

# KULINARISCH DURCH DAS JAHR



Mai bis Oktober 2025



Hotel  
**Hammermühle**

★★★ superior

MAI-SEPTEMBER



## SOMMERMENÜ

### VORSPEISE

Bruschetta – Geröstetes Weißbrot  
mit marinierten Tomatenwürfeln und Basilikum 

### ZWISCHENGANG

Frozen Mimosa-Sorbet von Sekt und Orange 

### HAUPTSPEISEN

Kleines Rumpsteak von Schnugs Westerwälder Weiderind  
mit Kräuterbutter, Parmesanpommes  
und Balsamico-Grillgemüse

*oder*

Drei Riesengarnelen mit Tagliatelle  
in leicht scharfem Knoblauchöl mit Kirschtomaten,  
geriebenem Parmesan und gerösteten Pinienkernen

*oder*

Zweierlei Zucchini – gegrillt und gefüllt mit Couscous –  
mit Feta-Käse, gerösteten Pinienkernen  
und knusprigem Knoblauchbaguette 

### DESSERT

Crème brûlée 

39,<sup>90</sup>

MAI-21. JUNI



## SPARGEL... EINFACH HIMMLISCH!

### VORSPEISEN

Spargelcremesuppe mit eigener Einlage  
und Bärlauchöl 7,<sup>90</sup> 

Knusprig gebackener grüner Spargel mit  
Trüffelmayonnaise und Frankfurter grüner Soße 9,<sup>90</sup> 

### HAUPTSPEISEN

Deutscher Spargel

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter  
mit Kalbsschnitzel und Salzkartoffeln 29,<sup>90</sup>

Gebratenes Lachsfilet auf weißem Spargelrisotto  
mit gebratenem grünem Spargel und Bärlauchöl 26,<sup>90</sup>

### BURGER

*Spargeltarzan – Unser Spargelburger*

Grüner Spargel mit getrüffelter Mayonnaise,  
Spiegelei, Scamorza-Käse und Kartoffelecken 21,<sup>90</sup> 

### SCHNITZEL

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites  
und knackigem Beilagensalat vom Buffet 26,<sup>90</sup>

### DESSERT

Hausgemachtes Erdbeereis auf Pistaziencrunch  
mit Mousse au chocolat an Rhabarberconfit 10,<sup>90</sup> 



**Rivaner & Riesling 2024**

*Trockener Weißwein, feinfruchtig, belebend,  
passt perfekt zu Spargel, Flasche 0,75 l 19,<sup>90</sup>*

MAI



## SPARGELBUFFET – SPARGEL SATT

1. und 9. Mai, 18 bis 20.30 Uhr

*Unter anderem mit:*

Mit Spargel gratinierte Pute, Spargelhackbraten, Schnitzel vom Schweinerücken, Schinkenauswahl, Spargelauflauf, Spargelrisotto mit gebratenem grünen Spargel, großer Vorspeisenauswahl mit Spargel-Erdbeersalat und Spargelsuppe, süßer Abschluss mit Erdbeer-Rhabarber-Crumble, Vanilleeis und Schokoladensahnepudding 35,<sup>90</sup>

BBQ



## BBQ – ALL YOU CAN EAT BUFFET

28., 29. Mai (Christi Himmelfahrt), 30. Mai  
13., 18., 19. Juni (Fronleichnam)

*Unter anderem mit:*

Gesmokter Rinderbrust, Riesengarnelen, Pork Belly Burnt Ends, saftigen Hähnchenschenkeln, würzigen Rips, Würstchen, Gemüsespieße, gefülltem Gemüse, verschiedenen Dips, großem Salat- und Dessertbuffet – „Live Grilling“ 39,<sup>90</sup>





JUNI

## JUNI – BBQ-MONAT



### VORSPEISE

Lackierte Pork Belly Burnt Ends mit Baguette 11,<sup>90</sup>

### HAUPTSPEISEN

BBQ Teller – gesmoke Rinderbrust, Hähnchen und Pork Belly Burnt ends mit verschiedenen Dips, Pommes frites und knackigem Beilagensalat vom Buffet 24,<sup>90</sup>

Spare ribs – all you can eat – mit Pommes frites und einem knackigem Beilagensalat vom Buffet 23,<sup>90</sup>

### BURGER

#### *BBQ-Dattel Burger*

180g gegrilltes Rindfleisch von Schnugs Westerwälder Weiderind mit BBQ Soße, doppelt Cheddar Käse, Dattel-Speck-Jam und Pommes frites 22,<sup>90</sup>

### SCHNITZEL

Schnitzel vom Schweinerücken aus der Landmetzgerei Born mit Schmorzwiebeln und Cheddar überbacken, dazu Pommes frites und ein knackiger Beilagensalat vom Buffet 23,<sup>90</sup>

### DESSERT

S'Mors neu interpretiert – Vollkornbutterkeks, Marshmallow-Eis, Schokolade 8,<sup>90</sup> 



JULI

## BELLA ITALIA

**Aperitiv Empfehlung:** Rossini-Sekt mit Erdbeerpüree

### VORSPEISE

Antipasti Platte: Bruschetta, Parma Schinken, Trüffelsalami, Oliventapenade, Pecorino, gegrilltes Gemüse, Arancino und Baguette 13,<sup>90</sup>

Schmeckt noch besser, wenn man es teilt –  
Portion für zwei Personen 18,<sup>90</sup>

### HAUPTSPEISEN

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

Ossobuco – große geschmorte Rinderbeinscheibe mit cremiger Polenta und Gremolata 21,<sup>90</sup>

### BURGER

180g gegrilltes Rindfleisch von Schnugs Westerwälder Weiderind mit Basilikummayo, Mozzarella, Salsa di pomodore, Rucola und Pommes frites 21,<sup>90</sup>

### SCHNITZEL

Schnitzel vom Schweinerücken aus der Landmetzgerei Born mit Tomate Mozzarella überbacken, Pommes frites und knackigem Beilagensalat vom Buffet 23,<sup>90</sup>

### DESSERT

Semifreddo (Halbgefrorenes) vom Espresso auf Cantuccini mit Mascarpone-Limoncelloschaum 7,<sup>90</sup> 

AUGUST



## BAYRISCHE WOCHEN



### VORSPEISE

Zwei Weißwürste von der Metzgerei Schnug mit süßem Senf und frisch gebackenem Laugengebäck 9,<sup>90</sup>

jede weitere Weißwurst + 3,<sup>00</sup>

### HAUPTSPEISEN

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

Zweierlei vom gebratenen Knödel – Käse und Spinat – mit Pfifferlingrahmsoße und knackigem Beilagensalat vom Buffet 20,<sup>90</sup> 

### BURGER

*Der Käsig Bayer*

Gebackener Käse mit Kürbiskernmayo, Rettich, Kürbiskrokant, Feigen-Chutney, Blattsalat und Pommes frites 20,<sup>90</sup> 

### SCHNITZEL

Cordon Bleu mit gekochtem Schinken und Bayrischem Bierkäse gefüllt mit Pommes frites und knackigem Beilagensalat vom Buffet 23,<sup>90</sup>

### DESSERT

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

### SCHNITZEL

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

### HAUPTSPEISEN

Gebratener Rehrücken an Thymianjus mit gebratenen Pfifferlingen, Pommes macaire und Bohnen im Speckmantel 39,<sup>90</sup>

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

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

Zweierlei vom gebratenen Knödel – Käse und Spinat – mit Pfifferlingrahmsoße und knackigem Beilagensalat vom Buffet 20,<sup>90</sup> 

### BURGER

*Pfiffburger* – Gebratene Pfifferlinge mit Burgersoße, Parmesan, gerösteten Pinienkernen, knackigem Blattsalat, Tomate, Gurke und Pommes frites 21,<sup>90</sup>

mit 180g gegrilltem Rindfleisch von Schnugs Westerwälder Weiderind 25,<sup>80</sup>

### DESSERT

Schokoküchlein mit flüssigem Kern an Vanilleeis in Haselnussmantel 8,<sup>90</sup> 

OKTOBER



## HYGGE – DIE WOHLFÜHLKÜCHE

### VORSPEISE

Geräucherter Lachs auf knusprigem Rösti mit Wachtelei, Honig-Senf-Dillsoße und Wildkräutersalat 12,<sup>90</sup> 

### HAUPTSPEISEN

Klassische Roulade mit kräftiger Soße an Kartoffel-Rote-Bete-Püree und glasierten Möhren 22,<sup>90</sup>

Zartes Kalbsbäckchen, 36 Stunden gegart, mit Schalotten-Portweinjus, Kürbis-Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel 29,<sup>90</sup>

### BURGER

*Hygge Burger*

180g gegrilltes Rindfleisch von Schnugs Westerwälder Weiderind mit Trüffelmayo, Spiegelei, knusprigem Speck, knackigem Blattsalat, Tomate, Gewürzgurke und Pommes frites 22,<sup>90</sup>

### SCHNITZEL

Schnitzel vom Schweinerücken aus der Landmetzgerei Born und zwei Spiegeleier auf einer Scheibe Brot mit Champignonrahmsoße und Pommes frites 22,90

### DESSERT

Zimtschnecke mit Vanilleeis und Karamell-Zimtsoße 7,90 

OKTOBER

# AUSSICHT AUF MORD

Immer eine mörderisch  
gute Geschenkidee!



## KRIMI-DINNER AM 25. OKTOBER

*Menü:*

Marinierter Kalbstafelspitz mit frischem Rettich  
an Wildkräutersalat mit Kürbiskern-Vinaigrette  
und Laugengebäck

\*\*\*\*\*

Kartoffelsuppe mit Majoranschaum und Speckchip

*Am Buffet erwartet Sie:*

Geschmorte Rinderroulade  
klassisch gefüllt mit kräftiger Soße

Medaillons vom Schweinefilet  
mit Pfifferlingrahmsoße

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
mit feiner Senfsoße an Spitzkohl

Beilagen:

Kürbis-Kartoffelgratin, Kroketten, Spätzle  
Mandel-Brokkoli, Spitzkohl und Kohlrabi in Rahm

\*\*\*\*\*

Walnuss-Apfelparfait auf Krokant  
mit Salz-Karamellsoße und Pflaumenküchlein

99 € pro Person

inklusive Viergangmenü und Krimi

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Internetseite  
[www.hotel-hammermuehle.de/krimidinner](http://www.hotel-hammermuehle.de/krimidinner)



*Weitere Termine:*

29. November: *Heiter rieselt der Tod*

7. Februar: *Rendezvous zum Tod*

7. März: *Aussicht auf Mord*

## SCHNITZELTAGE



JEDEN MITTWOCH UND DONNERSTAG

Schnitzel „Wiener Art“, Jägerschnitzel,  
Paprikaschnitzel, Zwiebelschnitzel, Pfefferrahmschnitzel  
und unsere Aktionsschnitzel  
inklusive Beilage und Salat – ab 17,<sup>90</sup>

Knackige Salate mit Hähnchenbruststreifen, Champignons  
oder Thunfisch in Öl und ofenfrischem Baguette – ab 13,<sup>90</sup>

## 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>

## 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 moderner 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 Apartment 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.**

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

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)**