

Heute in der Hahnmühle

Unsere Weinempfehlung

30 Jahre Weinhaus zur Hahnmühle!

Hahnmühlen-Jubiläums-Cuvée

5,80 €

*Cuvée aus Weißburgunder, Grauburgunder
und Chardonnay, QbA, trocken*

Weingut Hanno Rothweiler, Auerbach



Vorspeisen und Kleinigkeiten

<i>Portion Calamata-Oliven</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Knoblauchbaguette</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Odenwälder Handkäse mit Musik</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Odenwälder Kochkäse mit Musik</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Ziegenkäsetaler gegrillt mit Honig auf Rucolasalat</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Carpaccio von der hausgebeizten Entenbrust mit Rucolasalat</i>	<i>13,90 €</i>



Speisen – Unsere Klassiker

<i>Flammkuchen, hausgemacht,</i>	
- <i>mit Rucola und Serranoschinken</i>	<i>12,90 €</i>
- <i>mit Rahm, Speck und Zwiebeln</i>	<i>9,50 €</i>
<i>1/2 Hahnmühlenhähnchen mit Brot</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Gegrillte Hähnchenbrust auf bunten Salaten</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Garnelen im Knuspermantel auf Salat mit Knoblauchdip</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Norwegischer Räucherlachs mit Kartoffelpuffern</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Odenwälder Bauernsülze mit Kürbiskernöl</i>	<i>10,90 €</i>
<i>Wildschweinsaumagen Bergsträßer Art mit Rieslingsauerkraut und Bauernbrot</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Hausgemachte Lambratwürste von der Schäferei Volk mit Bratkartoffeln und Beilagensalat</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Frische Lammleber mit Apfelspalten und Zwiebeln gebraten mit buntem Salat</i>	<i>14,90 €</i>



Speisen - Unsere Klassiker

*Paniertes Schnitzel mit Bratkartoffeln
und Salat* 13,90 €

*Kochkäseschnitzel mit Bratkartoffeln
und Salat* 15,90 €

*Zartes argentinisches Rumpsteak mit
Salat und Bauernbrot*

- *mit Kräuterbutter* 24,00 €

- *mit Zwiebeln* 24,00 €

- *mit Pfeffersoße* 24,00 €

Beilagen

Bratkartoffeln 3,50 €

Pommes frites 3,50 €

Beilagensalat 3,90 €

Desserts

*In Teig gebackene Apfelringe mit
Vanilleeis und Vanillesoße* 7,50 €

Hausgemachtes Panna Cotta mit Erdbeeren 7,50 €

*Warmes Schokoladentörtchen mit
flüssigem Kern, Vanilleeis und Sahne* 7,50 €



Offene Weine (0,2 l)

Trockene Weißweine

Heppenheimer Stemmler 4,90 €
QbA, Weingut Freiburger

Bensheimer Kirchberg 4,90 €
Riesling QbA, Weingut der Stadt Bensheim

Weißburgunder 5,00 €
QbA, Weingut der Stadt Bensheim

Bensheimer Wolfsmagen 5,00 €
Riesling QbA, Weingut Rothweiler

Roter Riesling 5,00 €
QbA, Weingut der Stadt Bensheim

Blanc de Noir 5,00 €
QbA, Weingut der Stadt Bensheim

Heppenheimer Schloßberg 5,00 €
Grauer Burgunder, QbA, Weingut Freiburger

Bergsträßer Silvaner 4,90 €
QbA, Weingut Simon-Bürkle

Trebbiano di Lugana 5,00 €
Gardasee



Offene Weine (0,2 l)

Halbtrockene Weißweine

Bensheimer Streichling 4,90 €
Riesling QbA, Weingut der Stadt Bensheim

Lieblicher Weißwein

Heppenheimer Maiberg 4,90 €
Riesling QbA, Weingut Freiberger

Sekt und Champagner

Bergsträßer Jahrgangsekt 32,00 €
traditionelle Flaschengärung, Flasche (0,75 l)

Moët & Chandon 75,00 €
französischer Champagner, Flasche (0,75 l)

Valdo Prosecco, italienischer Prosecco
- *Flasche (0,75 l)* 23,50 €
- *Glas (0,1 l)* 3,50 €



Offene Weine (0,2 l)

Roséweine

Bensheimer Kalkgasse 5,00 €
Weißherbst QbA, halbtrocken,
Weingut der Stadt Bensheim

Auerbacher Fürstenlager 5,00 €
Rotling QbA, feinherb, Weingut Rothweiler

Rotweine

Rothweilers Syrah 5,90 €
kräftig, körperreich

Pepe Nero
Primitivo IGP
Cignomoro, Salento, Apulien 6,50 €

Garda Merlot, DOC
Cantina di Custoza, Venetien 5,50 €

Ochsenbacher Stromberg 4,90 €
Trollinger mit Lemberger, Württemberg

Bensheimer Kalkgasse 5,80 €
Dornfelder QbA,
Weingut der Stadt Bensheim



Flaschenweine (0,75 l)

Trockene Bergsträßer Weißweine

Bensheimer Kalkgasse 23,00 €

*Riesling Kabinett,
Weingut der Stadt Bensheim*

Bensheimer Kalkgasse 24,00 €

*Grauer Burgunder QbA,
Weingut der Stadt Bensheim*

Auxerrois 24,00 €

Weingut Rothweiler

Weißer Burgunder 24,00 €

QbA, Weingut Rothweiler

Granit 26,00 €

Riesling QbA, Weingut Simon-Bürkle

Goldmuskateller 26,00 €

Q.b.A., Weingut der Stadt Bensheim

Bensheimer Kalkgasse 28,00 €

*Riesling Spätlese,
Weingut der Stadt Bensheim*



Flaschenweine (0,75 l)

Bergsträßer Rotweine

Rothweilers Sankt Laurent 28,00 €

Bensheimer Kirchberg 26,00 €
Spätburgunder,
Weingut der Stadt Bensheim

Zwingenberger Steingeröll 30,00 €
Lemberger, Barrique,
Weingut Simon-Bürkle



Eau de Vie und mehr ...

<i>Himbeere (2 cl)</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Quitte (2 cl)</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Pflaume (2 cl)</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Mirabelle (2 cl)</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Aprikose (2 cl)</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Schattenmorelle (2 cl)</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Birne (2 cl)</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Apfel (2 cl)</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Grappa vom Grauen Burgunder (2 cl)</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Ramazzotti (4 cl)</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Fernet Branca (2 cl)</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Aquavit (2 cl)</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Campari (4 cl)</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Averna (4 cl)</i>	<i>4,50 €</i>

Biere

<i>Pfungstädter Pils vom Fass (0,3 l)</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Pfungstädter Pils vom Fass (0,5 l)</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Schneider Weisse Hefeweizen vom Fass (0,3 l)</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Schneider Weisse Hefeweizen vom Fass (0,5 l)</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Schneider Weisse Weizen, alkoholfrei, Flasche (0,5 l)</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Pfungstädter Kristallweizen Flasche (0,5 l)</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Pfungstädter „frei“ alkoholfrei, Flasche (0,33 l)</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Apfelwein (0,25 l)</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Apfelwein (0,5 l)</i>	<i>4,40 €</i>



Alkoholfreie Getränke

<i>Schmucker Tafelwasser (0,2 l)</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Elisabethenquelle, medium (0,25 l)</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Elisabethenquelle, medium (0,75 l)</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Elisabethenquelle, still (0,75 l)</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Orangina (0,25)</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Fanta (0,2 l)</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Coca Cola (0,2 l)</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Apfelsaft (0,2 l)</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Orangensaft (0,2 l)</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Johannisbeersaftschorle (0,2 l)</i>	<i>2,20 €</i>

Heiße Getränke

<i>Espresso</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Tasse Kaffee</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Glas Tee</i>	<i>2,20 €</i>

Außerdem

Sie wollen bei uns feiern: geschlossene Gesellschaften

Wir öffnen unsere Türen keineswegs nur zu den regulären Öffnungszeiten! Wenn Sie sich vorher anmelden, können Sie kommen, wann Sie wollen.

Im Lokal selbst haben wir Platz für bis zu 80 Personen, im Garten noch mal für weitere 60. Aber selbstverständlich sind Sie uns auch mit weniger Gästen herzlich willkommen.

Wenn wir zu Ihnen kommen sollen: Catering

Wir liefern Ihnen frisch zubereitete Speisen und Getränke für bis zu 250 Personen.

Und wenn es nicht beim Essen und Trinken bleiben soll, dann rücken wir mit Tischen und Stühlen an, bringen Geschirr und Dekoration mit, besorgen die Beleuchtung, stellen ein Zelt auf und organisieren Ihnen die passende (Live-)Musik.

Sie wünschen: eine Weinprobe

Einen Querschnitt der Bergsträßer Weine können wir Ihnen selbst zusammenstellen und moderieren. Ansonsten setzen wir auf spezialisierte Fachleute, die Ihnen eine Weinprobe zum Thema Ihrer Wahl präsentieren.

Das Weinhaus zur Hahnmühle

Das Weinhaus zur Hahnmühle wurde 1906 von der Familie Heeb als Gutsausschank gegründet, wenige Jahre später entstand das heutige Gebäude. Die Familie schenkte in der Gaststätte den eigenen Wein aus, servierte Selbstgeschlachtetes und versorgte die Angestellten der benachbarten Papierfabrik Euler täglich mit einem Mittagstisch.

1990 haben wir die Gaststätte übernommen. Auch wenn die Inneneinrichtung und vor allem die Ausstattung in Küche und Lager natürlich nicht mehr die gleichen sind wie vorher, so halten wir aber doch an den wichtigsten Traditionen des Hauses fest: der Ausrichtung unserer Speisekarte an den Jahreszeiten und der konsequenten Berücksichtigung regionaler Produkte.



*Weinhaus zur Hahnmühle
Peter Oberhofer
Friedhofstraße 92
64625 Bensheim
Telefon: 06251/2748
E-Mail: info@hahnmuehle.de
www.hahnmuehle.de*