

Mühlenstube *Herzlich Willkommen !*

Ein wenig Melancholie schwingt meist mit, wenn die „Westerwälder Urväter“ über die gute alte Zeit der „Hüttenmühle“ erzählen. Der älteste Teil der Mühle war damals eine Bäckerei und ein beliebter Treffpunkt die Gastwirtschaft im oberen Mühlengebäude der Einheimischen. (Damals Familie Kleudgen).

Das Brot wurde selbst gebacken und eine große Spezialität war die Gulaschsuppe im Brotteig!

Hier wurde beraten, unterstützt und beigestanden, aber auch viel gesungen, gelacht und oft auch getanzt.

Heute beherbergt dieser ursprüngliche Ort 36 Gästezimmer ein gemütliches Restaurant und ein Mühlensaal wie man es sich vorstellt, rustikal und ländlich. Der stimmungsvolle Holzofen „Bullerjan“ ist dabei nicht nur optisch eine Zierde, sondern sorgt auch für mollige Wärme an kalten Wintertagen.

Wir freuen uns darauf, in den „Mühlenstuben“ Feste mit Ihnen zu feiern, genussvoll zu speisen, zu lachen und neue Geschichten entstehen zu lassen.

Ihr Team von der Hüttenmühle

Küche: *Wir kochen frisch!!!*

Schnell auftauen können wir nicht und eine Fritteuse gibt es auf der Mühle auch nicht.

*Ausgewählte **Bioprodukte** von ausgewählten Lieferanten halten uns täglich auf dem Laufenden.*

*Unser **Frühstück mit Bio-zertifizierten Produkten** spricht für sich und ist sehr beliebt bei unseren Hotelgästen. DE-Öko-003.*

Philosophie:

Auf der Hüttenmühle wünschen wir uns, dass man die besondere Mischung aus althergebrachtem und modernem Leben spürt!

Unsere Mühlenstube Öffnungszeiten sind:

Montag bis Donnerstag

16:30 bis 21:30 Uhr

16:30 bis 20:45 Uhr Küche

Freitag und Samstag

15:00 bis 22:00 Uhr

15:00 bis 20:45 Uhr Küche

Sonntag

Ruhetag

*Wir wollen ein Gasthof für alle sein:
Für Arbeiter, Professoren, Künstler, Familien
und Rentner und für diejenigen,
die wir vergessen haben,
hier aufzulisten.*

*Unsere Stärken sind:
Essen & Trinken.*

*Dazu vermieten wir nette Gästezimmer
und einen Erholungsbereich mit Wohnmobilstellplatz.
Sterne möchten wir im Westerwald nicht zählen.
Doch wollen wir an Qualität und Herzlichkeit bemessen
werden.*

Getränke Empfehlung

Alkoholfreie Getränke

<u>Erfrischendes Minzwasser</u>	0,5 l	4,50 €
perlendes Sprudelwasser mit frischer Minze	1 l	6,80 €
<u>Erfrischendes Holunderblütenwasser</u>	0,5 l	4,50 €
perlendes Sprudelwasser mit Holunderblütensirup	1 l	6,80 €
<u>Erfrischende Johannisbeerschorle</u>	0,3 l	3,80 €
perlendes Sprudelwasser mit Johannisbeersaft	0,5 l	5,50 €
<u>Erfrischendes Ingwerwasser (Schorle)</u> mit frischen Ingwerwürfel, frischer Minze, perlendes Sprudelwasser und Thomas Henry Spicy Ginger	0,5 l	5,50 €
<u>Thomas Henry Spicy Ginger (pur)</u> mit frischen Ingwerwürfel und frischer Minze	0,5 l	6,50 €

Alkoholische Getränke

<u>Roter Hausprosecco mit Waldbeeren</u>	0,5 l	8,80 €
mit Sprudelwasser (sauer als Schorle)	0,5 l	5,80 €
mit Sprite (süß als Schorle)	0,5 l	5,80 €
<u>Aperol Spritz</u>		6,80 €
<u>Lillet Wild Berry</u>		8,50 €
<u>Gin Tonic</u>	4 cl	8,50 €
<u>Jack Daniel's /Cola</u>	4 cl	8,50 €

Mühlencarte

Brotgedeck

Butter und marinierte Oliven 4,80 €

Heiß aus dem Suppentopf

ist unsere Tagessuppe mit Baguette 6,60 €

❖ Selbstgemachte Gulaschsuppe

mit Mühlenbrot 9,50 €

❖ „Mühlencäsespätzle“ vegetarisch

mit gerösteten Zwiebeln und Tomatensalat 16,50 €

❖ Flammkuchen vegan

mit Tomatensugo, mediterranes Gemüse und Zwiebeln 16,50 €

Frischer Salat mit Hausdressing

klein im Weckglas 5,50 €

groß in der Salatschüssel 9,90 €

❖ Frischer Salat mit Hausdressing, Schafskäse und Baguette

klein 9,90 €

groß 17,80 €

Mühlenspieß mit Geflügel

mit Tendori scharf gewürzt, 3 Dips, Curry, Tomatensalsa und Avocado-Guacamole-Dip, Rosmarinkartoffeln und frischer Salat 21,30 €

❖ „Mühlen-Teller“

Wild-Salami aus heimischen Wäldern, Bergkäse, marinierte Oliven, Olivenöl aus Sizilien dazu Mühlenbrot und Butter 18,50 €

❖ Flammkuchen klassisch

belegt mit Crème fraîche, Zwiebeln, Speck und Frühlingszwiebeln 16,00 €

❖ Flammkuchen mediterran

belegt mit Crème fraîche, Zwiebeln, Schafskäse, Paprika und Oliven 16,00 €

❖ Flammkuchen mit Lachs

belegt mit Crème fraîche, Lachs, roten Zwiebeln und Frühlingszwiebeln 17,00 €

Frisches Lamm-Ossobuco

Lamm-Schmorgericht mit Knochen sowie Knoblauch und vielen frischen Kräutern, dazu Rosmarinkartoffeln und frischer Salat im Weckglas 26,50 €

❖ Hirschgulasch

mit hausgemachtem Apfel-Rotkraut und Knödeln 26,00 €

„Wir räuchern selbst auf der Hüttenmühle“

Frische ganz geräucherte Forelle im Ofen gegart , mit Bratkartoffeln und Meerrettichsahne und frischem Salat im Weckglas 23,80 €

❖ „Westerwälder Aschenbraten“

mit Bratkartoffeln und Salatbeilage 20,50 €

„Mühlentpfännchen“

Schweinefilet in Burgundersauce, dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen 23,90 €

Züricher Kalbsrahmgeschnetzeltes

mit selbstgemachten Spätzle und frischer Salat im Weckglas 27,00 €

„Rumpsteak“ ca. 250 g

argentinisches Rumpsteak mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und kleinem Salat 28,50 €

Geschmorter Rinderbraten

mit Rotweinsauce, dazu Vichy-Möhren und Petersilienkartoffeln 23,00 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

dazu Bratkartoffeln und frischer Salat 27,50 €

Für Kinder und Senioren

<u>Spaghetti aus Bio-Weizen</u> mit hausgemachter Tomatensauce	10,50 €
<u>Nürnberger Bratwürstchen</u> mit Bratkartoffeln und Ketchup	12,80 €
<u>Züricher Kalbsrahmgeschnetzeltes</u> mit selbstgemachten Spätzle und Salatbouquet	19,00 €
<u>Hirschgulasch</u> mit hausgemachtem Apfel-Rotkraut und 1 Knödel	19,00 €
<u>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</u> dazu Bratkartoffeln und frischer Salat	19,00 €

Süß und Lecker auch zum Dessert

<u>Apfelstrudel</u> mit Vanilleeis und Sahne	8,00 €
<u>Frischer Kaiserschmarrn</u> mit Apfelmus	9,50 €
<u>Coup Danmark</u> Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagsahne	7,50 €
<u>Heiße Liebe</u> Vanilleeis mit heißen Beeren und Schlagsahne	7,50 €
<u>Gemischtes Eis 3 Kugeln</u> wir führen Schokolade, Vanille, Erdbeere und Nuss Portion Sahne	5,40 € 1,80 €