

# *Herzlich willkommen in der Hahnmühle*

## *Unsere digitale Speisekarte*



# *Unsere Empfehlung*

<i>Hausgemachtes Kürbiscremesüppchen mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Herzhaft-feurige Gulaschsuppe</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Feldsalat Elsässer Art</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Vitello Tonnato</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Flammkuchen mit frischen Pfifferlingen</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Warme Amarettopflaumen mit Walnußeis und Sahne</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Vanilleeis mit Kürbiskernöl und gesalzenen Kernen</i>	<i>5,90 €</i>

*Bitte beachten Sie, dass in den Speisen Spuren von Allergenen enthalten sein können. Fragen Sie gerne nach unserer Karte mit den entsprechenden Kennzeichnungen.*



## *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 Feldsalat</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Carpaccio von der hausgebeizten Entenbrust mit Feldsalat</i>	<i>13,90 €</i>



## *Speisen – Unsere Klassiker*

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



## *Speisen - Unsere Klassiker*

*Paniertes Schnitzel mit Bratkartoffeln  
und Salat* 14,90 €

*Kochkäseschnitzel mit Bratkartoffeln  
und Salat* 16,90 €

*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**

*Crème brûlée* 5,90 €

*In Teig gebackene Apfelringe mit  
Vanilleeis und Vanillesoße* 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**

*Zur Auswahl:*

*verschiedene Bergsträßer Jahrgangsekte* 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*

*Bensheimer Kalkgasse* 5,90 €  
*Dornfelder QbA,*  
*Weingut der Stadt Bensheim*

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

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





# *Flaschenweine (0,75 l)*

## ***Trockene Bergsträßer Weißweine***

<i>Bensheimer Kalkgasse Riesling Kabinett, Weingut der Stadt Bensheim</i>	<i>23,00 €</i>
<i>Bensheimer Kalkgasse Grauer Burgunder QbA, Weingut der Stadt Bensheim</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Auxerrois Weingut Rothweiler</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Weißer Burgunder QbA, Weingut Rothweiler</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Granit Riesling QbA, Weingut Simon-Bürkle</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Goldmuskateller Q.b.A., Weingut der Stadt Bensheim</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Bensheimer Kalkgasse Riesling Spätlese, Weingut der Stadt Bensheim</i>	<i>28,00 €</i>



# *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>Ramazotti (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*

*Pfungstädter Pils vom Fass (0,3 l) 3,00 €*  
*Pfungstädter Pils vom Fass (0,5 l) 4,40 €*

*Schneider Weisse Hefeweizen vom Fass (0,3 l) 3,00 €*  
*Schneider Weisse Hefeweizen vom Fass (0,5 l) 4,40 €*

*Schneider Weisse Weizen, alkoholfrei,  
Flasche (0,5 l) 4,40 €*

*Pfungstädter Kristallweizen  
Flasche (0,5 l) 4,40 €*

*Pfungstädter „frei“ alkoholfrei, Flasche (0,33 l) 3,00 €*

*Apfelwein (0,25 l) 2,20 €*  
*Apfelwein (0,5 l) 4,40 €*



## *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](mailto:info@hahnmuehle.de)  
[www.hahnmuehle.de](http://www.hahnmuehle.de)*