

# KULINARISCH DURCH DAS JAHR



Viele vegetarische  
Gerichte!

Mai bis Oktober 2024



Hotel  
**Hammermühle**

★★★ superior



MAI

## SPARGEL... EINFACH HIMMLISCH!

### VORSPEISE

Gebratener weißer Spargel  
auf frischem Blattspinat mit Spiegelei  
und getrüffelter beurre blanc 11,<sup>90</sup> 

### HAUPTSPEISEN

Deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise  
oder zerlassener Butter an Kabeljau  
auf Gemüsekräuterbettchen 25,<sup>90</sup>

Gebratene Maishähnchenbrust Supreme  
mit Bärlauchpesto auf cremiger Polenta  
mit gebratenem grünem Spargel 24,<sup>90</sup>

### SANDWICH

Gebratener grüner und weißer Spargel  
mit getrüffelter Mayonnaise, Kirschtomaten,  
Kochschinken, Blattsalat und Bärlauchpesto 19,<sup>90</sup>

### SCHNITZEL

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln  
und knackigem Beilagensalat vom Buffet 25,<sup>90</sup>

### DESSERT

Mousse vom Spargel  
mit Erdbeersorbet und Haselnusscrunch  
an Erdbeer-Minzragout 10,<sup>90</sup> 

## BIERGARTEN



### BIERGARTEN MIT BLICK AUF DEN SEE

Unter dem Motto „Biergarten bei jedem Wetter“ laden wir Sie zur Biergartensaison am See zum Verweilen ein.

Durch neue, wetterfeste Elemente können Sie auch bei Wind und Wetter den schönen Ausblick genießen.

Die transparenten Außenwände können bei Bedarf heruntergefahren werden. Zudem hat unsere innovative Überdachung eine Heizung und Beleuchtung, die zu gemütlichen und entspannten Abenden einlädt.

Genießen Sie wunderbare Stunden bei Freunden.

## BBQ



### BBQ – ALL YOU CAN EAT BUFFET

Unter anderem mit gesmokter Rinderbrust, saftigen Hähnchenschenkeln, würzige Rips, Riesengarnelen, Schweinenackensteaks, Würstchen, Grillgemüse, verschiedenen Dips, großem Salat- und Dessertbuffet – „Live Grilling“ 39,00

29., 30. (Fronleichnam), 31. Mai,  
13., 14., 20., 21. Juni

Garantierte Termine dank wetterfestem  
und beheizbarem Biergarten am See.

JUNI

## BBQ



### VORSPEISE

Bacon Balls mit BBQ-Soße glasiert,  
dazu warme Käse-Chilisoße und Baguette 8,<sup>90</sup>

### HAUPTSPEISEN

BBQ-Teller – gesmoke Rinderbrust, Bacon Balls und  
Schweinenackensteak mit verschiedenen Dips,  
Pommes frites und knackigem Beilagensalat vom Buffet 24,<sup>90</sup>

Glasierte Hähnchenbrust im Speckmantel  
mit rauchiger Chili-Mayonnaise, würzigen Kartoffelecken  
und Maisspalten mit Feta 22,<sup>90</sup>

### BURGER

Brisket Burger – Gesmoke Rinderbrust mit BBQ-Soße,  
Schmorzwiebeln, Blattsalat, Tomate, Gewürzgurke  
und Pommes frites 21,<sup>90</sup>

### SCHNITZEL

Schnitzel vom Schweinerücken mit Schmorzwiebeln und  
Cheddar überbacken dazu Pommes frites und ein knackiger  
Beilagensalat vom Buffet 22,<sup>90</sup>

### DESSERT

Halbgebakener Cookie mit Marshmallows, Schokosoße  
und Vanilleeis auf Mandelkrokant 8,<sup>90</sup>



JULI

## FIESTA MEXICANA!

### VORSPEISE

Nachos: Tortilla Chips mit Käse-Chilisoße übergossen, dazu Guacamole 8,<sup>90</sup>

### HAUPTSPEISEN

Mexiko Bowl mit gebratener Avocado, Mexikoreis, Wassermelone, Tortilla Chips, Paprika, Mais, Bohnen, Blattsalat und Limetten-Chilidressing 19,<sup>90</sup> 

Burrito gefüllt mit Chili con carne, Arroz rojo, pico de gallo und Guacamole 19,<sup>90</sup>

### BURGER

*El Chapo* – „mit Käse-Chilisoße übergossener Burger“  
180g gegrillter Burger vom Westerwälder Weiderind mit Guacamole, knusprigem Speck, Salat, Tomate, Gewürzgurke und Tortilla Chips 23,<sup>90</sup>

### SCHNITZEL

Schnitzel vom Schweinerücken mit Chili con carne und Cheddar überbacken mit Tortilla Chips und Guacamole 23,<sup>90</sup>

### DESSERT

Mango-Pannacotta mit Himbeer-Margaritasorbet auf Haselnusscrunch an Minzpesto 19,<sup>90</sup> 

AUGUST



## BAYRISCHE WOCHEN



### VORSPEISE

Kalt mariniertes Tafelspitz  
mit frischem Rettich, Kürbiskern-Vinaigrette  
und Laugengebäck 12,<sup>90</sup>

### HAUPTSPEISEN

Knusprige Schweinshaxe mit Senf, Kartoffelpüree  
und Sauerkraut 22,<sup>90</sup>

Gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoße,  
Salzkartoffeln und Bayrisch Kraut 22,<sup>90</sup>

### BURGER

*Der Bayer*

Gegrillter Weißwurst-Burger im  
Laugen-Bun mit Senfsoße, Spiegelei,  
Röstzwiebeln, Salat, Tomate, Gewürzgurke  
und Pommes frites 21,<sup>90</sup>

### SCHNITZEL

Knusprig gebackener Leberkäse mit zwei  
Spiegeleiern, Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und  
knusprigem Beilagensalat vom Buffet 20,<sup>90</sup>

### DESSERT

Warmer Apfelstrudel  
mit Vanilleeis und Schlagsahne 8,<sup>90</sup> 

AUGUST, SEPTEMBER, OKTOBER



## FRISCHE PFIFFERLINGE UND STEINPILZE

### VORSPEISE

Bruschetta von gebratenen Pfifferlingen  
auf Walnuss-Ziegenkäsecreme  
mit gehobeltem Parmesan,  
Walnusskrokant und Rucola 12,<sup>90</sup> 

### HAUPTSPEISEN

Mit Steinpilzen gefüllte Pasta in Salbeibutter  
mit frischem Spinat, gebratenen Steinpilzen,  
geschmolzenen Kirschtomaten  
und Pinienkernen 26,<sup>90</sup> 

Rinderfilet mit Sauce bordelaise,  
gebratenen Pfifferlingen,  
Kartoffelgratin und Mangold 37,<sup>90</sup>

### BURGER

#### *Steini-Burger*

Gebratene Steinpilze mit Ziegenkäsecreme,  
Feige, gerösteten Cashewkernen, Salat,  
Tomate und Pommes frites 22,<sup>90</sup> 

### SCHNITZEL

Schnitzel vom Schweinerücken  
mit Pfifferlingrahmsoße, Pommes frites  
und knackigem Beilagensalat vom Buffet 24,<sup>90</sup>

### DESSERT

Haselnuss Tiramisu 7,<sup>90</sup> 

OKTOBER

Wild aus dem  
Westerwald!

## DAS BESTE AUS FELD UND WIESE

### VORSPEISE

Ziegenkäsepraline im Sesammantel  
auf roter Bete mit Feige und Feldsalat 11,<sup>90</sup> 

### HAUPTSPEISEN

Geschmorte Wildschweinkeule vom Wild  
aus Katys Wild-Hofladen mit Wacholderjus,  
Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel 25,<sup>90</sup>

Kürbis gefüllt mit Dattelcouscous  
und Haselnüssen, gratiniert mit Feta-Käse  
dazu Granatapfelkerne 21,<sup>90</sup> 

### BURGER

*Steini-Burger* – Gebratene Steinpilze  
mit Ziegenkäsecreme, gerösteten Cashewkernen,  
Feige, Salat, Tomate und Pommes frites 22,<sup>90</sup> 

### SCHNITZEL

Schnitzel vom Schweinerücken  
mit Pfifferlingrahmsoße, Pommes frites  
und knackigem Beilagensalat vom Buffet 24,<sup>90</sup>

### DESSERT

Apfel-Crumble mit Vanilleeis 7,<sup>90</sup> 

## SCHNITZELTAGE



JEDEN MITTWOCH UND DONNERSTAG

Schnitzel „Wiener Art“, Jägerschnitzel, Paprikaschnitzel, Zwiebelschnitzel, Pfefferrahmschnitzel und unsere Aktionschnitzel inklusive Beilage und Salat! Knackige Salate mit Hähnchenbruststreifen, Champignons, Falafel oder Thunfisch in Öl und ofenfrisches Baguette – ab 15,<sup>90</sup>

*Wir empfehlen dazu hausgemachte Limo und Eistee.*

## BURGERTAG



JEDEN DIENSTAG



Richtig gute Burger mit Pommes frites!

Und unsere Aktionsburger, zum Beispiel mit saftigem 180g-Rindfleischpatty vom Westerwälder Weiderind – ab 17,<sup>90</sup>

*Wir empfehlen dazu hausgemachte Limo und Eistee.*

ÜBERNACHTEN



### ZIMMER ZUM WOHLFÜHLEN

Ob kleine Auszeit vom Alltag oder Ruhe und Erholung nach einem anstrengenden Arbeitstag – bei uns werden Sie sich wohlfühlen. Unser familiengeführtes Hotel bietet Ihnen Standard-, Comfort- und Superior-Ausstattung sowie ein Appartement mit Seeblick.

HOCHZEITEN



### IHRE LOCATION FÜR FESTE JEGLICHER ART

Für Sie machen wir alles möglich, um Ihnen einen unvergesslichen Tag zu bereiten. Sie können sich sogar an unserem See auf der neuen Terrasse frei trauen lassen! Unser Festsaal bietet Ihnen ein helles und freundliches Ambiente und ist mit modernster Technik ausgestattet.



Hotel  
**Hammermühle**  
★★★ superior

**Unsere Küche hat wie folgt geöffnet:**

Montag – Samstag: 17.30–21 Uhr

Sonntag: Ruhetag

Unsere Aktionen gelten zusätzlich  
zu unserer Speisekarte

Familie Mertgen & Petry

Hammermühle 1, 57614 Wahlrod bei Hachenburg

Tel.: 0 26 88 / 980 98-0

**[www.hotel-hammermuehle.de](http://www.hotel-hammermuehle.de)**