

## Vorspeisen, Salate & Suppe

<b>V Großer Walkemühlensalat mit Kirschtomaten</b>	15,50 €
Apfelspalten und karamellisierten Nüssen und frischen Gartenkräutern <sup>13</sup>	
Auf Wunsch mit gebratenen Landputenstreifen	zzgl. 7,50 €
<b>Hausgemachte Zwiebelsuppe</b>	8,50 €
mit Käsecroûtons <sup>5, 14, 15</sup>	
<b>Gelbe Paprikacremesuppe</b>	8,50 €
mit Gartenkräutern <sup>5</sup>	

## Hauptgerichte

<b>V Hausgemachte Gartenkräuternudeln</b>	18,50 €
mit feinem Gemüse, Kirschtomaten und grünem Spargel an Tomatensugo und Parmesan <sup>5, 14, 15</sup>	
<b>V Hausgemachte Gnocchi</b>	18,50 €
in Salbeibutter geschwenkt mit Kirschtomaten, Parmesan und grünem Spargel <sup>14, 15</sup>	
<b>Gebackenes Walkemühlenschnitzel mit Champignonrahm</b>	19,50 €
mit Pommes frites und gemischtem Blattsalat <sup>5, 14, 15</sup>	
<b>Schnitzelpfanne vom hessischen Landschwein</b>	23,50 €
mit Grüner Sauce und Ei dazu Knusperschinken, Brokkoli und Bratkartoffeln <sup>5, 14, 15</sup>	

**Gegrilltes Steak vom Rinderrücken (250 g)** 32,50 €  
mit Pfeffersauce, Pommes frites und gemischtem Blattsalat<sup>5</sup>

**Gebratenes Filet vom Saibling** 26,50 €  
mit Rieslingsauce, Blattspinat und Rosmarinkartoffeln<sup>5,14</sup>

**Gegrilltes Rückensteak vom Landschwein (250 g)** 26,50 €  
auf Speckbohnen mit Bratkartoffeln, Champignons  
und Kräuterbutter (in der Eisenpfanne serviert)<sup>5</sup>

## Spezialitäten

**Gegrilltes Putensteak** 20,50 €  
mit Brokkoli, Kräuterreis und gebackenen Früchten  
dazu Landapfel-Curry-Sauce<sup>5,14</sup>

**Wilderer-Pfanne** 34,50 €  
Medaillons von Hirsch und Hase und hausgemachte  
Wildschweinbratwurst an Preiselbeer-Birnen und Pfifferling-Sauce  
dazu Brokkoli und Bratkartoffeln<sup>5,14</sup>

**Waldecker Wild-Bowl** 19,50 €  
Wildleberkäse und Wildbratwurst  
dazu Spiegelei, Waldecker Südfrüchtestampf,  
Rotkohlsalat und Preiselbeerschmand<sup>0,5,15</sup>

**Champignonpfanne** 27,50 €  
Filet vom hessischen Landschwein  
mit gebratenen Champignons, Sauce Hollandaise  
Spinat, Kartoffelplätzchen<sup>5,14</sup>

## Dessert

**Crème brûlée** 8,50 €  
mit Pistazieneis <sup>5, 15</sup>

**Mühlenbecher** 8,50 €  
Schokoladen- und Vanilleeis mit Sahnelikör aus eigener  
Herstellung, verfeinert mit Sahne <sup>5, 13, 15</sup>

**Nussbecher** 9,00 €  
Nuss- und Schokoladeneis mit Sahne, gerösteten Nüssen  
und einem Schuss Eierlikör <sup>5, 13, 15</sup>

**Kugel Eis** je 2,30 €  
Schokolade, Erdbeere, Vanille, Zitrone, Stracciatella,  
Pistazie, Banane, Joghurt, Haselnuss <sup>5, 13, 15</sup>

**Portion Sahne** <sup>5</sup> je 1,30 €

**Eiskaffee oder Eisschokolade** <sup>5</sup> 7,50 €

*Hausgemachte Torten und Kuchen ab 14:00 Uhr.*

*Stück Kuchen: 4,00 € | Stück Torte: 4,50 €*

---

0	mit Phosphat	1	koffeinhaltig	2	mit Farbstoff
3	Chininhaltig	4	Konservierungsstoffe	5	Milch / Lactose
6	Süßungsmittel	7	Antioxidationsmittel	8	enthält Sulfite
9	mit Taurin	10	Geschmacksverstärker	11	Stabilisatoren
12	gewachst	13	Schalenfrüchte und Erzeugnisse	14	Gluten, 15 Ei

---

*Alle Preise in € inkl. der gesetzlichen MwSt.*