHERRY-VINAIGRETTE



Suppe

RINDERKRAFTBRÜHE

7,90

Markklößchen | Eierstich | Wurzelgemüse | Peterle

als Kostprobe 5,50

Hauptgerichte

FILET VOM DEUTSCHEN STROHSCHWEIN

26,50

Waldpilzrahmsoße | gebackener Blumenkohl | hausgemachte Spätzle



Die Spätzle produzieren wir traditionell im Haus selbst. Das Geheimnis unseres Spätzleteigs ist etwas Mineralwasser dazuzugeben, damit die Nudeln etwas lockerer wird. Gerne ausprobieren!

LÜDERTALER "GRÜNE SOSSE-SCHNITZEL"

19,90

Fuldaer Grüne Soße | Butterkartoffeln | Peterle



Wir machen die Grüne Soße aus Schmand, Quark, Saurer Sahne und natürlich den berühmten 7 Kräutern: Borretsch, Kervel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch

LÜDERTALER "FÖRSTER-SCHNITZEL"

21,50

Waldpilzrahmsoße | Kroketten

ZWEI ORIGINAL WIENER SCHNITZEL AUS DEM KALBSRÜCKEN

29,50

Zitrone | frittierte Kapern | Preiselbeeren | Pommes frites

KLEINE PORTION: NUR MIT EINEM SCHNITZEL CA. 90G

24,50

Zitrone | frittierte Kapern | Preiselbeeren | Pommes frites

MEDITERRANE KALBSROULADE

32,50

Luftgetrockneter Schinken | getrocknete Tomate | Parmesan | Basilikum | Rote Zwiebel | Ratatouille | Pinienkerne | zweierlei Gnocchi



Im Süddeutschen Raum und in Österreich ist das Gericht auch als "Kalbsvögel" bekannt. Wir verwenden dafür Kalbsrücken, plattieren diesen und füllen ihn mit den mediterranen Zutaten. Danach wird er angebraten und sanft geschmort.

"Snackbox" - dazu, nebenher oder einfach so

ZWEI FILET-FETA-ROLLS MIT BBQ-DIP

9,90

Involtini vom Landhofschwein mit Käse | Riesen Friesens Crispy-Pfeffer Baguette

CHIPOTLE-GRILLKÄSE-DUO

8,90

Kanarische Mojo Verde | Pimentos de Padrón | Riesen Friesens Crispy-Pfeffer Baguette

KLEINE SALATSCHALE

4,20

Blattsalat | Rote Zwiebeln | Tomaten | Gurken | Radieschen | Zockerbrot

PARMESAN-STEAKHAUS-POMMES

8,50

Hausgemachte Trüffel-Mayonnaise

...oder als Beilagentausch

4,50

Hauptgerichte

GEBRATENES FORELLENFILET

27,50

Sahnemeerrettich | Mandelbutter | Sommergemüse | Kräuterkartoffeln



Die Forellen bekommen wir von der Fischzucht Föller aus Altenfeld bei Gersfeld in der Rhön.

VEGANE PASTA-BOWL MIT GESCHMORTEN TOMATEN 22,50

Pesto | Knoblauch | Pinienkerne | Soja-Parmesan | Rucola



WAHLWEISE MIT: DREI BLACK TIGER GARNELEN 32,50

MARKTFRISCHE SALAT-BOWL

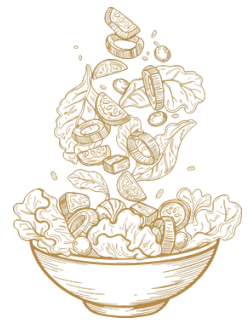
14,50

Blattsalate | Rote Zwiebeln | Tomaten | Gurken | Radieschen | Farmersalat | Gurkensalat | Zockerbrot

UNSERE HAUSGEMachten DRESSINGS FÜR SIE ZUR WAHL:



- KRÄUTERRAHMDRESSING
- HIMBEER-BALSAMICO-DRESSING
- SVENS ZITRONENÖLDRESSING
- LEICHTE SHERRY-VINAIGRETTE



WIR EMPFEHLEN IHNEN DAZU:

- VEGETARISCHE SPINAT-MAULTASCHEN +8,00
- CHIPOTLE-GRILLKÄSE-DUO +8,00
- MAISPOULARDENBRUST -SUPREME- +12,00
- RUMPSTEAK 200G +17,00
- RINDERFILET 180G +27,00
- GEBRATENES FORELLENFILET +12,00
- DREI BLACK TIGER GARNELEN +13,00

“Snackbox” – dazu, nebenher oder einfach so

ZWEI FILET-FETA-ROLLS MIT BBQ-DIP

9,90

Involtini vom Landhofschwein mit Käse | Riesen Friesens Crispy-Pfeffer Baguette

CHIPOTLE-GRILLKÄSE-DUO

8,90

Kanarische Mojo Verde | Pimientos de Padrón | Riesen Friesens Crispy-Pfeffer Baguette

KLEINE SALATSCHALE

4,20

Blattsalat | Rote Zwiebeln | Tomaten | Gurken | Radieschen | Zockerbrot

PARMESAN-STEAKHAUS-POMMES

8,50

Hausgemachte Trüffel-Mayonnaise

...oder als Beilagentausch

4,50

Steaks vom Grill

AUS SÜDAMERIKA

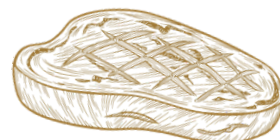


Mühlen-Tipp:

Unsere 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 "BBQ"

Mühlen-Pesto | Grilltomate | BBQ-Zwiebel | Bratkartoffeln



...LADIES CUT

200g

29,50

...GENTLEMANS CUT

250g

36,50

...BOSS CUT

380g

49,50



Mühlen-Tipp:

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



RINDERFILET "SURF AND TURF"

Drei Black Tiger Garnelen | Cognacbutter | Sommergemüse | Beilage zur Wahl

...LADIES CUT

180g

48,90

...GENTLEMANS CUT

220g

57,90

...BOSS CUT

300g

68,90

Beilagen zur Wahl: Pommes frites | Bratkartoffeln | Gnocchi | Salatschale



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.

AUS DEUTSCHLAND

DRY AGED STEAK-CUTS VON DER DEUTSCHEN FÄRSE:

Preis je 100g nach Verfügbarkeit:

...KOTELETT

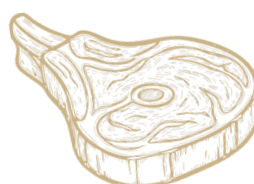
15,00

...RUMPSTEAK

19,50

...FILETSTEAK

29,50



mit Beilagen nach Wahl und Beratung durch den Service.

Desserts

CRÈME BRÛLÉE

10,50

Hausgemachtes Himbeer-Sorbet

ERDBEER-PAVLOVA

9,50

Wiener Biskuit | Sahne | Baiser | Hausgemachte Erdbeersoße | Grand Marnier

MINI-DESSERT: ZWEI CHURROS

5,50

Zimt-Zucker | Salzkaramellsoße

SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN

8,90

BIO-Erdnusseiskrem mit Schokostücken vom Bauernhof Pfaff | Schlagrahm

DESSERT ETAGERE FÜR ZWEI

14,90

Cremiges | Fruchtiges | Gefrorenes | Knuspriges | Gebackenes

HAUSGEMACHTES SORBET - IM WEINGLAS

3,50

mit Sekt oder Vodka aufgegossen

6,90



FRISCHE ERDBEEREN VOM BAUERNHOF PRETSCHER

4,50

nach Lust und Laune mit:

Sahne, Eierlikör, Kürbiskernöl, Eis nach Wahl

+++

Kaffee-Dessert

AFFOGATO AL CAFÉ

5,90

Doppelter Espresso | Vanilleeiskrem | Milchschaum

ESPRESSO-FRANGELICO

7,90

Doppelter Espresso | Vanilleeiskrem | Haselnusslikör

SCHAUMSCHLÄGER - EIERLIKÖR

6,90

Doppelter Espresso | regionaler Eierlikör | Milchschaum

ESPRESSO MARTINI COCKTAIL

10,50

Vodka | Kaffeelikör | Zuckersirup | Espresso



Oder als Shot

ESPRESSO-MARTINI-SCHNAPS

5,50

Käse



VARIATION VOM BERGKÄSE

Serviert mit Feigensenf | Trauben | Grissinis | Tages-Dip

S	- 200g	insgesamt 3 Sorten
M	- 500g	insgesamt 5 Sorten
L	- 1000g	insgesamt 5 Sorten

12,90

24,90

49,90

 Die Bergkäserei Schoppernau liegt im Bregenzer Wald in Österreich.
Es handelt sich um 100% handgemachten Heumilchkäse in verschiedenen Reifestufen.

UNSERE SORTEN ZUR WAHL

Katharinas Bergkäse - mild

Mild im Auftakt, zart nussig und angenehm rahmig.
Ein junger Bergkäse mit feiner Würze und harmonischem Charakter.

Reifungszeit: 3-5 Monate



Nannis Kräuterschatz - mild-kräutrig

Nannis Kräuterschatz verbindet feinen Bergkäse mit ausgewählten Alpenkräutern. Die Basis bildet ein Heumilch Rohmilch Käse, der durch die Kräuter eine frische, aromatische Note erhält.

Mild-würzig im Geschmack

Reifungszeit: 3-5 Monate



Kaspars Bergkäse - mittel

Dieser Vorarlberger Bergkäse zeigt sich ausgewogen und feinwürzig.

Aus Heumilch hergestellt, entfaltet er zarte Nussnoten und eine angenehme, harmonische Würze..

Reifungszeit: 6-8 Monate



Franz Michl Felder Bergkäse - kräftig

Dieser Heu-Rohmilch Käse entwickelt bei der Reifung ein kräftiges Aroma mit nussiger und leicht malziger Note.
Die feste, dennoch gut schmelzende Konsistenz unterstreicht seinen reifen Charakter.

Reifungszeit: mind. 10 Monate



F.M. Felder Special Edition - kräftig

Der Bergkäse entwickelt durch die lange Reifung ein intensives, würziges und nussiges Aroma.

Die lange Reife sorgt für eine feste, mürbe Konsistenz., leicht kristallig.

Reifungszeit: mind. 14 Monate



Eiskrem

ERDBEER-EISBECHER

9,90

1 Kugel Vanilleeiskrem | 2 Kugeln Bio-Erdbeer-Sahneeis vom Bauernhof Pfaff | Frische Erdbeeren | Baiser-Sahne | Krokant | Zitronenmelisse

MÜHLEN-EISBECHER 2.0

8,90

3 KUGELN BIO-EISKREM VOM BAUERNHOF PFAFF
Erdnuss mit Schokostücken | Apfelwein-Schmandeis | American-Cookie | marinierte Dunstäpfel | Salzkaramellsoße | Vanillecreme | Cookie-Keks-Brösel

SCHOKOGENUSS-EISBECHER

7,50

2 Kugeln Dunkle Schokolade | 1 Kugel BIO-Eiskrem Erdnuss mit Schokostücken | Schokoladensoße | Sahne

GEMISCHTER EISBECHER

6,90

1 Kugel Vanille | 1 Kugel Schokolade | 1 Kugel BIO-Eiskrem Erdbeer-Sahneeis | Sahne

HEISSE LIEBE

7,90

3 Kugeln Vanilleeiskrem | Heiße Himbeeren | Sahne

...KLEINE LIEBE

2 Kugeln Vanilleeiskrem | Heiße Himbeeren | Sahne



6,70

FRISCHE ERDBEEREN VOM BAUERNHOF PRETSCHER

4,50

nach Lust und Laune mit:

Sahne, Eierlikör, Kürbiskernöl, Eis nach Wahl

+++

Unser Eissortiment

HAUSMARKE

Vanille | Schoko

1,70

BIO-EISKREM VOM BAUERNHOF PFAFF

Erdbeer-Sahneeis

2,50

Erdnuss mit Schokostücken

American Cookie

Apfelwein-Schmandeis

Sorbet: Himbeer und Yuzu-Minze

3,50

Unsere kleinen Gäste

SMARTIES-BECHER

2,50

1 Kugel nach Wahl | Smarties | Sahne



AUS DER REGION FÜR DIE REGION

UNSERE STARKEN LIEFERANTEN & PARTNER



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.