



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, Großenzlüder	Fleisch und Wurstwaren
Landhof Kömpel, Großenzlüder	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, Kleinenzlüder	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.





Hessenmühle

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.

herzlichst aus der
Hessenmühle
Kulinarische Erlebniswelt



VORNEweg...

zum NEISELN und TEILEN -in die Mitte vom Tisch

WALNUS-BROT mit SALZbutter,

Petersilien-PESTO & Kürbis-CHUTNEY^{6, A1, G,H3,A2,H1,K} 8,50

Mühlen-Tipp: Ergänzen Sie Ihren Brotservice „Neiseln und Teilen“ mit:

kleines Glas großes Glas

 „BJÖRNS“ marinierte Oliven mit KALAMATAS⁶ 4,50 7,50

 HandKÄS-SALSA mit MUSIK^{G,J,I} 5,50 8,50

Harzer Roller | Zwiebel | Staudensellerie | Apfelwein | Kümmel | Mühlensenf

 TRÜFFEL-SALAMI^{J,6,3} 3 hauchfeine Scheiben: 2,90 7 hauchfeine Scheiben: 5,90



Regionaler WAGYU-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

Dreierlei Mühlen-TACCOS^{6, A1, G} 9,90

Rinderhack-Cilantro Cream|Hähnchenbrust-Sriracha|Veggie-Tomatenreis|Avocado|Salat|Cheddar

Mühlen-Tipp: Im Rahmen der „Mühlen-Fusion-Kitchen“ interpretieren wir regelmäßig klassische Gerichte fremder Kulturen, um Ihnen besondere Abwechslung und Erfahrung kulinarischer Vielfalt zu bieten.

ETAGERE Mühlen-TACCOS und MEHR^{A1,A2,F,G,I} - zum Teilen in die Mitte vom Tisch

5 Taccos | 4 Quesadillas | Pepper-Corn-Fries | Cheddar-Cheese-Sauce+++ | Cilantro Cream 29,90

Mühlen-Tipp: Sie können unsere Mühlen-TACCOS auch als rein vegetarische Variante bestellen!

KARAMELLisierter ZiegenKÄSE mit FELDSALAT^{6, A1, A2, G} 8,90

Geröstete Rote Beete | Bratapfel | Honig | Balsamico | Thymian | Zockerbrot

Mühlen-Tipp: Zockerbrot ist ein Rezept von Oma Liese, die „altes“ Bauernbrot hauchdünn aufgeschnitten, mit Butter bestrichen und im Ofenrohr gebacken hat. Dies wurde dann am „Skattisch“ als Snack gereicht.

Suppen

RinderKRAFTbrühe ^{A1,C,F,G,I} 7,90

Markklößchen | Eierstich | Wurzelgemüse

Mühlen-Tipp: Den Tafelspitz zum Kochen für die Kraftbrühe liefert die Metzgerei Ruhl in Großenlüder.

KÜRBISsuppe mit INGWER und KOKOSmilch ^{A1,A2,G} 8,50

Frischer Koriander | Chili-Fäden | Zockerbrot

Mühlen-Tipp: Ingwer, Chili und Koriander haben passend zur jetzigen Jahreszeit eine entzündungshemmende Wirkung – guten Appetit und gute Besserung ;-)

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 Pesto der Saison
2. Röstzwiebeln ODER Grilltomate
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 Grillgemüse, BBQ-Zwiebel, Cole Slaw, saisonalem Pesto und Parmesan-Steakhaus-Pommes mit hausgemachter 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 | Sesam | Grillgemüse | BBQ-Zwiebel | Parmesan-Steakhaus Pommes

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

OCHSENHOCHRIPPE -butterzart- am KNOCHEN Sous-vide gegart^{C,G,H1,6,A1,3}

Meerrettichkruste | Spitzkohl | Bergkäsknödel | Mühlenbiersoße 28,50

***Mühlen-Tipp:** Die Hochrippe ist ein Schmorstück aus der Flanke und wird langzeit am Knochen gegart, dadurch wird die Muskelfaser butterzart und das Gericht zur Delikatesse.*

SCHNITZEL aus der regionalen ROTWILD-KEULE^{A1,C,6,G,H1,H2,K} 26,50

Kürbis-Rösti-Taler | Geraspelter Rosenkohl | Preiselbeer-Soße

***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!*

GeBACKene halbe ENTE -ohne Knochen-^{6,A1,C,G,K} 27,50

Honig | Pfeffer | Rahm | Wirsing | Brösel | Butter | Schupfnudeln

***Mühlen-Tipp:** Unsere Ente ist Deutsche Qualität und wird in Tempurateig ausgebacken. Dadurch ist sie außen knusprig und innen schön saftig. Honig und Pfeffer geben ihr eine besondere Note.*

Gebratener Teriyaki-LACHS und WASABI^{D,F,E,K,6} 32,50

Jasminreis | Soja | Karotte | Zucchini | Bambus | Grüner Spargel

***Mühlen-Tipp:** Umami ist ein japanisches Wort, das auf Deutsch so viel wie „köstlich“ bedeutet. Es gilt als fünfte Geschmacksrichtung – die im Gericht verwendete Teriyaki Soße lässt uns diese schmecken.*

Hausgemachte PECORINO-RAVIOLI mit BIRNE^{A1,6,C,G,H3,H1,3} 24,50

Kandierte Walnüsse | Salbei | Nussbutter | Moosbeeren

***Mühlen-Tipp:** Pecorino ist ein italienischer Schafsmilchkäse. Die Kombination aus Birne, Walnuss und Salbei erzeugt ein besonders „rundes“ Geschmackserlebnis von pikant über fruchtig bis leicht süßlich.*

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

Pepper-Corn-Fries mit Cheddar-Cheese-Sauce⁺⁺⁺ und Cilantro Cream^{6,G} 8,50

... oder als Beilagentausch (anstelle der Sättigungsbeilage Ihres Gerichts) 4,50

Quesadillas mit Guacamole und Cilantro Cream^{A1,6,G} 9,00

Hausgemachtes Pesto als DIP^{6,H1} 3,50

Hausgemachte Knoblauch-Kräuterbutter – ein Röschen^G 2,50

Hausgemachte Guacamole^{6,G} 3,50

Hausgemachte Cilantro Cream^{6,G} 2,50

ZU JEDER Zeit

Original WIENER Schnitzel vom KALB ^{6, A1, C, 3, J}	27,50
Zitrone frittierten Kapern Preiselbeeren Gurkensalat klassischen 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 Großelüder</i>	
MARKT-SALAT mit KIKOK-MaisPOULARDENbrust ^{6, A1, A2, F, G, H1, K}	25,50
Blattsalate Kräuterrahm Pesto Baguette gerösteter Kürbis Crunch	
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 UND veganes Tagesgericht</u> für	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
Pepper-Corn-Fries mit Cheddar-Cheese-Sauce und Cilantro Cream ^{6, G}	8,50
... oder als Beilagentausch (anstelle der Sättigungsbeilage Ihres Gerichts)	4,50
Quesadillas mit Guacamole und Cilantro Cream ^{A1, 6, G}	9,00
Hausgemachtes Pesto als DIP ^{6, H1}	3,50
Hausgemachte Knoblauch-Kräuterbutter – ein Röschen ^G	2,50
Hausgemachte Guacamole ^{6, G}	3,50
Hausgemachte Cilantro Cream ^{6, G}	2,50

SÜSSigkeit

Crème BRÛLÉE ^{6,C,G} 8,90
 Vanille | Minzel | hausgemachtes Himbeer-Sorbet

KAISERSCHMARRN mit ZWETSCHGENröster ^{6,A1,G,C,H1,G} 9,90
 Rum | Mandeln | Rosinen | Vanilleeiskrem

SCHOKOladenkuchen mit flüssigem Kern ^{6,C,G,H1,A1} 8,90
 Vanilleeiskrem | 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

EisPRESSO ^{G,F} 5,50
 Doppelter Espresso | Vanilleeiskrem | Milchschaum

ESPRESSO- Franquেলico ^{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

MÜHLEN-Eisbecher

3 Kugeln, Vanille, Walnuss, Erdbeere
mit frischem Obst der Saison, Eierlikör,
Sahne und Fruchtsoße

7,90

SCHOKOgenuss

2 Kugeln Schokolade, 1 Kugel Stracciatella
mit Schokoladensoße und Sahne

6,50

BANANASPLIT 2.0

1 Kugel Stacciatella, 1 Kugel Vanille, 1 Kugel Schokolade,
Bananen, Sahne, Schokosoße und Krokant

7,50

Heiße LIEBE

3 Kugeln cremiges Vanilleeiskrem mit heißen Himbeeren und Sahne

6,90

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

5,70

Warmer ZWETSCHGENröster

mit 2 Kugeln Cremigem Vanilleeiskrem

+ Sahne

0,70

+ 2cl Rhöner Bio-Eierlikör

3,50

7,00

Unser hyggeTIPP, zu ALLEM einfach dazu:

BIO-Eierlikör Goldene Henne

ergänzen Sie Ihr Dessert oder Eis mit einem regionalen Eierlikör als Topping

2cl

3,50

4 cl

5,50

Unsere kleine GÄSTE

SMARTIES-Becher

1 Kugel nach Wahl mit Smarties und Sahne

2,50

Unser Eissortiment

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Walnuss

1 Kugel

1,50

Aus der Region. Für die Region.

herzlichst aus der
Hessenmühle
Herstellung in Deutschland