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

Hausmacher
Feinkost

Vesper-Lädchen

Preisliste
Brote

Hessenmühle

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 unterscheidlichen Reiferäumen und Zeitabständen.

Traditionelles Handwerk trifft hier auf Perfektion.

- **Roggenvollkornbrot** mit Pfeffer und Feige - 500g — 5,70
  Mühlentipp: Unseren Bergkäse auf dem Brot essen!
- **Roggenvollkornbrot** mit Buchweizen - 500g — 5,00
- **Medicus** - 500g - 60% Weizen | 40 % Roggen — 5,40
  Traubenkernmehl | Chiasamen | Beifuß | Kürbiskerne
- **Kartoffelbrot** - 500g - 60% Weizen | 40 % Roggen — 5,00
  getrockenete Kartoffelsticks | Kartoffelflocken

Mühlentipp: Nur freitags und sonntags!

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

Vesper-Lädchen

Preisliste
Wurstspezialitäten

Hessenmühle

DER RAUCHKELLAGER
LANDHOF KÖMPEL
SEIT 1994

Der **Landhof Kömpel** in Großenlüder 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

Hessenmühle

BERGKÄSEREI SCHOPPERNAU

Die **Bergkäserei Schoppernau** befindet sich im Hinteren-Bregenzerwald. Die Sennereigesnossenschaft besteht aus 23 einzelnen Bauernhöfen, für deren Bewohner die Arbeit kein Beruf sondern Leidenschaft zur Region, den Tieren und zum Käse ist. Der **Roh- Heumlichkäse** 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 KARTOFFELBROT 6,50

Bärlauch-Hüttenkäse | gepickelte Radieschen

Mühlen-Tipp:
Zum Pickeln legen wir die Radieschen in Kräuteressig, Himbeeressig, Fenchelsamen, Senfkörnern, Salz, Pfeffer und Zucker ein.

Riesen FRIESEN
BACKEN . GRILLEN . EVENTS

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

MATJESTATAR "HAUSFRAUEN ART" 9,90

Himbeer-Zwiebeln | Riesen Friesens Roggen-Vollkornbrot | Hausgemachte Mixed Pickels

VEGANE HAUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLE 8,90

Asisiatischer Karottensalat | Wakame | Ingwer

VORSPEISENSALATTELLER 6,50

Blattsalate | Farmersalat | Karottensalat | Gurkensalat | Zockerbrot

KLEINE SALATSCHALE 4,20

Blattsalate | Zockerbrot

UNSERE HAUSGEMACHTEN DRESSINGS FÜR SIE ZUR WAHL:

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

Suppen

RINDERKRAFTBRÜHE 7,90

Markklößchen | Eierstich | Wurzelgemüse | Peterle — **als Kostprobe** 5,50

BÄRLAUCHCREMESUPPE 8,50

Togarashi-Knusper-Segel | Zitronenöl — **als Kostprobe** 5,50

Hauptgerichte

FILET VON 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 "FRÜHLINGSSCHNITZEL" 19,90

Fuldaer Grüne Soße | Butterkartoffeln | Peterle

Endlich ist die Grüne Soße da! Wir machen diese aus Schmand, Quark, Saurer Sahne und natürlich den berühmten 7 Kräutern: Borretsch, Kerbel, 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. 100G 22,50

Zitrone | frittierte Kapern | Preiselbeeren | Pommes frites

GESCHMORTE LAMMKEULE 28,50

Barolo-Jus | Rosmarinkartoffeln | Ratatouille | Gemüsetostadas

Eine Barolo-Jus ist eine edle, dunkle Rotweinsoße, die auf einer Reduktion von Barolowein und dem ausgetretenen Fleischsaft, der beim Schmoren der Keule ensteht, basiert.

Snackbox - dazu, nebenher oder einfach so

HAUSGEMACHTE GRÜNE SOSSE 3,50

HAUSGEMACHTES BÄRLAUCHPESTO 3,50

DREI KARTOFFELN 6,00
Grüne Soße

KLEINE SALATSCHALE 4,20
Blattsalat | Zockerbrot | Dressing zur Wahl

PARMESAN-STEAKHAUS-POMMES 8,50
Hausgemachte Trüffel-Mayonnaise

...oder als Beilagentausch 4,50

Hauptgerichte

GEBRATENE FORELLENFILETS 27,50

Sahnemeerrettich | Butterkartoffeln mit Peterle | Bärlauchgemüse

Die Forellen bekommen wir von der Fischzucht Keidel aus Ehrenberg-Wüstensachsen in der Rhön.

HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI MIT BUCHWEIZEN 24,50

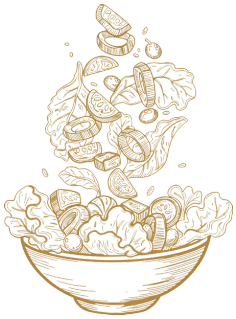
Bärlauchpesto | Kirschtomaten | Parmesan | Chiasamengranola

MARKTFRISCHE SALAT-BOWL 12,50

Blattsalate | Farmersalat | Karottensalat | Gurkensalat | Hausbrot

UNSERE HAUSGEMACHTEN DRESSINGS FÜR SIE ZUR WAHL:

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



WIR EMPFEHLEN IHNEN DAZU:

- **VEGETARISCHE SPINAT-MAULTASCHEN** +10,00
- **MAISPOULARDENBRUST -SUPREME-** +12,00
- **RUMPSTEAK 220G** +20,00
- **RINDERFILET 200G** +26,00
- **FORELLENFILETS** +12,00

Snackbox – dazu, nebenher oder einfach so

HAUSGEMACHTE GRÜNE SOSSE 3,50

HAUSGEMACHTES BÄRLAUCHPESTO 3,50

DREI KARTOFFELN 6,00
Grüne Soße

KLEINE SALATSCHALE 4,20
Blattsalat | Zockerbrot | Dressing zur Wahl

PARMESAN-STEAKHAUS-POMMES 8,50
Hausgemachter 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

Mühlen-Pfeffer-Rahm | Bratkartoffeln | Bärlauchgemüse | Röstzwiebeln

...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

Parmesan-Haube | Rosmarinkartoffeln | Ratatouille | Kartoffelchips

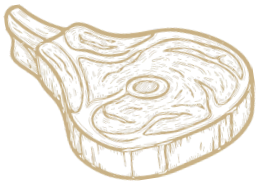
...LADIES CUT	180g	39,90
...GENTLEMANS CUT	220g	48,90
...BOSS CUT	300g	59,90

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 druch den Service.

Desserts

CRÈME BRÛLÉE 10,50
BIO-Rhabarber-Sorbet vom Bauernhof Pfaff aus Dermbach

EIERLIKÖRPARFAIT MIT RÜBLI-BROWNIE 9,90
Himbeersoße | Süßer Karottensalat | Süßes Wan Tan

MINI-DESSERT: BAISER-GILLAGE 5,50
Amaretto | Rhabarber-Kompott

SCHOKOLADENKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN 8,90
BIO-Schokoladeneis weiß | 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

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**	12,90
M	**- 500g**	**insgesamt 5 Sorten**	24,90
L	**- 1000g**	**insgesamt 5 Sorten**	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

FRÜHLINGS-EISBECHER 7,50

2 KUGELN BIO-EISKREM VOM BAUERNHOF PFAFF
Rhabarber-Sorbet und Kompott | Erdbeer-Sahneeis Vanillecreme | Mandelcrunch

MÜHLEN-EISBECHER 2.0 9,90

3 KUGELN BIO-EISKREM VOM BAUERNHOF PFAFF
Erdnuss mit Schokostücken | Apfelwein-Schmandeis | 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 6,70

2 Kugeln Vanilleeiskrem | Heiße Himbeeren | Sahne

Unser Eissortiment

HAUSMARKE 1,70

Vanille | Schoko

BIO-EISKREM VOM BAUERNHOF PFAFF

Erdbeer-Sahneeis 2,50
Erdnuss mit Schokostücken
American Cookie
Apfelwein-Schmandeis
Sorbet: Rhabarber und Limette-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

FULDA
Störfleisch & Kaviar

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

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

WEHNER GROSSA
C&C Frischezentren und Zustellservice
FULDA

HÜHNERHOF LÜTTERTAL
EICHENZELL-LÜTTER

DER VOGELSBERGER
Ursprung · Tradition · Handwerk
Schweine-fleisch & Wagyu
ROMROD-ZELL
Fam. Schäfer GmbH

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

FORELLENZUCHT KEIDEL
EHRENBERG, RHÖN

WILDFLEISCH OSKAR BORSCHEL
SCHLETZENHAUSEN

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.