



Hessenmühle
RESTAURANT



Menü



O'ZAPFT IS!

OKTOBERFESTWOCHEN



**SERVUS & HERZLICH WILLKOMMEN
ZU UNSEREN OKTOBERFESTWOCHEN!**

Freuen Sie sich auf **bayrische Lebensfreude**, herzliche Gastlichkeit und genussvolle Stunden im Restaurant Hessenmühle.

In unserer Mühlenstube tischen wir Ihnen eine **zünftige Bretteljause**, **traditionelle Wiesenschmankerl** und **Münchner Brauhausklassiker** auf. Unsere Oktoberfestwochen laden zum gemeinsamen Genießen, Entdecken und Probieren ein. Erleben Sie ein Stück Bayern – stimmungsvoll und mit viel Liebe zubereitet!



BIEREMPFEHLUNG

WILL BRÄU FESTBIER

a Hoibe - 4,90
a Maß - 8,90

APERITIV EMPFEHLUNG

BAVARINO

Aperol
Will-Hefeweizen
0,2 l - 6,90

auch alkoholfrei!



SUPPE ODER VORSPEISE SERVIERT

KÜRBISCREMESUPPE

Kürbischip | Steirisches Kernöl

oder

MOUSSE VON DER GERÄUCHTEREN FORELLE

Radieschensalat | Brezncrouton



AM BUFFET

BRETTLJAUSE

Knacker-Variation | Wurstsalat | Leberkäs
Radi | Obazda | Senfgurken | Salzbutter

MÜNCHNER WEISSWÜRSCHTL

Süßer Senf | Brezn

LAUGENSPATZ



HOLZOFENBROT

BAYRISCHES SALATBUFFET

HAUPTGERICHTE

BJÖRN LUDWIGS BACKHENDL

Preiselbeeren | Remoulade | Ketchup |
Zitrone | Pommes Frites

MÜNCHNER BRAUHAUSKLASSIKER

Knusprige Schweinshaxe &
Wammerl vom Spanferkel |
Bayrisch Kraut mit Speck und Kümmel | Kren |
Festbiersoße | Mühlensenf



OXSENBÄCKLE

Bergkäsknödel | Rahmsteckrüben

DIE LEICHTE VARIANTE

BAYRISCHES PFANNENGERÖSTEL

Schwammerl | Kürbis | Kohlrabi | Wirsing |
Drillinge | verschiedene Dips

GEMÜSESTRUDEL AUS DEM STEINOFEN

Brokkoli | Blumenkohl | Möhren | Porree

DESSERT

EISWAGEN AM BUFFET

verschiedene Sorten | Toppings

KIRSCHMICHEL AUS DEM STEINOFEN

warme Vanillesoße

oder serviert

VEGANE BAYRISCH CREME

Beerenkompott