



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



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
Mühlentipp: Unseren Bergkäse auf dem Brot essen!
- **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 5,20
- mit oder ohne Kümmel

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

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 **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- 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 gereift
- **Franz Michael Felders Bergkäse** 8,80
ab 10 Monate gereift
- **F.M. Special Edition** 10,00
ab 14 Monate gereift

Brotservice zum Kombinieren



RIESEN FRIESENS CRISPY-PFEFFER

Bruschetta-Tomaten-Salsa | Mühlen-Pesto



Mühlen-Tipp:

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



Riesen
FRIESEN
BACKEN . GRILLEN . EVENTS

6,50

WECK-GLAS BJÖRNS MARINIERTER OLIVEN (KERNLOS)

Kalamatas | Chalkidiki Oliven | Knoblauch | Kräuter | Fenchelsamen

7,50

WECK-GLAS PFIFFERLINGS-ANTIPASTI

Pfifferlinge | getrocknete Tomaten | Zitrone | Artischocken | Staudensellerie

7,90

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-Olivnöl | geschmorte Kirschtomaten |
Parmesan | Pinienkerne | Mühlen-Röschbrot



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

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

8,90

VORSPEISENSALATTELLER

Blattsalate | Rote Zwiebeln | Tomaten | Gurken |
Radieschen | Farmersalat | Gurkensalat | Mühlen-Röschbrot

6,50

KLEINE SALATSCHALE

Blattsalate | Rote Zwiebeln | Tomaten | Gurken | Radieschen | Mühlen-Röschbrot

4,20

UNSERE HAUSGEMachten DRESSINGS FÜR SIE ZUR WAHL:



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



Suppe

EHRliche RINDERKRAFTBRÜHE

Markklößchen | Eierstich | Wurzelgemüse | Peterle

7,90

als Kostprobe 5,50

Hauptgerichte

FILET VOM DEUTSCHEN STROHSCHWEIN

28,50

Pfifferlingsrahmsoße | gebackener Blumenkohl | hausgemachte Spätzle



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

LÜDERTALER "GRÜNE SOSSE-SCHNITZEL"

19,90

Paniertes Schweinerückenschnitzel | Fuldaer Grüne Soße | Butterkartoffeln



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 "PFIFFERLINGS-SCHNITZEL"

24,50

Paniertes Schweinerückenschnitzel | Pfifferlingsrahmsoße | Kroketten

ZWEI ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

29,50

AUS DEM KALBSRÜCKEN

Zitrone | frittierte Kapern | Preiselbeeren | Pommes frites

KLEINE PORTION:

NUR MIT EINEM SCHNITZEL CA. 90G

24,50

Zitrone | frittierte Kapern | Preiselbeeren | Pommes frites

GRATINIERTER KALBSRÜCKEN MIT PFIFF

34,50

Madeira-Thymian-Jus | Kaiserschoten | sautierte Pfifferlinge | zweierlei Gnocchi

GEBRATENES FORELLENFILET

27,50

Sahnemeerrettich | Mandelbutter | Sommergemüse | Kräuterkartoffeln



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

"Snackbox" – dazu, nebenher oder einfach so

SCHALE GEBRATENE PFIFFERLINGE

7,50

Speck | Zwiebel | Kräuter

SCHALE PFIFFERLINGE IN SCHNITTLAUCHRAHM

7,90

Rahmsoße | Schnittlauch | Zwiebel

ZWEI FILET-FETA-ROLLS MIT BBQ-DIP

9,90

Involtini vom Landhofscheun mit Käse | Mühlen-Röschbrot

CHIPOTLE-GRILLKÄSE-DUO

8,90

Kanarische Mojo Verde | Pimentos de Padrón | Mühlen-Röschbrot

PARMESAN-STEAKHAUS-POMMES

8,50

Hausgemachte Trüffel-Mayonnaise

4,50

...oder als Beilagentausch

KLEINE SALATSCHALE

4,20

Blattsalat | Rote Zwiebeln | Tomaten | Gurken | Radieschen | Mühlen-Röschbrot

Hauptgerichte

HAUSGEMACHTE SPINAT-BERGMÄSEKNÖDEL

Pfifferlingsrahmsoße | Schnittlauch | Zwiebel | frittierter Rucola



24,50

VEGANE PASTA MIT GESCHMORTEN TOMATEN

Pesto | Knoblauch | Pinienkerne | Soja-Parmesan



18,90

WAHLWEISE MIT: DREI BLACK TIGER GARNELEN GEBRATENE PFIFFERLINGE

32,50

24,50

MARKTFRISCHE SALAT-BOWL



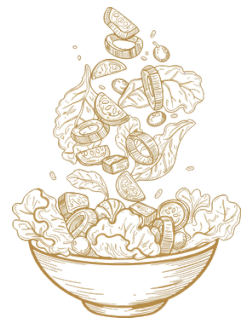
14,50

Blattsalate | Rote Zwiebeln | Tomaten | Gurken |
Radieschen | Farmersalat | Gurkensalat | Mühlen-Röschbrot

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

SCHALE GEBRATENE PFIFFERLINGE

Speck | Zwiebel | Kräuter

7,50

SCHALE PFIFFERLINGE IN SCHNITTLAUCHRAHM

Rahmsoße | Schnittlauch | Zwiebel

7,90

ZWEI FILET-FETA-ROLLS MIT BBQ-DIP

Involtini vom Landhofschwein mit Käse | Mühlen-Röschbrot

9,90

CHIPOTLE-GRILLKÄSE-DUO

Kanarische Mojo Verde | Pimentos de Padrón | Mühlen-Röschbrot

8,90

PARMESAN-STEAKHAUS-POMMES

Hausgemachte Trüffel-Mayonnaise

8,50

...oder als Beilagentausch

4,50

KLEINE SALATSCHALE

Blattsalat | Rote Zwiebeln | Tomaten | Gurken | Radieschen | Mühle-Röschbrot

4,20

Steaks vom Grill

AUS SÜDAMERIKA

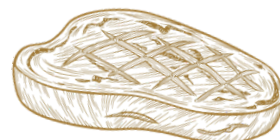


Mühlen-Tipp:

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 | Cognac-Buttersoße | 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

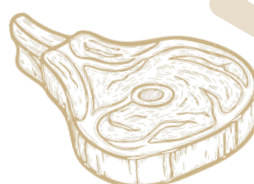
15,00

...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.

Allergene & Zusatzstoffe



Hessenmühle
Restaurant

VORNEWEG & BROT

Regionaler Wagyschinken 1,3,5
Frühlingsrolle (Marone | Sellerie | Mandarine) A1, I
Wirsingpraline (mit Walnussbrot) A1, H3
Kleines Käsefondue (mit Walnussbrot) A1, G, H3
Frisch gebackenes Walnussbrot A1, H3
Datteln im ChORIZOMANTEL 1,3,5,11

SUPPEN

Rinderkraftbrühe (Markklößchen | Eierstich) A1, C, I
Kürbiscremesuppe G, I

ZUM TEILEN

Pastrami – Feldsalat | Kartoffeldressing | Speckcroutons
A1/2, J, 1,3,5
Rote Beete | Pumpernickel | Kaviar A1, D, G, 11
Rauchforellenmousse – Brioche | Walnusskrokant A1, D, G, H, 11
Gänseleberparfait G, 1,3,5

STEAKS – KLASSIKER

Rumpsteak – Ladies/Gentleman/Boss Cut

Beilagen & Toppings:

- Speckmarmelade 1,3,5
- Steakhaus-Pommes
- Kräuterbutter G
- Cole Slaw → C, G, J, I
- Mühlen-Pfefferrahm G
- Salatbeilage J, G

Rinderfilet – Ladies/Gentleman/Boss Cut

DRY AGED & PREMIUM

Dry Aged Kotelett / Rumpsteak / Filet
Original Vogelsberger Wagyu – mit Teriyaki-Gemüse F, G, K, 2
Beilagen: Parmesan-Steakhaus-Pommes → G

ZU SEINER ZEIT – HAUPTGERICHTE

Halbe Bauernente – Rotkohl | Klöße | Brösel-Butter
A1, C, G, 3, 11
Gratinierter Stör „Pumpkin Spice“ – Kartoffelkrapfen
A1, C, D, G, 3
Schnitzel aus der Rotwildkeule – Kürbiströsti | Rosenkohl | Preiselbeeren
A1, C, G, 3, 11
Ragout & Wellington-Praline vom Rotwild – Blätterteig | Camembert | Pistazie |
Knödel A1, C, G, H, 11
Gefüllte Pasta – Pecorino & Feige | Nusskrokant A1, C, G, H

SNACKS / SNACKBOX

Parmesan-Steakhaus-Pommes G
Spicy Chicken Fingers (3 Stück) A1, C, G, 1,3,5
Datteln im Chorizomantel 1,3,5,11
Kleines Käsefondue A1, G, H3
Kleine Feldsalat-Bowl – Kartoffeldressing | Blutwurst-Croutons
A1, J, 3, 1,3,5 (Blutwurst), 11

ZU JEDER ZEIT – KLASSIKER

Gebratene Hessenmühlen-Forellenfilets – Mandelbutter | Schwenkkartoffeln D, G, H1, 3
Mühlenschnitzel – Bratkartoffeln A1, C, G, 3, 11
Original Wiener Schnitzel vom Kalb – Kapern | Preiselbeeren | Pommes A1, C, G, 11
Cordon Bleu vom Kalb – Saftschinken | Käse | Pommes A1, C, G, 1,3,5
Schweinelende – Spätzle | Waldpilzrahmsauce A1, C, G, 11 möglich

SALATE

Marktfrische Salatbowl

Dressings:

- Kräuterrahm G, J
- Himbeer-Balsamico L
- Sherry-Vinaigrette L

Toppings:

- Bauern-Karottensalat → J
- Farmersalat G, J, 3
- Hausbrot A1/2
- Spinat-Maultaschen A1, C, G
- Maispoularde
- Rumpsteak / Filet

DESSERTS

Crème brûlée C, G
Spekulatius-Parfait – Nougatmousse | Wantan | Zwetschgenröster A1, C, G, H, 11
möglich
Schokoladenkuchen – flüssiger Kern A1, C, G
Dessertetagere für zwei A1, C, G, H, L
Hausgemachtes Sorbet – im Weinglas L, 11
Frankfurter Frozen Äpfel – Apfelwein | Schmand | Streusel A1, G, L, 11
Variation vom Bergkäse – Feigensenf | Grissini A1, G, J, 11 möglich

KAFFEE-DESSERTS

Affogato al Café G, 7
Espresso-Frangelico G, H, 7
Schaumschläger-Eierlikör C, G, 7
Espresso Martini (Cocktail / Shot) 7

EIS & EISBECHER

Winter-Eisbecher A1, G, H2/3, 11
Mühlen-Eisbecher 2.0 A1, G, H, L, 11
Schokogenuss-Eisbecher A1, G, H2
Heiße Liebe / Kleine Liebe G
Smarties-Becher A1, G, 4
Gemischter Eisbecher G, L, 11
Zwetschgenröster mit 2 Kugeln Eis A1, G, H2, L, 11

GETRÄNKEKARTE

🍷 IM SEKTGLAS

Mühlenaperitif – Heidelbeere mit Sekt L, 11
Aperitivo Rosato 4, L, 11
Hugo – Limette & Holunder L, 11
Aperol Sprizz 4, L, 11
Herbie – Pfirsich liebt die wilde Beere 4, L, 11
Lüdertal Royal – Rhabarber, Sekt, Himbeere L, 11
Hausmarke Sekt – brut L, 11
Kir Royal – Cassis mit Sekt L, 11
Rosenkuss – Marzipan, Rose, Kokos, Sekt H, L, 11

🍹 ALKOHOLFREI

Virgin Campari – Monin Bitter 1, 4, H

Wild Berry – Beerig & eisgekühlt 4

🍷 KLASSIKER – APERITIF / DIGESTIF

Tawny Port / White Port – Oporto 11, L
Sherry Sandemann – alle Sorten 11, L
Martini – Bianco/D'Oro/Rosso/Extra Dry 11, L
Campari Soda / Campari Orange 4

🍏 AUS DER REGION

„ApfelSherry“ – Apfelinnovation aus der Rhön 11, L
Krenzers Apfel – Whiskyfass 7.0 11, L
Krenzers Apfel – Whiskyfass Klima 11, L
Krenzers Apfel – Sherryfass 11, L

🍺 FRISCH VOM FASS

(Alle Biere mit A, 3 laut Karte)
Mühlenbier – im Tonkrug A, 3
Mühlen-Radler A, 3
Pils / Radler – Hochstift Fulda A, 3
Rhön Radler – mit naturtrübem Apfelsaft A, 3
Will-Weizenbier – Motten, Rhön A, 3
Tegernseer Hella, 3

🍺 AUS DER FLASCHE

Schwarzer Hahn – Dunkles Landbier A, 3
Bonifatius Pils A, 3
Bonifatius Weizen A, 3
Keiler – Weizen dunkel A, 3
Erdinger alkoholfrei – Weizen A, 3
Will-Bräu alkoholfrei – Weizen A, 3
Colaweizen / Russ 4, 7, A, 3
Will-Bräu Kristall Weizen – mit Zitrone A, 3
Hochstift alkoholfrei – Pils A, 3
Hochstift Radler – alkoholfrei A, 3
Malzbier A, 3
Apfelwein – pur, süß, sauer, Cola-Mix 11, L (bei Cola zusätzlich 4, 7)

🍷 SÄFTE & SCHORLEN

Alle Säfte naturbelassen → keine Allergene / Zusatzstoffe

(Außer Rhabarber: L)

Tomatensaft 1l möglich (verpackungsbedingt)

Rhön Sprudel

Bad Vilbeler Elisabethen Quelle

Thomas Henry – Bitterlimonaden⁸

Libella Limonaden^{4,7}

Coca Cola / light / Zero^{4,7}

Bionade – alle Sorten

Honest Eistee – alle Sorten

Hausgemachte Limonade

🍹 LAUNEMACHER – COCKTAILS

Aperitivo Rosato⁴

Hugo

Aperol Sprizz⁴

Herbie⁴

Lüdertal Royal^{L, 1l}

Rosenkuss – mit Kokos & Sekt^{H, L, 1l}

Black Velvet – Lavendellikör & Sekt^{L, 1l}

🍹 AUS DER REGION – COCKTAILS MIT AMARILLO

Hinweis: Amarillo enthält keine Farbstoffe oder Geschmacksverstärker

Amarillo & Berry – mit Russian Wild Berry⁴

Seccorillo – Amarillo mit Secco^{L, 1l}

AMA & Tonic – Amarillo & Tonic Water⁸

AMA & Apfel – Amarillo mit Apfelwein^{1l, L}

🍹 COCKTAILS & LONGDRINKS

Cuba Libre – Havanna 3 Jahre & Cola ^{4,7}

Cocktail Plant – Zombie, Piña Colada, Swimmingpool

^{4, 7, 1l}

Ipanema – alkoholfrei

^{8 (Ginger Ale)}

🍹 GIN

(Gins selbst enthalten keine allergenen Stoffe nach EU-Liste)

Bombay Sapphire

Monkey ⁴⁷

The Duke

Gin Mare

Hendrick's

Tanqueray No.10

Burgen-Gin

Mix deinen Gin mit...

– Thomas Henry Tonic → ⁸

– Schweppes Wild Berry → ⁴



 WEISSWEINE (im offenen Ausschank)

(alle Weine: sulfithaltig → 11, L)

Rheinhessen Weißburgunder 11, L

Sauvignon Blanc 11, L

Franken Rivaner „St. Valentin“ 11, L

Bacchus – halbtrocken 11, L

Pfalz Grauburgunder 11, L

Riesling – verschiedene Regionen 11, L

Chardonnay IGP – Italien 11, L

 ROTWEINE (offener Ausschank)

alle enthalten Sulfite → 11, L

Grenache, Carignan, Cinsault – Frankreich 11, L

Dornfelder 11, L

Domina 11, L

Spätburgunder – Ahr / Baden 11, L

Merlot – Italien 11, L

Merlot/Shiraz – Südafrika 11, L

Cabernet Sauvignon – Chile 11, L

 SEKT / SECCO / PRICKELNDES

HENRI Sekt Brut 11, L

Traubensecco alkoholfrei

 DIGESTIF – TRESTERBRAND

(Brände enthalten keine Allergene und keine Zusatzstoffe)

Spindler Tresterbrand – 2cl / 4cl

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 (Weizen 1, Roggen 2, Gerste 3, Hafer 4, Dinkel 5, Kamut 6, Hybridstämme 7)

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 1, Haselnuss 2, Walnuss 3, Cashew 4, Pecannuss 5, Paranuss 6, Pistazie 7, Macadamianuss 8 und Queenslandnuss 9)

