



Haustädter Mühle

Vorspeisen

Wöchentlich wechselnder Eintopf mit Brot

Hausgemachtes Brot, mit drei verschiedenen Aufstrichen

Salate

Überbackener Ziegenkäse im Salatbett

Leckerer Ziegenkäse mit Honig überbacken auf Apfel im Salatbett vom Salat der Saison, und Walnüssen. 4, 5, 12

Frittierter Hirtenkäse mit Oliven, Tomaten auf Salat der Saison.

Salatteller mit Salat der Saison,

- Tomate, Thunfisch.
- oder mit Tomate, Champignons und Speck
- oder mit Tomate und gebr. Hähnchenbruststreifen

Beilagensalat Salat der Saison und hausgemachtem Dressing



Haustädter Mühle

Schnitzel

Jägerschnitzel, unser Schnitzel mit selbstgemachter Soße aus frischen Champignons, Zwiebeln, Speck und frischen Kräutern, Pommes Frites . 1,4,5,7,9,12,c,d,f

Hessisches Schmand Schnitzel, mit selbstgemachter Schmand Soße, Speck, Zwiebeln und frischen Kräutern, Pommes Frites . 1,4,5,7,9,12,c,d,f

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites . 1,4,5,7,9,12

Schnitzel „Holsteiner Art“ mit Spiegelei, Zwiebeln, Speck, Pommes Frites. 1,4,5,7,9,12

Schnitzel „Elsässer Art“ mit unserer selbstgemachten Schmand Soße und Käse überbacken, Pommes Frites . 14.,5,7,9,12,c,d,f

Gorgonzola Schnitzel, mit einer Gorgonzola Soße sowie Pommes frites. 1,5,7,9,12,c,d,f

Bolognese Schnitzel mit hausgemachter Bolognese Soße , und Käse überbacken, Pommes Frites . 1,4,5,7,9,12

Schnitzel mit frischen Champignons, Speck , Kräutern, und Zwiebeln, Pommes Frites



Haustädter Mühle

Schnitzel

Schnitzel Budapester Art, hausgemachte Soße
Budapest, Pommes Frites

Mühlenschnitzel mit luftgetrocknetem Schinken,
Tomaten und Mozzarella überbacken, Pommes Frites

Schnitzel mit hausgemachter Pfefferrahmsoße
mit grünem Pfeffer

Gerne servieren wir Ihnen eine kleine Portion mit einem Schnitzel.

Fleischiges.....

Rumpsteak

mit Steakhouse Pommes und Kräuterbutter.
Unser Rumpsteak servieren wir medium



Haustädter Mühle

Brotzeit

Mühlenhackbraten

mit Zwiebelsoße und Pommes. 1,13

Ofenkartoffel mit.....

Sour Cream und Salat
und Champignons
oder geräuchertem Lachs
oder gebr. Hähnchenbrust

Schupfnudeln mit Bolognese und Käse überbacken.

Schupfnudeln mit Gorgonzola Soße
Toast Hawaii, mit Kochschinken, Ananas
und Käse überbacken und einer Salatgarnitur.

Lachsrose

leckerer geräucherter Lachs mit schmackhaften
Rösti's Salat und Sahne Meerrettich.



Haustädter Mühle

Nachtisch

White Lady, zwei Kugeln Vanilleeis auf Eierlikörspiegel, Schlagsahne und warmer dunkler Schokolade

Affogato Espresso mit Vanilleeis

Affogato beschwipst, Espresso, Vanilleeis und Amaretto.

Kleine Käseauswahl aus fünf versch. Sorten mit Kräckern, Weintrauben.



Haustädter Mühle

Liebe Gäste

Feiern in der Haustädter Mühle

- gemütlich, stilvoll und ganz persönlich!
Ob Familienfeier, Jubiläum, Firmenfest
oder ein besonderes Event - in der
Haustädter Mühle seid ihr genau richtig!
Unsere Haustädter Mühle bietet den
idealen Rahmen für Feste bis zu 50 Personen
- gemütlich, herzlich und mit dem gewissen Etwas.
Freut euch auf leckeres Essen, eine ent-
spannte Atmosphäre und ein Team,
das mit Leidenschaft dafür sorgt,
dass euer Tag unvergesslich wird.
Egal ob Geburtstag, Hochzeit im kleinen
Kreis oder Firmenjubiläum - in der
Haustädter Mühle wird jede Feier zu
etwas ganz Besonderem!



Haustädter Mühle

Nur auf Reservierung!

Schnitzelbuffet ab 20 Personen

Vorsuppe:

- Flädlesuppe

Salate:

- Grüner Salat
- Tomatensalat
- Bohnensalat mit Schmand
- Dressing Essig & Öl, Schmand

Hauptgang:

Schnitzel vom Schwein aus der Lachse mit

- Jägersoße
- Hessische Schmandsoße
- Pfefferrahmsoße
- Champignon, Speck und Zwiebeln
- Budapester Soße
- Pommes Frites
- Kartoffelsalat

Nachtisch:

- Bayrisch Creme im Glas



Haustädter Mühle

Nur auf Reservierung!

Rustikales Buffet ab 20 Personen

Vorsuppe:

- Feine Kartoffelsuppe

Salate:

- Grüner Salat
- Krautsalat
- Tomatensalat
- Dressing Essig & Öl, Schmand

Hauptgang:

- Frikadellen im Speckmantel
- Party-Schnitzel aus der Schweinelachse
- Kasseler in einer Sahnemeerrettich Soße
- Schweinebraten
- Ofengemüse
- Pommes Frites
- Wedges

Nachtisch:

- Panna Cotta mit verschiedenen Topping



Haustädter Mühle

Nur auf Reservierung!
Mühlenbuffet ab 20 Personen



Haustädter Mühle

Vorsuppe:

- Tomatensuppe

Salate:

- Waldorfsalat
- Tomate Mozzarella
- Verschiedene Anti Pasti
- Grüner Salat
- Dressing Essig & Öl, Schmand

Hauptgang:

- Schweinefilet Topf mit Champions, Speck und Zwiebeln.
- Lachsfilet mit einer Honig-Senf Soße.
- Gefüllte Hähnchenbrust mit Blattspinat + Gorgonzola in Speckmantel
- Glasierte Karotten & Kohlrabi-Stifte
- Blumenkohl
- Kroketten
- Kartoffelrösties
- Wedges

Nachtisch:

- Panna Cotta mit verschiedenen