



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, Großenzell	Fleisch und Wurstwaren
Landhof Kömpel, Großenzell	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, Kleinlöder	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**brot mit

GriebenSCHMALZ & KräuterSCHMAND^{6, A2}

8,50

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

	<u>kleines Glas</u>	<u>großes Glas</u>
 Chorizo-Knoblauch-SALSA ^{6,1,3,}	4,50	7,50
 DATTELN im SPECKmantel ^{6,1,3} - selbstgemacht	4,90	8,90
 TRÜFFEL-SALAMI ^{J,6,3,1} 3 hauchfeine Scheiben: 2,90 7 hauchfeine Scheiben: 5,90		



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

Mühlen-Rahm-Brot mit GERÄUCHERTER FORELLE^{6,A1,G,A2,D,1}

9,90

Roggenteig | Schmand | geräucherte Forelle | Räucherlachs | Meerrettich | Schlotten

Mühlen-Tipp: Haustypisch interpretiert möchten wir die jahreszeitliche Spezialität in unser weihnachtliches Restaurant bringen. Typisch zum Haus gehört natürlich die Forelle dazu.

Mühlen-Vorspeisen-ETAGERE^{A1,A2,C,G,1,6} - zum Teilen in die Mitte vom Tisch

26,00

Mühlen-Rahm-Brot | 4 Speck-Datteln | 4 Crisp-Champignons | Corn-Fries | Guacamole

Mühlen-Tipp: Unsere Idee: Ein Spaziergang über den Weihnachtsmarkt direkt auf Ihrem Tisch serviert.

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

KLASSISCHE französische ZWIEBELSUPPE^{A1,G,C,}

8,50

Zwiebeln | Weißwein | Thymian | Knoblauch | Käsecrouton

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 Pfefferrahmsoße
2. Röstzwiebeln ODER Honig-Thymian-Gemüse
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 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-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

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

Meerrettichkruste | Wirsing | Rahm | 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.*

RAGOUT und WELLINGTONPRALINE vom ROTWILD^{A1,6,G,H7,L} 32,50

Faschiertes | Blätterteig | Pistazie | Camembert | Rosenkohl | Preiselbeer-Soße | Schupfnudeln

***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!*

Halbe **BAUERNENTE** aus dem **OFENROHR**^{6,A1,C,G,K} 28,50

Rotkraut | Klöße | Brösel | Butter | Orange | Thymian

***Mühlen-Tipp:** Unsere Ente ist deutsche Freilandqualität und wird im Ganzen im Ofenrohr gegart. Erst unter Dampf, danach mit trockener Hitze, damit sie schön knusprig wird, dabei aber innen saftig und schön zart bleibt.*

Gebratener Teriyaki-LACHS im Sesammantel und WASABI^{D,F,E,K,6,H2} 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 Guacamole^{3,2,1,G} 8,50

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

Gebackene Champignons – mit Remouladensoße^{A1,C,G} – 5 Stück 7,50

SPICY-Chicken-Fingers – pikant panierte, hausgemachte Hähnchenstreifen – 3 Stück 9,00

DATTELN im SPECKmantel^{6,1,3} - selbstgemacht 4,90

Chorizo-Knoblauch-SALSA^{6,1,3} 4,50

Chorizo | Champignons | Maronen | Knoblauch | Chili | Chipotle

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 Großsülde</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 ^{l, G, A1, 6} mit Cheddar-Cheese-Sauce ⁺⁺⁺ und Guacamole	8,50
... oder als Beilagentausch (anstelle der Sättigungsbeilage Ihres Gerichts)	4,50
Gebackene Champignons – mit Remouladensoße ^{A1, C, G} – 5 Stück	7,50
Spicy-Chicken-Fingers – pikant panierte, hausgemachte Hähnchenstreifen – 3 Stück	9,00
DATTELN im SPECKmantel ^{6, 1, 3} - selbstgemacht	4,90
Chorizo-Knoblauch-SALSA ^{6, 1, 3}	4,50
Chorizo Champignons Maronen Knoblauch Chili Chipotle	

SÜSSigkeit

Crème BRÛLÉE ^{6,C,G} Vanille Minze hausgemachtes Himbeer-Sorbet	8,90
KAISERSCHMARRN mit ZWETSCHGENröster ^{6,A1,G,C,H1,G} Rum Mandeln Rosinen Vanilleeiskrem	9,90
DUBAISCHOKOLADE trifft HESSENMÜHLE Schokolade Pistazie Baklava Feige	10,50
SCHOKOLadenkuchen mit flüssigem Kern ^{6,C,G,H1,A1} Vanilleeiskrem Schlagrahm	8,90
Dessert-ETAGERE für zwei Personen Cremiges Fruchtiges Gefrorenes Knuspriges	14,90
Hausgemachtes SORBET ⁶ – im Weinglas serviert mit SEKT oder VODKA aufgegossen	4,50 8,00
FROMAGE Surprise ^{3,G,F,J,A1,A2} Kleine Käseauswahl Trauben zweierlei Feige	9,90
<u>Kaffee-DESSERT</u>	
EisPRESSO ^{G,F} Doppelter Espresso Vanilleeiskrem Milchschaum	5,50
ESPRESSO- Franquelico ^{G, H2} Doppelter Espresso Haselnusslikör Vanilleeiskrem	7,90
SCHAUMschläger – Eierlikör ^{G,C} Doppelter Espresso regionaler Eierlikör Milchschaum	8,50

Aus der Region. Für die Region.

EISkalt

WINTER-Eisbecher^{r6,G,C,H1,H2,H3}

8,50

2 Kugeln BIO-Eiskrem aus der Manufaktur Pfaff in Dermbach:
Baileyseiskrem und Malagaeiskrem mit Cookie-Crunch, Ingwer-Kirschen und Sahne

MÜHLEN-Eisbecher

7,90

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

SCHOKOgenuss

6,50

2 Kugeln Schokolade, 1 Kugel Stracciatella
mit Schokoladensoße und Sahne

Heiße LIEBE

6,90

3 Kugeln cremiges Vanilleeiskrem mit heißen Himbeeren und Sahne

kleine LIEBE – 2 Kugeln cremige Vanilleeiskrem mit heißen Himbeeren und Sahne 5,70

Warmer ZWETSCHGENröster^{6,G,H3}

7,00

mit 2 Kugeln Walnusseiskrem mit Walnussstücken

+ Sahne

0,70

+ 2cl Rhöner Bio-Eierlikör

3,50

Unser hyggeTIPP, zu ALLEM einfach dazu:

BIO-Eierlikör Goldene Henne

2cl

3,50

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

4 cl

5,50

Unsere kleine GÄSTE

SMARTIES-Becher

2,50

1 Kugel nach Wahl mit Smarties und Sahne

Unser Eissortiment

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella, Walnuss

1 Kugel

1,70

BIO-Eiskrem von der Manufaktur Pfaff aus Dermbach:

1 Kugel

2,50

Lebkucheneiskrem, Baileyseiskrem, Malagaeiskrem

Aus der Region. Für die Region.

