



Hessenmühle



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, Großelüder	Fleisch und Wurstwaren
Landhof Kömpel, Großelüder	Wurstwaren und Kartoffeln
Familie Schäfer GmbH „Der Vogelsberger“	Wagyu-Fleisch
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
Bauernbrotbäckerei 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 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)	

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienung und MwSt.

Aus der Region. Für die Region.



Mühlen-Menü
täglich ab 18:00 Uhr
jeden Tag wechselnde Gerichte!

Jeden Tag neu – bieten wir Ihnen

ZWEI Tages-Menüs an:

- 1. Das Vital-Menü ist vegan.**
- 2. Das Regional-Menü ist haustypische Küche.**

1. VITAL-MENÜ

Vegetarisches/ Veganes Menü

Vegane Vorspeise oder Suppe

Zur Wahl

- ein veganes Hauptgericht

- ein vegetarisches

Hauptgericht

Veganes Dessert

37,50 pro Person

2. REGIONAL-MENÜ

Haustypische Küche

Vorspeise oder Suppe

Zur Wahl

täglich zwei verschiedene

Hauptgerichte

Hausgemachtes Dessert

42,50 pro Person

Genießen Sie die **kreative, kulinarische Vielfalt**
aus unserer **Mühlen-Küche** und probieren mal **was Neues...**
- jeden Tag anders -

Aus der Region. Für die Region.

VORNEweg...

zum NEISELN und TEILEN in die Mitte vom Tisch

 **EMMER-URKORN**bro**t mit**
Frühlingsfrischem BÄRLAUCH-HÜTTENKÄSE
& gepickelte Radieschen^{6, A2} 8,50

Mühlen-Tipp:

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.

Ergänzen Sie Ihren Brotservice „Neiseln und Teilen“ mit:

	<u>5 Stück</u>	<u>10 Stück</u>
 DATTELN im CHORIZO mantel ^{6,1,3}	4,90	8,90
 Björns hausgemachte PASTRAMI ^{J,6,3,1}	3 Scheiben 2,90	7 Scheiben 6,70



Regionaler WAGYU¹-Schinken 3 hauchfeine Scheiben: 6,90 7 hauchfeine Scheiben: 14,90
 5 Wochen eingelegt und eine Woche „durchgebrannt“,
 danach geräuchert und im Anschluss 6 Monate gereift

Vorspeisen

RHÖNER LandEI bereist **FERNOST**^{3,6 A1,C} 9,80
 Knusper | Ingwer | Chinakohl | Glasnudeln | Wasabi-Erdnüsse | Sriracha Majo | Korianderöl
Mühlen-Tipp: Unsere Eier bekommen wir vom Hühnerhof Lüttertal in Eichenzell-Lütter.

MÜHLEN-NEISEL-ETAGERE^{A1,A2,C,G,1,6} - zum Teilen in die Mitte vom Tisch 25,00
 4 Spicy-Chicken Fingers | 6 Datteln | 4 halbe gefüllte Eier | Zockerbrot | Grüne Soße | Bärlauch-Pesto
Mühlen-Tipp: Wenn man zu zweit, zu dritt oder mehr Personen „einfach schon mal was auf dem Tisch haben will“ – in unserer Region sagen wir „ein bisschen was zum Neiseln“.

Suppen

RinderKRAFTbrühe^{A1,C,F,G,I} 7,90
 Markklößchen | Eierstich | Wurzelgemüse | Peterle
Mühlen-Tipp: Unsere Kraftbrühe wird aus Tafelspitz-Stücken, Knochen und Wurzelgemüse gekocht. Alles wird zusammen aufgekocht, zieht 10 Stunden über Nacht im großen Kessel und wird am nächsten Morgen noch einmal aufgekocht.

Fuldaer GRÜNEsuppe^{G,A1} 7,50
 Petersilie | Schnittlauch | Sauerampfer | Pimpinelle | Kerbel | Borretsch | Fleuron
Mühlen-Tipp: Fleuron ist ein kleines Blätterteigkissen.

Aus der Region. Für die Region.



Frisch vom GRILL

Unsere **Klassiker-Steaks** bieten Ihnen verschiedene „Cuts“ von den weltbekannten Rinderrassen **Angus und Hereford** bzw. einer Kreuzung dieser beiden. Die Herkunft der Tiere ist die weltbekannte, üppige Graslandschaft „La Pampa“, die sich über die Landesgrenzen von Uruguay und Argentinien erstreckt.

RUMPsteak³

mit Speckmarmelade und Steakhaus-Pommes + 3 Toppings nach Wahl

- Ladies CUT	180g	29,50
- Gentlemans CUT	250g	34,50
- BOSS CUT	360g	46,00

Mühlen-Tipp: Das bereits aus dem Rücken ausgelöste Roastbeef reift auf dem Seeweg im Vakuum. Dieses Reifeverfahren nennt man in der Fachsprache „wet-aging“.

RinderFILET

mit Speckmarmelade und Steakhaus-Pommes + 3 Toppings nach Wahl

- Ladies CUT	140g	36,50
- Gentlemans CUT	220g	46,00
- BOSS CUT	300g	54,00

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, das Steak benötigt neben der reinen Garzeit zusätzlich Zeit zum Entspannen der Muskel-Fasern.

zu ALLEN klassischen Steaks servieren wir Ihnen 3 Toppings Ihrer Wahl:

1. Knoblauch-Kräuterbutter ODER Mühlen-Pfeffer-Rahm
2. Röstzwiebeln ODER Frühlingsgemüse mit Bärlauch
3. Cole Slaw ODER Salatbeilage

Aus der Region. Für die Region.



Frisch vom GRILL

Mit unseren **Exklusiv-Steaks** bieten wir Ihnen, je nach Verfügbarkeit, eine Auswahl von heimischen Rinderrassen und regional aufgezogenen Tieren:

 **Allgäuer Braunvieh und Fleckvieh**, welches aus regionalen Betrieben im Allgäu und Schwaben aufgezogen wird. Die angelieferten Jungbullen- oder Färsen-Rücken reifen wir **35 Tage im hauseigenen „Dry Ager®“**.

Am Knochen gereift, gebraten und serviert:

Empfehlung – einzeln oder auch für zwei Personen:

- **Dry Aged Kotelett am Knochen (gelöst)** 15,00 pro 100g Steak-Gewicht
- **Dry Aged Rumpsteak ohne Knochen** 19,50 pro 100g Steak-Gewicht
- **Dry Aged Filetsteak -Rarität-** 25,00 pro 100g Steak-Gewicht

Alle Steaks servieren wir mit Teriyaki-Gemüse, Knoblauch-Kräuterbutter, geriebenen Meerrettich und Parmesan-Steakhaus-Pommes mit Trüffelmayonnaise.

Die Steaks haben zwischen 250g und 1200g Gewicht und können davon bis zu 30% Knochenanteil haben. Fragen Sie unseren Service, welche „Cuts“ und Steakgrößen tagesaktuell verfügbar sind.

Original Vogelsberger Wagyu:

Eigene Aufzucht • Eigene Schlachtung • Eigene Herstellung

DER VOGELSBERGER



Das besondere am Wagyu ist die Marmorierung.

Der Marmorierungsgrad unterscheidet sich gemäß dem **Beef Marbling Score**.

Der **BMS** reicht von 1 (gering-) bis hin zu 12 (extreme Marmorierung). Unterhalb der Marmorierung von 5 verkaufen wir kein Fleisch als Wagyu. Denn Ihre Genuss-Vorstellung soll auch Realität werden. Die Einstufung der Marmorierung erfolgt nach objektiven Kriterien durch ein unabhängiges Institut für jedes Rind einzeln.

Original Vogelsberger Wagyu Rumpsteak 250g - 125,00

Teriyaki-Gemüse | Sesam | Parmesan-Steakhaus Pommes mit Trüffelmayonnaise

Falls Sie einen anderen Cut oder Schnittgröße an Wagyu-Steak wünschen, können wir dies auf Vorbestellung innerhalb einer Woche gerne für Sie anbieten.

Aus der Region. Für die Region.

ZU SEINER Zeit

Gesottener regionaler TAFELSPITZ ^{G, H1, 6, A1, 3}	22,50
Grüne Soße Möhren Frühlingslauch Petersilienkartoffeln <i>Mühlen-Tipp: Den Tafelspitz bekommen wir von der Metzgerei Ruhl in Großenlüder.</i>	
ROULADE vom regionalen ROTHIRSCH ^{6, A1, C, G, H1, H2, H3}	28,50
Camembert Preiselbeeren Pilze Nuss Speck Wirsing Rotwein-Butter-Jus Pommes Williams <i>Mühlen-Tipp: Unser Rotwild beziehen wir aus einem Wildgehege in Schletzenhausen, ca. 5 km von der Hessenmühle entfernt. Zu empfehlen ist auch die im Kühlschrank ausliegende Hirsch-Salami – fragen Sie beim Service unbedingt nach. 500g zu 12,50.</i>	
KALBSLEBER mit Apfel-Chutney im Knusper-Ei ^{6, A1, G}	26,50
Schmorzwiebeln Bratensoße Sellerie Kartoffelpüree <i>Mühlen-Tipp: Die Kalbsleber ist frische Qualität, wird akkurat geputzt, meliert und leicht medium gebraten. Die Kalbsleber ist wesentlich feiner als die Rinderleber und dadurch auch zarter.</i>	
ZANDERFILET auf BÄRLAUCH-RISOTTO ^{1, 6, A1, D, C, G, J}	32,50
Limetten-Gremolata Weißburgunderschaum luftgetrockneter Schinken <i>Mühlen-Tipp: Das Zanderfilet ist frische Qualität und im Querschnitt ca. 5cm hoch (Große Fische). Dadurch können wir das Filet glasig braten damit es schön saftig bleibt.</i>	
Schwäbischer MAULTASCHEN-SALATTELLER ^{6, A1, C, G, I}	22,50
Vegetarische Maultaschen Zwiebelschmelze lauwarmer Karottensalat Blattsalat	
Hausgemachte SPAGHETTINI mit BÄRLAUCH-PESTO	18,50
Tomate Parmesan Ruccola-Stroh mit 5 lauwarmen Ceviche-Garnelen	29,50
<i>Mühlen-Tipp: Ceviche-Garnelen sind rohe Garnelen, die wir ausschließlich mit Limettensaft „garen“. Die Säure der Limette festigt die in der Garnele enthaltenen Proteine anstelle von Hitze. Die Garnele ist somit schonend gegart und wird in Öl mit Knoblauch, Chili, Paprika und Staudensellerie eingelegt.</i>	

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

Parmesan-Steakhaus-Pommes mit hausgemachter Trüffel-Mayonnaise als Dip ^{6, G}	8,50
... oder als Beilagentausch (anstelle der Sättigungsbeilage Ihres Gerichts)	4,50
<u>HAUSGEMACHTE SNACKS und DIPPS:</u>	
SPICY-Chicken-Fingers	3 Stück 9,00
DATTELN im CHORIZOMantel ^{6, 1, 3}	5/ 10 Stück 4,90/ 8,90
CHILI-CHEESE NUGGETS mit Björns BBQ-Dipp	4 Stück 6,00
Gefülltes vorzeitiges OSTEREI mit Zockerbrot	3,50
GRÜNE SOÙE	3,50
Bärlauch-PESTO	3,50

ZU JEDER Zeit

Original WIENER Schnitzel vom KALB ^{6, A1, C, 3, J}	27,50
Zitrone frittierte Kapern Preiselbeeren Gurkensalat klassische Pommes frites	
<i>Mühlen-Tipp: Unser „Original Wiener Schnitzel“ wird dünn geklopft und hat ca. 200g Gewicht.</i>	
Cordon BLEU vom Kalbsrücken ^{6, A1, C}	31,90
Lüdertaler-Saftschinken Gruyère Allgäuer Bergkäse Gouda Knoblauch-Kräuterbutter Steakhaus-Pommes	
<i>Mühlen-Tipp: Durch das zarte Kalbsrückenfleisch und die verschiedenen Käsesorten in Kombination entsteht ein feiner, runder Geschmack mit besonderem Schmelz und Saftigkeit.</i>	
MühlenSCHNITZEL mit Bratkartoffeln ^{6, A1}	20,80
Dreierlei Zwiebeln Mühlenbier Bratenjus Bratkartoffeln	
<i>Mühlen-Tipp: Die verwendeten Zwiebeln werden für einen malzigen Geschmack in 100% Mühlenbier geschmort.</i>	
Im GANZEN gegarte Metzger SCHWEINELende ^{6, C, G, A1, K}	25,50
Champignons Rahm hausgemachte Butterspätzle Sesam-Blumenkohl	
<i>Mühlen-Tipp: Unsere Schweinelende liefert die Metzgerei Ruhl aus Großenzlüder</i>	
MARKT-SALAT mit KIKOK-MaisPOULARDENbrust ^{6, A1, A2, F, G, H1, K}	25,50
Blattsalate Kräuterrahm Kräuterbutter Baguette Gemüse-Tostadas	
Gebratene Hessenmühlen-FORELLENfilets ^{D, H1, G}	27,50
Mandelbutter Saisongemüse Sahnemeerrettich Zitrone Schwenkkartoffeln	
<i>Mühlen-Tipp: Durch das Filetieren vor dem Braten der Forelle ist das Gericht garantiert grätenfrei.</i>	
Es gibt täglich je ein <u>vegetarisches</u> UND <u>veganes Tagesgericht</u>	21,50
- bitte fragen Sie unseren Service was tagesaktuell angeboten wird.	

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

Parmesan-Steakhaus-Pommes mit hausgemachter Trüffel-Mayonnaise als Dip ^{6, G}	8,50
... oder als Beilagentausch (anstelle der Sättigungsbeilage Ihres Gerichts)	4,50
<u>HAUSGEMACHTE SNACKS und DIPPS:</u>	
SPICY-Chicken-Fingers	3 Stück 9,00
DATTELN im CHORIZOmantel ^{6, 1, 3}	5/ 10 Stück 4,90/ 8,90
CHILI-CHEESE NUGGETS mit Björns BBQ-Dipp	4 Stück 6,00
Gefülltes vorzeitiges OSTEREI mit Zockerbrot	3,50
GRÜNE SOÛE	3,50
Bärlauch-PESTO	3,50



SÜSSigkeit

Crème **BRÛLÉE** ^{6,C,G} 8,90
Vanille | Minze | hausgemachtes Yuzo-Sorbet

Mille feuille vom **BIENENSTICH** ^{6,A1,G,C,H1,G} 9,90
Mandeln | Blätterteig | Vanillecreme | Rhabarber

**MINI-Dessert im WECKGLAS:
DUBAISCHOKOLADE** 4,90
Schokolade | Pistazie | Kateifi

SCHOKOLadenkuchen mit flüssigem Kern ^{6,C,G,H1,A1} 8,90
Weißes BIO-Schokoladeneis | Schlagrahm

Dessert-ETAGERE für zwei Personen 14,90
Cremiges | Fruchtiges | Gefrorenes | Knuspriges

Hausgemachtes **SORBET** ⁶⁻ im Weinglas serviert 4,50
mit **SEKT** oder **VODKA** aufgegossen 8,00

FROMAGE Surprise ^{3,G,F,J,A1,A2} 9,90
Kleine Käseauswahl | Trauben | zweierlei Feige

Kaffee-DESSERT

Eis**PRESSO** ^{G,F} 5,50
Doppelter Espresso | Vanilleeiskrem | Milchschaum

ESPRESSO- Franquelico ^{G, H2} 7,90
Doppelter Espresso | Haselnusslikör | Vanilleeiskrem

SCHAUMschläger – **Eierlikör** ^{G,C} 8,50
Doppelter Espresso | regionaler Eierlikör | Milchschaum

Aus der Region. Für die Region.

EISKalt

FRÜHLINGS-Eisbecher^{r6,G,C,H1,H2,H3} 8,50

2 Kugeln BIO-Eiskrem aus der Manufaktur Pfaff in Dermbach:
Rhabarber-Sorbet und Kompott, Erdbeermilcheiskreme, Vanillecreme und Mandelcrunch

MÜHLEN-Eisbecher 9,90

3 Kugeln BIO-Eiskrem aus der Manufaktur Pfaff in Dermbach:
Erdnusseiskrem mit Schokostücken, weiße Schokolade und Apfelwein-Schmandeiskrem,
hausmarinierte Dunstpfel, Salzkaramellsoße, Vanillecreme und Cookie-Keks-Brösel

SCHOKOgenuss 7,50

2 Kugeln dunkle Schokolade, 1 Kugel BIO-Eiskrem weiße Schokolade
mit Schokoladensoße und Sahne

Heiße LIEBE 7,90

3 Kugeln cremiges Vanilleeiskrem mit heißen Himbeeren und Sahne

kleine LIEBE – 2 Kugeln cremige Vanilleeiskrem mit heißen Himbeeren und Sahne 6,70

RHABARBER-Kompott^{6,G,H3} 4,50

mit einer Kugel Eiskrem nach Wahl:

Unser Eissortiment

Vanille, Schokolade, Walnuss 1 Kugel +1,70

BIO-Eiskrem von der Manufaktur Pfaff aus Dermbach: 1 Kugel +2,50

Erdnusseiskrem mit Schokostücken, Weiße Schokolade, Erdbeer-Milcheiskrem,
Apfelwein-Schmandeiskrem, Rhabarber Sorbet, Limette-Minze Sorbet

BIO-Eierlikör Goldene Henne 2cl 2,80

ergänzen Sie Ihren Eisbecher mit einem regionalen Eierlikör als Topping 4 cl 4,80

Unsere kleine GÄSTE

SMARTIES-Becher 2,50

1 Kugel nach Wahl mit Smarties und Sahne

Klassische gemischte Eiskrem mit Sahne 6,90

Je eine Kugel Vanille und Schokolade und eine Kugel BIO-Eiskrem Erdbeer-Milcheiskrem

Aus der Region. Für die Region.

