

Mühlenstube

RESTAURANT

Ihr Restaurant im Brauhaus Wiesenmühle

Speisekarte

Deutsche Küche
Pizza aus dem Holzofen
Saisonale Spezialitäten

Die Wiesenmühle

In früheren Zeiten gab es entlang der Fulda zahlreiche Mühlen. Bis in die 50er Jahre des 20. Jahrhunderts war die Wiesenmühle als Mahlmühle in Betrieb. Damit war sie die letzte erhaltende Mühle in der Nähe der Fuldaer Altstadt. Heute wird die Mühle als Kulturdenkmal von bedeutender geschichtlicher Herkunft eingestuft. Bis 1980 verfiel die Mühle immer mehr.

Im Jahre 1980 kaufte die Stadt das große Wiesenmühlenareal für eine halbe Millionen Mark auf. Da man sich entschlossen hatte, das Gebäude zu erhalten und nicht abzureisen, wurde ab Ende 1985 eine Notsicherung für 18000 Mark durchgeführt und private Kaufinteressenten gesucht. Wegen des schlechten Zustands wurde der Preis auf 110000 Mark herabgesetzt.

Der Architekt Wilfried Renner, der 1988 das heutige Konzept für die Wiesenmühle als Gasthausbrauerei mit Hotelbetrieb, Restaurant, Tagungsräumen und Biergarten entwickelte, bekam schließlich mit seinem Partner Willi Heurich 1988 den Zuschlag, die Wiesenmühle im alten Stil zu restaurieren. Der damalige Bürgermeister Dr. Hamberger sprach von 33 Kaufinteressenten.



Unser Restaurant

Im ältesten Teil der Wiesenmühle können sie gemütlich essen und trinken. Noch vor ca. 150 Jahren wurde in diesem Bereich zwischen schweren Mühlsteinen Getreide gemahlen.

Sollten sie eine besondere Veranstaltung planen: wir haben das Ambiente und eine gute Küche.

Das Mühlrad-Team wünscht Ihnen einen wundervollen Abend.

Große Gruppen - Unsere Stärke!

Unsere Brauerei

Aus der Kraft des Mühlrades gewinnen wir die Energie, die wir zum Brauen unserer naturtrüben Bierspezialitäten benötigen.

Beste Qualitätsmalze, ausgesuchter Aromahopfen aus Tettang und Hallertau, reines Brauwasser und feine vitale Bierhefe, das handwerkliche Geschick unseres Braumeisters und klassische Brautechnologie sind die Grundlage unserer Biere.

Erleben Sie Bierbrauen!

Vorspeisen und Suppen

Köstlich mariniertes Schafskäse , gebacken im Pizzaofen, mit Brot für Zwei	6,00 € 11,60 €
Pizzabrot "Focaccia" mit Olivenöl, Oregano und Knoblauch	2,90 €
Pizzabrot "Wiesenmühle" (mit Knoblauch-Tomatensauce)	3,10 €
Pizzabrot mit Käse und frischen Champignons	4,50 €
Pizzabrot, scharf mit Schafskäse, scharfen Peperoni u. frischen Champ. Tomatensauce, Knoblauch	4,80 €
Suppe des Tages	4,00 €

Kleiner Hunger

2 Weißwürste ⁴ mit Brezel und süßem Senf	6,20 €
Folienkartoffel ⁶ mit Brauhausschmand	5,90 €

Salate

Salat Mühlenstube ^{1,2,4,6} mit Thunfisch, Ei, Käse, Schinken und Peperoni	8,00 €
Salatteller „Schlemmer Art“ ⁶	9,80 €
Brauhaussalat mit gebackenem Camembert, Preiselbeeren und Sahne, Toast	
Salatteller „Fitness“ ⁶	9,80 €
Der Brauhaussalat mit gebratenen Putenstreifen, frischen Champignons, Toast	
Mediterraner Salat ^{2,5,6} Feta, Oliven, Zwiebeln, Paprika, Mais, Balsamicodressing, Pizzabrot	9,80 €
kleiner Beilagensalat	
oder Balsamicodressing ^{2,5,6} oder Schmanddressing ⁶	3,50 €

Schnitzel

Schnitzel " Wiener Art " ⁶ mit Pommes Frites und Salat	7,90 €
Jägerschnitzel ^{1,2,3,4,6} mit Pommes Frites und Salat	8,90 €
Rahmschnitzel ⁶ mit Pommes Frites und Salat	8,90 €
Zigeunerschnitzel ⁶ mit Pommes Frites und Salat	8,90 €
Feinschmeckerschnitzel ^{1,2,3,6} "Braumeister" mit Schinken/Käse überbacken, auf Café de Paris Sauce, Pommes Frites, Salat	11,70 €
Wiesenmühlenschnitzel ^{1,2,4,6} Schweineschnitzel, paniert, mit Speck und Zwiebeln, Biersauce, Kartoffelecken und Salat	10,50 €

Nudeln

Tortellini ^{1,2} in Schinken-Sahne Soße	6,90 €
"Mühsagne" ³ Unsere gute Gemüselasagne aus frischem Gemüse der Saison	7,30 €

1) mit Konservierungsstoff 2) mit Antioxidationsmittel 3) mit Farbstoff 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwärzt
6) mit Süßungsmittel 7) enthält eine Phenylalaninquelle 8) chininhaltig 9) koffeinhaltig 10) mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel

Brauhauspezialitäten

Frische große Schweinschaxe ^{1,2,3,6} mit Sauerkraut und Klößen	10,50 €
Fuldaer Rucksack ^{1,2,6}	11,90 €
Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken, Schafskäse und Knoblauch, serviert mit einer pikanten Pfeffersoße, Pommes Frites und gemischtem Salatteller	
Schweinebraten ^{1,2,4,6} mit Rotkraut und Klößen	9,50 €
Grillteller „Wiesenmühle“ ^{1,2,4}	15,50 €
Rumpsteak, Lendchen, Schnitzel, Grilltomate, Bohnen und Rösti, Pfeffersauce	
Trebersteak ⁶	10,10 €
Kammsteak vom Schwein mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Salat und Bratkartoffeln	
Schwabenteller ⁶	12,90 €
Gegrillte Lendchen auf Spätzle, mit Champignonsoße und ein gemischter Salatteller	
Lammfilet „Provencial“ ^{1,2,3}	16,90 €
auf Kräuterjus mit Rosmarinkartöffelchen und Prinzessbohnen (mit oder ohne Speck)	
Gebratene Hähnchenbrust ⁶ mit Gorgonzolasoße, Rösti, Salatteller	10,90 €
„Schlachtplatte“ ^{1,2,4} mit Kassler, Leberwurst und Blutwurst auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln	11,30 €

Steaks

„Paris“ ⁶ Gegrilltes Rumpsteak auf Café de Paris Soße , Wedges, Salat	16,90 €
„Dacar“ ⁶ Gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter , Pommes Frites und Salat	16,90 €
Gegrilltes Rumpsteak mit Zwiebeln ⁶ , Pommes Frites und Salat	16,90 €
„Wiesenmühle“ ⁶ Gegrilltes Rumpsteak mit Pfeffersauce, Wedges und Salat	16,90 €
„Mühlrad“ ⁶ Gegrilltes Rumpsteak mit Folienkartoffeln, Schmand und Salat	17,90 €

Vegetarisch

Schmankerlnpfanne	7,80 €
mit Schupfnudeln, Pilzen und Gemüse, delikat mit Sahne abgeschmeckt	
Pizza „Vegetale“ ³ (vegetarisch) mit frischem Gemüse	7,90 €
„Mühsagne“ ³ Unsere gute Gemüselasagne aus frischem Gemüse der Saison	7,30 €

Fisch

Zander	15,90 €
vom Grill, Kräuterbutter, kross gebraten auf Blattspinat mit Kartoffeln	

1) mit Konservierungsstoff 2) mit Antioxidationsmittel 3) mit Farbstoff 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwärzt
6) mit Süßungsmittel 7) enthält eine Phenylalaninquelle 8) chininhaltig 9) koffeinhaltig 10) mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel

Pizza

101	Tomaten, Käse ³	5,30 €
102	Tomaten, Käse, Zwiebeln ³	5,50 €
103	Tomaten, Käse, Paprika ³	5,50 €
104	Tomaten, Käse, Salami* ^{1,2,3}	6,50 €
105	Tomaten, Käse, Champignons ³	6,50 €
106	Tomaten, Käse, Schinken** ^{1,2,3}	6,50 €
107	Tomaten, Käse, Sardellen, Kapern ³	6,40 €
108	Tomaten, Käse, Sardellen, Zwiebeln ³	6,40 €
109	Tomaten, Käse, Salami*, Paprika ^{1,2,3}	6,50 €
110	Tomaten, Käse, Salami*, Schinken** ^{1,2,3}	6,80 €
111	Tomaten, Käse, Salami*, Champignons ^{1,2,3}	6,80 €
112	Tomaten, Käse, Schinken**, Champignons ^{1,2,3}	7,30 €
113	Tomaten, Käse, Salami*, Champignons, Paprika ^{1,2,3}	7,30 €
114	Tomaten, Käse, Schinken**, Salami*, Champignons ^{1,2,3}	7,50 €
115	Tomaten, Käse, Salami*, Schinken**, Zwiebeln, Champignons ^{1,2,3}	7,80 €
116	„Vegetale“ (vegetarisch) mit frischem Gemüse ^{1,2,3}	7,90 €
117	„Calzone“ (Teigtasche) mit Tomaten, Käse, Schinken**, Champignons und Salami ^{1,2,3}	7,50 €
118	„Mulino“ mit Allem und Ei ^{1,2,3}	8,40 €
119	„Hawaii“ Tomaten, Käse, Ananas, Schinken** ^{1,2,3}	7,00 €
120	„Di mare“ Tomaten, Käse, Meeresfrüchte ³	8,40 €
122	„Marinaio“ Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebeln ³	7,30 €
123	„Divino“ Tomaten, Käse, Schinken**, Pilze, Artischocken ³	8,60 €
125	„Focaccia“ Pizzabrot mit Olivenöl, Oregano und Knoblauch	2,90 €
225	Pizzabrot „Wiesenmühle“ mit Knoblauch-Tomatensoße	3,10 €
126	„Spezial“ Schinken**, Champignons, Zwiebeln, Salami* und Paprika ^{1,2,3}	8,30 €
127	„Ortolana“ Tomaten, Käse, Champignons, Paprika und Artischocken ³	8,20 €
128	„Mexico“ Schinken**, Peperoni, Peperoniwurst und Mais (pikant) ^{1,2,3}	7,80 €
129	„Diavola“ Peperoniwurst, Peperoni und hausgemachtem Chiliöl (scharf) ^{1,2,3}	6,80 €

Spezial

130	Pizza „Fernando“ Thunfisch, Schinken**, Salami*, Peperoni ^{1,2,3}	8,60 €
131	Pizza „Supasupa“ Tomaten, Käse, Schafskäse, Peperoni, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoniwurst ^{1,2,3}	8,50 €
132	Pizza „Supasupascharf“ wie Supasupa + Tabasco+scharfe Peperoni ^{1,2,3}	8,50 €

Flammkuchen

140	„Klassisch“ mit Speck und Zwiebeln ^{1,2,3,4}	7,10 €
141	„Mediterran“ verfeinert mit Schafskäse und Peperoni ^{1,2,3,4}	7,70 €

1) mit Konservierungsstoff 2) mit Antioxidationsmittel 3) mit Farbstoff 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwärzt
6) mit Süßungsmittel 7) enthält eine Phenylalaninquelle 8) chininhaltig 9) koffeinhaltig 10) mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel
* aus Schweine u. Putenfleisch ** Formfleisch Vorderschinken *** Schweinefleisch u. Rindfleisch

Offene Weißweine

Unsere trockenen Weine

Deutschland/Baden

Kiechlinsberger Grauburgunder
Grauburgunder* (Pinot Grigio)
Winzerg. Kiechlinsbergen, Kaiserberg
gelbfleischige Fruchtaromen,
dichte Struktur, harmonische Säure
4,50 €

Spanien

Laus Flor de Chardonnay
Chardonnay
Region Somontano
Weingut Bodegas Laus
feines Bukett, exotisches Fruchtaroma,
mit einem Hauch von Vanille und
Röstaromen
5,90 €

Deutschland/Franken

Thüngersheimer Ravensburg
Silvaner*
Weingut Gebrüder Geiger jun.
feinfruchtig, dezente Muschelkalknote,
klassisch trocken (für Diabetiker geeignet)
3,90 €

Unser halbtrockener Wein (feinherb)

Deutschland/Franken

Thüngersheimer Ravensburg
Müller-Thurgau*
Weingut Gebrüder Geiger jun.
saftig, harmonisch, nachhaltig
3,90 €

Unser lieblicher Wein

Deutschland/Rheinessen

Weinheimer Sybillenstein
Bacchus Kabinett*
Weingut Schlossmühlenhof,
Rheinessen
Buket von Cassis und Muskat
4,10 €

Offene Rotweine

Unsere trockenen Weine

Spanien

Palacio de Oriente
Tempranillo DOC*
Region Rioja
angenehm, frisch, konzentrierte Aromen
4,50 €

Deutschland/Baden

Mauchener Sonnenstück
Spätburgunder QbA trocken*
(Goldmedaille Weinbauverband 2008)
Winzergenossenschaft
Kiechlinsbergen
zarter Gerbstoff, samtig, feines Kirscharoma
5,40 €

Deutschland/Württemberg

Güglinger Kaiserberg
Trollinger mit Lemberger*
Weingärtner Cleebrohn Güglingen
saftig, kräftig herb
3,90 €

Unser halbtrockener Wein

Deutschland/Baden

Merdinger Attilafelsen
Spätburgunder*
Badischer Winzerkeller eG Breisach
vollmundig
4,10 €

Unser lieblicher Wein

Italien

Lambrusco Reggiano
Lambrusco Marani*
Region Emilia-Romagna
harmonisch, frisch, abgerundet, lebhaft
3,70 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee ⁹	1,80 €
Tasse Espresso ⁹	1,80 €
Cappuccino ⁹	2,30 €
Latte Macchiato ⁹	2,70 €
Tasse Tee (verschied. Sorten)	2,00 €
Heiße Schokolade	2,30 €

Wiesenmühlenbier

Wiesenmühlenbier	0,3l	1,80 €
Wiesenmühlenbier	0,5l	2,70 €
Spezialbier	0,3l	2,00 €
Spezialbier	0,5l	2,90 €
Radler	0,3l	1,80 €
Radler	0,5l	2,70 €



Sommer - Mühlen - Weizen
Winter - Mühlen - Dunkel

Bei uns wird handwerklich nach alter Tradition und streng nach dem Reinheitsgebot von 1516 gebraut. Wo kann Bier frischer und gepflegter getrunken werden als direkt neben der Brauerei.

Unser Bier, ein Erlebnis:
Gekühlt und mit leichter Hefetrübung, voller Vitamine und Spurenelemente.

Bier alkoholfrei

Erdinger Alkoholfrei	0,5l	2,90 €
----------------------	------	--------

1) mit Konservierungsstoff 2) mit Antioxidationsmittel
3) mit Farbstoff 8) chininhaltig 9) koffeinhaltig
11) mit Säuerungsmittel 12) Stabilisator

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,3 l	1,50 €
Tafelwasser	0,5 l	2,30 €
Apfelsaft/schorle	0,3 l	1,80 €
Apfelsaft/schorle	0,5 l	2,80 €
Orangensaft/schorle	0,3 l	2,00 €
Orangensaft/schorle	0,5 l	3,00 €
<i>Coca-Cola</i> ^{3, 9, 11}	0,3 l	1,80 €
<i>Coca-Cola</i> ^{3, 9, 11}	0,5 l	2,80 €
Spezi ^{1, 2, 3, 9, 11, 12}	0,3 l	1,80 €
Spezi ^{1, 2, 3, 9, 11, 12}	0,5 l	2,80 €
<i>Fanta</i> ^{1, 2, 3, 11, 12}	0,3 l	1,80 €
<i>Fanta</i> ^{1, 2, 3, 11, 12}	0,5 l	2,80 €
<i>Sprite</i> ²	0,3 l	1,80 €
<i>Sprite</i> ²	0,5 l	2,80 €
Tonic Water ⁸	0,2 l	1,80 €
Ginger Ale ¹¹	0,2 l	1,80 €
Bitter Lemon ^{2,8}	0,2 l	1,80 €
Johannisbeersaft	0,2 l	2,00 €
Johannisbeersaftschorle	0,5 l	3,50 €
BIONADE	0,3 l	2,50 €

Hessischer Apfelwein

Apfelwein/schorle	0,3 l	1,80 €
Apfelwein/schorle	0,5 l	2,80 €

Hochprozentiges (2 cl)

Regionales

Bruder Bernhard	2,50 €
Wachtfeuer	2,50 €
Schlitzer Korn	1,80 €
Burgenkümmel	2,50 €
Rhönwurz	2,50 €

Absinth	2,50 €
Averna	2,50 €
Fernet Branca	2,50 €
Grappa	2,50 €
Jägermeister	1,80 €
Underberg	1,80 €
Remi Martin	3,50 €
Sambuca	2,00 €
Jubilium Aquavit	2,50 €
Linie Aquavit	2,50 €
Malteser	2,00 €
Obstler	1,80 €
Rammazzotti	2,00 €
Williams	2,50 €
Jack Daniels	2,50 €