

KULINARISCH DURCH DAS JAHR



Viele vegetarische
Gerichte!

Mai bis Oktober 2023



Hotel
Hammermühle

★★★ superior



MAI

SPARGEL... EINFACH HIMMLISCH!

GETRÄNK

Scheurebe 2021 · QbA halbtrocken · 11 %vol,
Weingut Stachel / Pfalz

VORSPEISE

Knusprig ausgebackene Spargelstangen
mit frischem Kräuter-Dip 

12,90 €

HAUPTSPEISE

Deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
an gebratenem Schollenfilet aus der Nordsee und Salzkartoffeln

27,50 €

36 Stunden sous vide gegarte Rinderroulade gefüllt mit
grünem Spargel und Bärlauch an Spargelragout und Salzkartoffeln

29,00 €

DESSERT

Mousse von weißer Schokolade
an Erdbeersorbet und Rhabarberragout

9,90 €

BURGER

Spargeltarzan – Unser Spargelburger
Grüner Spargel mit getrüffelter Mayonnaise, Spiegelei,
Scamorza-Käse und Kartoffelecken 

17,90 €

plus 180g gegrilltem Fleisch vom Westerwälder Weiderind

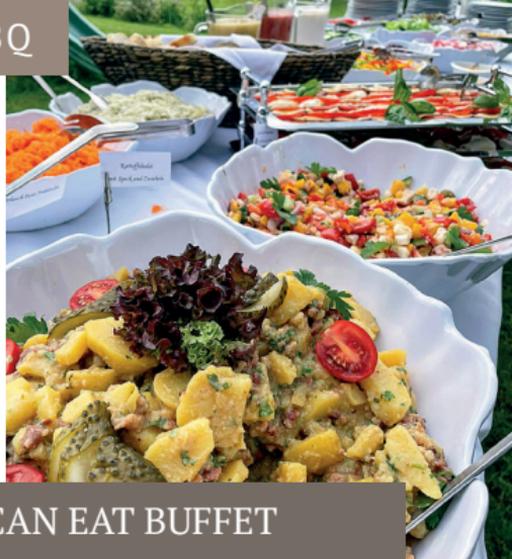
+ 4,50 €

SCHNITZEL

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites
und knackigem Beilagensalat vom Buffet

23,90 €

BBQ



BBQ – ALL YOU CAN EAT BUFFET

*Donnerstag, 18. Mai (Christi Himmelfahrt); Freitag, 19. Mai;
Mittwoch, 7. Juni; Donnerstag, 8. Juni (Fronleichnam)*

Garantierte Termine dank wetterfestem
und beheizbarem Biergarten am See.

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

29,90 €

BIERGARTEN

The image shows an outdoor beer garden with several tables and chairs. The tables are square and light-colored, and the chairs are dark with a woven texture. The garden is covered by a large, light-colored canopy. In the background, there is a lake and lush greenery, including a large willow tree. The overall atmosphere is relaxed and scenic.

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.



JUNI

BBQ



GETRÄNK

Hachenburger Helles vom Fass

VORSPEISE

Garnelenpfännchen – Vier Riesengarnelen in Knoblauchöl
mit geröstetem Knoblauchbrot

13,90 €

HAUPTSPEISE

BBQ-Teller – gesmokte Rinderbrust,
Hähnchenschenkel und Schweinenackensteak
mit verschiedenen Dips, Pommes frites
und knackigem Beilagensalat vom Buffet

22,90 €

Spare ribs – all you can eat – mit Pommes frites
und einem knackigem Beilagensalat vom Buffet

19,90 €

DESSERT

Gebackene Banane mit geschmolzenem Kinderriegel

6,90 €

BURGER

Rippchen Burger – Würziges Rippchen ohne Knochen
mit BBQ-Soße, knackigem Blattsalat, Tomate, Gurke
und Pommes frites

18,90 €

SCHNITZEL

Schnitzel Hawaii vom Schweinerücken mit Pommes frites
und knackigem Beilagensalat vom Buffet

17,90 €



JULI

SPANIEN

GETRÄNK

Cidre · spanischer Apfelwein

TAPAS

Tapas Platte – Serrano Schinken, Salami, Manchega,
Oliven und getrocknete Tomaten

12,90 €

Calamaris mit Aioli

7,90 €

Datteln im Speckmantel

8,90 €

Chorizo in pikanter Tomatensoße

8,90 €

Manchego-Käse gebacken in Knoblauch-Olivenöl 

10,90 €

Crostada – Knoblauchbrot mit Schafskäseweincreme 

6,90 €

Tortillia de patatas –

Kartoffelomelette mit Paprika und Manchego-Käse 

8,90

weitere Tapas finden Sie auf unserer Speisekarte

DESSERT

Churros mit Nuttella

6,90 €

BURGER

EL TORO – 180g gegrilltes Rinderpatty
mit Aioli, Manchego-Käse, Paprika, Chorizo,
Chorizocreme und Rucola (leicht pikant)

19,90 €

SCHNITZEL

Schnitzel vom Schweinerücken „Paprika Art“ mit Pommes frites
und knackigem Beilagensalat vom Buffet

15,90 €

AUGUST

BAYRISCHE WOCHEN

GETRÄNK

Paulaner Weißbier

SCHMANKERL

Zwei Weißwürste mit süßem Senf
und frisch gebackenen Laugengebäck

8,90 €

Zwei weitere Weißwürstchen + 6,00 €



HAUPTSPEISE

Knusprige Schweinshaxe mit Senf, Kartoffelpüree
und Sauerkraut

19,90 €

Zweierlei vom gebratenen Knödel – Käse und Spinat –
mit Pfifferlingrahmsoße und knackigem Beilagensalat

vom Buffet 

18,90 €

DESSERT

Apfelkücherl – Apfel-Beignets –
mit Vanillesoße, Zucker und Zimt

7,90 €

BURGER

Leberkäs-Burger im Laugenbrötchen
Dicke Scheibe Leberkäs mit Senfsoße, Emmentaler,
Weißkrautsalat und Pommes frites

15,90 €

SCHNITZEL

Cordon Bleu mit gekochtem Schinken und Bayrischem
Bierkäse gefüllt, mit Pommes frites und knackigem

Beilagensalat vom Buffet

18,90 €

AUGUST, SEPTEMBER, OKTOBER



FRISCHE PFIFFERLINGE!

GETRÄNK

Scheurebe 2021 · QbA halbtrocken · 11 %vol,
Weingut Stachel / Pfalz

VORSPEISE

Bruschetta von gebratenen Pfifferlingen auf
Walnuss-Ziegenkäsecreme mit gehobeltem Parmesan,
Walnusskrokant und Rucola

9,90 €

HAUPTSPEISE

Zweierlei vom gebratenen Knödel – Käse und Spinat –
mit Pfifferlingsrahmsoße und knackigem Beilagensalat
vom Buffet 
18,90 €

Gebratener Wildrücken an Thymianjus
mit gebratenen Pfifferlingen, Kartoffelgratin und Speckbohnen
32,90 €

DESSERT

Grüner Zwerg – Eine Kugel Vanilleeis
mit Kürbiskernöl und Kürbiskrokant
3,90 €

BURGER

Der Pfiffi

Gebratene Pfifferlinge mit Burgersoße, Parmesan,
gerösteten Pinienkernen, knackigem Blattsalat, Tomate,
Gurke und Pommes frites 
17,90 €

SCHNITZEL

Schnitzel vom Schweinerücken mit Pfifferlingrahmsoße,
Pommes frites und knackigem Beilagensalat vom Buffet
19,90 €



OKTOBER

Wild aus dem
Westerwald!

JETZT WIRD'S WILD

GETRÄNK

Kallstadter Dornfelder 2020

QbA mild · 10,5 %vol · WG Kallstadt / Pfalz

VORSPEISE

Ziegenkäse im Zucchini-mantel mit Honig gratiniert
an gebackenem Kürbis, Pinienkernen
und geröstetem Weißbrot 

11,90 €

HAUPTSPEISE

Ragout vom Wild aus dem Westerwald mit Rotweibirne,
Mandelkrokant, Preiselbeeren, Spätzle
und knackigem Beilagensalat vom Buffet

24,90 €

Gebratener Wildrücken an Thymianjus mit gebratenen
Pffferlingen, Kartoffelgratin und Speckbohnen

32,90 €

DESSERT

Birne Helene – Pochierte Birne mit Vanilleeis,
Schokoladensoße und Mandelkrokant

6,90 €

BURGER

Der Wildburger – Gebratenes Patty vom Wild aus dem
Westerwald mit Burgersoße, gebratenen Pffferlingen,
Parmesan, gerösteten Pinienkernen knackigem
Blattsalat, Tomate, Gurke und Pommes frites

22,40 €

SCHNITZEL

Schnitzel vom Schweinerücken mit Pffferlingrahmsoße,
Pommes frites und knackigem Beilagensalat vom Buffet

19,90 €

SCHNITZELTAGE



JEDEN MITTWOCH UND DONNERSTAG

Schnitzel „Wiener Art“, Jägerschnitzel, Paprikaschnitzel, Zwiebelschnitzel, Pfefferrahmschnitzel und unsere Aktionsschnitzel inklusive Beilage und Salat!

Salate mit Hähnchenbruststreifen, gebratene Champignons oder Thunfisch in Öl und ofenfrisches Baguette.

Ab 13,90 €

Wir empfehlen dazu hausgemachte Limo und Eistee.

BURGERTAG

JEDEN DIENSTAG

Richtig gute Burger mit Pommes!
Und unsere Aktionsburger zum Beispiel
mit saftigem 180g-Rindfleischpatty
vom Westerwälder Weiderind

Ab 11,90 €

Wir empfehlen dazu hausgemachte Limo und Eistee.



HOCHZEITEN



IHRE LOCATION FÜR FESTE JEDLICHER 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.

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.



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

Hammermühle 1, 57614 Wahlrod bei Hachenburg

Tel.: 0 26 88 / 980 98-0

www.hotel-hammermuehle.de