




SPEISEKARTE



SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Pasta gefüllt mit Rote Bete und Ziegenkäse

an Kürbis, Ziegenkäse-Honigcreme, Balsamico-Schalotten,
Feigen, Salzeibutter und Walnüssen 22,90 

Ragout vom Reh aus dem Altenkirchener Wald

mit Spätzle, Rotweinbirne, Preiselbeeren und buntem Wintergemüse 26,90

Mühlenburger

180g gegrilltes Rindfleisch von Schnugs Westerwälder Weiderind,
mit BBQ-Soße, Cheddarkäse, Schmorzwiebeln, knusprigem Speck,
knackigem Blattsalat, Tomate, Gewürzgurke und Pommes frites 22,90


Gebratene Gänsekeule an Orangen-Portweinjus

mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl, Rahmwirsing und Kürbisspalten 26,90


Schnitzel „Jäger Art“ vom Schweinerücken

aus der Landmetzgerei Born mit Pommes frites
und knackigem Beilagensalat vom Buffet 22,90

Bunte Bowl


Süßlicher Dattelcouscous mit Wildkräutersalat, Edamame,
gebackenen Kichererbsen, Mais, Paprika, Hummus und Soja-Sesamdressing 18,90 

Frischer Fitnesssalat

mit bunten Blattsalaten, frischer Rohkost und gebackenem Knoblauchbaguette,
dazu Joghurtschmand-Dressing, Honig-Senf vinaigrette oder
Zitronen-Preiselbeervinaigrette 15,90 

Toppings zur Bowl oder zum Fitnesssalat:

Saftige Rumpsteakstreifen + 5,90

Zwei Falafeltaler und Dip + 3,90 

Gebratene Hähnchenbrust mit Thymian und Honig + 4,90

UNSERE VORSPEISEN-EMPFEHLUNGEN

Lachsfilet winterlich gebeizt mit Orange und Haselnuss getoppt

dazu knuspriges Kartoffelrösti an Honig-Senfdillsoße und Wildkräutersalat 12,90

Ziegenkäsetaler auf roter Bete Carpaccio

mit Apfelchutney, Feigen und karamellisierten Walnüssen 11,90 

Pastinakencremesuppe

mit gerösteten Haselnüssen und Trüffelöl 7,90 

Kraftbrühe

mit Markklösschen und Gemüsestreifen 6,90

Knackiger Beilagensalat

mit verschiedenen Toppings von unserem Salatbuffet 5,90 

UNSERE APERITIV EMPFEHLUNG



Lillet Wild Berry 0,2l 7,90

Probieren Sie unsere spritzigen Schorlen:
*Mango & Bitterlemon, Maracuja & Tonic,
Orange & Gingerale,
Ananas & Wildberry 0,3l 4,90*



LIEBLINGSGERICHTE UNSERER GÄSTE

Rinderfilet mit Balsamico Schalotten

200g Rinderfilet von Schnugs Westerwälder mit Portweinjus
an Rote Bete-Kartoffelpüree und Bohnen im Speckmantel 37,90

350g Rumpsteak von Schnugs Westerwälder Weiderind

mit Schmorzwiebeln, gebratenen Champignons, Kräuterbutter, Pommes frites
und knackigem Beilagensalat vom Buffet 37,90
wahlweise 250g 33,90

Gebratene Schweinemedallions mit Pfifferlingrahmsoße

Kartoffelgratin und buntem Wintergemüse 24,90

Gebratenes Lachsfilet auf Thymianrisotto

mit Haselnuss-Rucolapesto, glasierten Kaiserschoten und Kirschtomaten 26,90

Rheinischer Sauerbraten vom Westerwälder Weiderind

mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl, Rahmwirsing und Kürbisspalten 24,90

Französische Barbarieentenbrust rosa gegart

an Orangen-Portweinjus mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl,
Rahmwirsing und Kürbisspalten 25,90





UNSERE „HAMMER“-BURGER

*Jeden Dienstag in der Hamtermühle**

Der Franzose

180g gegrilltes Rindfleisch von Schnugs Westerwälder Weiderind mit Honig-Senfmayo, französischem Brie, karamellisierten Mandeln, Preiselbeerchutney, knackigem Blattsalat, Tomate, Gurke und Pommes frites 21,⁹⁰

Hochstapler

2 x 180g gegrilltes Rindfleisch von Schnugs Westerwälder Weiderind mit Burgersoße, knusprigem Speck, Cheddar-Käse, knackigem Blattsalat, Tomate, Gewürzgurke und Pommes frites 25,⁹⁰

Das Huhn

Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Teriyakimarinade mit Sesammayo, Cheddarkäse, Mango-Chutney, knackigem Blattsalat, Tomate, Gurke und Pommes frites 20,⁹⁰

Mühlenburger

180g gegrilltes Rindfleisch von Schnugs Westerwälder Weiderind, mit BBQ-Soße, Cheddarkäse, Schmorzwiebeln, knusprigem Speck, knackigem Blattsalat, Tomate, Gewürzgurke und Pommes frites 20,⁹⁰

Farmerburger

180g gegrilltes Rindfleisch von Schnugs Westerwälder Weiderind, mit Burgersoße, Mozzarella, knackigem Blattsalat, Tomate, Gewürzgurke, rote Zwiebelringe und Pommes frites 19,⁹⁰

Der Vegetarier

Gegrillter Halloumi-Käse mit Sesam-Chilimayo, Mango-Chutney, knackigem Blattsalat, Tomate, Gewürzgurke und Pommes frites 21,⁹⁰

Hamburger

180g gegrilltes Rindfleisch von Schnugs Westerwälder Weiderind, mit Burgersoße, knackigem Blattsalat und Pommes frites 17,⁹⁰

Extras zum Burger

Kartoffelecken oder Süßkartoffelpommes statt Pommes frites 1,⁹⁰

extra Käse, Schmorzwiebeln, Bacon oder Spiegelei 1,⁵⁰

Majo oder Ketchup 0,⁷⁰ | Sour Creme 1,³⁰

SCHNITZEL & SALATANGEBOT

*Jeden Mittwoch und Donnerstag in der Hammermühle**

Schnitzel vom Schweinerücken

aus der Landmetzgerei Born, mit Pommes frites
und knackigem Beilagensalat vom Buffet

wahlweise als

Jägerschnitzel 20,⁹⁰

Paprikaschnitzel 19,⁹⁰

Zwiebelschnitzel 19,⁹⁰

Pfefferrahmschnitzel 19,⁹⁰

Schnitzel „Wiener Art“ 17,⁹⁰

Alternative Beilagen statt Pommes frites zur Wahl:

Süßkartoffelpommes, Bratkartoffeln, Kartoffelecken
Kroketten, Kartoffelrösti, Rosmarinkartoffeln
oder Schwenkkartoffeln 1,⁹⁰

Großer Salatteller

mit knusprig gebackenem Knoblauchbaguette 13,⁹⁰

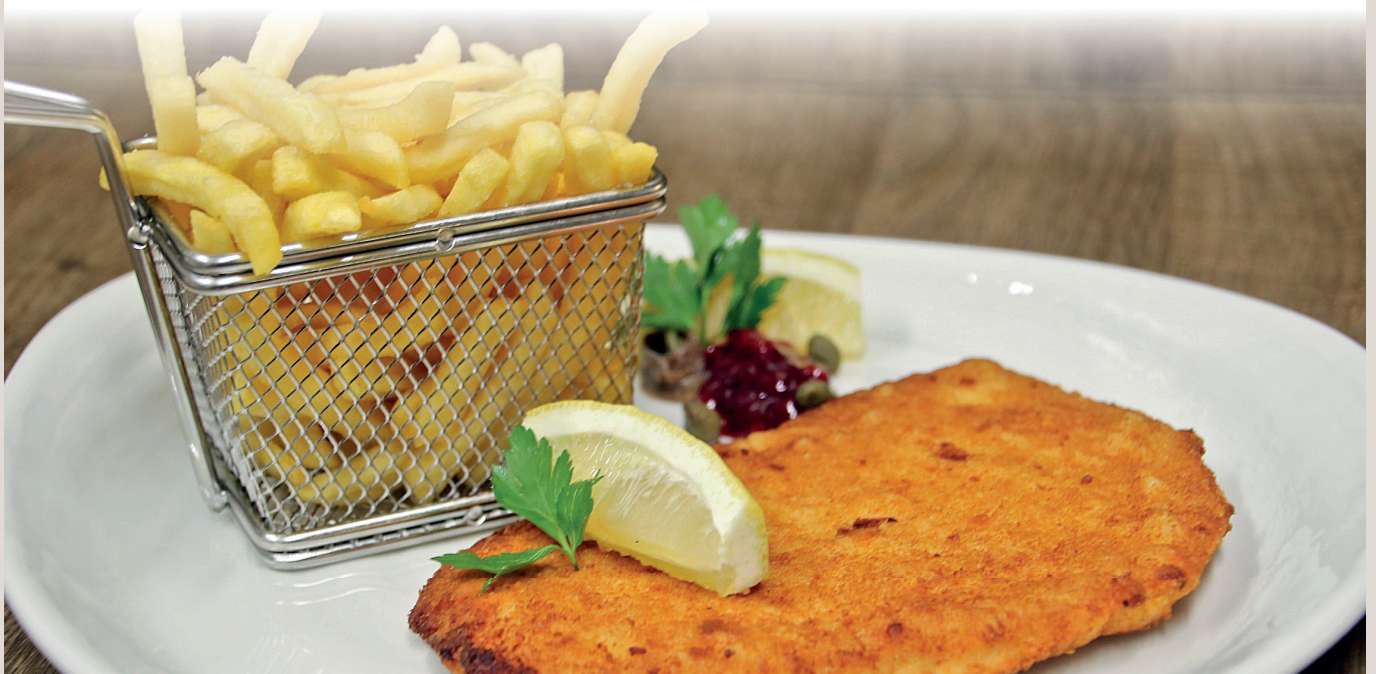
wahlweise mit

Gebratenen Hähnchenbruststreifen 4,⁹⁰

Gebratenen Champignons (vegan) 2,⁹⁰ 

Thunfisch in Öl 5,⁹⁰

Würzigen Falafeltalern und Dip (vegan) 3,⁹⁰ 




LECKEREIEN ZUM ABSCHLUSS



Wie bei Oma

Wenn Oma es mal wieder gut mit uns meint –
Variation unserer süßen Leckereien 12,⁹⁰

Großer Bruder

Geeiste Mousse au chocolat von der gebrannten Mandel
mit Apfel-Walnussparfait auf Krokant
mit Orangenkompott und Brownieerde 9,⁹⁰ 



Die Mutti

Drei Kugeln Vanilleeis mit warmen Kirschen und Schlagsahne 6,⁹⁰ 

Warmherziger Opa

Schokoküchlein mit flüssigem Kern an Vanilleeis im Haselnussmantel 8,⁹⁰

Kleiner Onkel

Geeiste Mousse au chocolat von der gebrannten Mandel
mit Orangenkompott 6,⁹⁰ 

Heißes Pärchen

Heißer Espresso mit einer Kugel Sorbet an frischen Beeren 5,⁵⁰ 

Unser Tantchen

Kleine Panna cotta mit Fruchtspiegel 4,⁹⁰

Westwood Ice Cream

Mr. James Brownie, Irish Whiskey Cream, Erdnuss Salzkaramell
im 150ml-Becher 4,⁵⁰

WARMER GETRÄNKE

Tasse Kaffee 2,⁸⁰

Espresso 2,⁷⁰

Kakao 3,³⁰

Kännchen Kaffee 5,⁵⁰

Cappuccino 3,³⁰

Latte Macchiato 3,⁶⁰

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Sommerschorlen: *Mango & Bitterlemon, Maracuja & Tonic,*
Orange & Gingerale, Ananas & Wildberry 0,3l 4,⁹⁰

Sinalco Cola, Orange, Zitrone, Wasser 0,2l 2,³⁰ | 0,4l 4,⁶⁰

Ginger Ale, Tonic Water, Bitterlemon, Wildberry 0,2l 2,⁹⁰ | 0,4l 5,⁸⁰

Hachenburger Pils/Radler alkoholfrei 0,33l 3,³⁰

Hachenburger Weizen alkoholfrei 0,5l 5,⁴⁰

Gerolsteiner Mineralwasser 0,25l 2,⁹⁰ | 0,75l 6,⁵⁰

Hachenburger Malzbier 0,33l 3,³⁰

SÄFTE

Apfel, Orange, Kirsche, Johannisbeere, Banane, Traube, Maracuja

alle Säfte 0,2l 2,⁹⁰ | 0,4l 5,⁸⁰ | als Schorle 0,4l 5,²⁰



WESTERWÄLDER SPEZIALITÄTEN DER BIRKENHOF BRENNEREI

Ein außergewöhnlicher Genuss!

In Cognacfässern von ausgewählter Qualität reift diese erstklassige Reihe harmonisch abgestimmter Destillate auf Basis traditioneller Obstsorten heran. Ein außergewöhnlicher Genuss mit einer eleganten milden Süße und einem fruchtigen Bukett – perfekt als Digestif.

Haselnuss, Alte Marille, Alte Williams

Alte Kirsche, Alte Himbeere, Alte Quetsch 2cl 3,90

Williams mit Frucht 2cl 3,50

Wegweiser (Zwetschgenbrand) 2cl 3,50

Basaltfeuer 2cl 3,50

Westerwälder Kümmel, Korn, Rumbee 0,2cl 2,50

APERITIFS

Hugo 0,2l 7,90

Hugo alkoholfrei 0,2l 6,90

Lillet Wild Berry 0,2l 7,90

Campari Orange 0,2l 6,90

Martini bianco 5 cl 5,90

Aperol Spritz 0,2l 7,90

Aperol Spritz alkoholfrei 0,2l 6,90

Campari Soda 0,2l 6,90

Sandemann Sherry 5 cl 5,90

Sekt (Hausmarke) 0,1l 3,90

LONGDRINKS

Gin Tonic 0,2l 7,50

Bacardi Cola 0,2l 7,50

Wodka Lemon 0,2l 7,50

Jack Daniels Cola 0,2l 7,50

Asbach Cola 0,2l 7,50

Havana Cola 0,2l 7,50

AQUAVIT/ KRÄUTERLIKÖRE / OBSTBRÄNDE

Malteser, Jubiläumsaquavit, Linie 2 cl 2,90

Fernet Branca, Ramazotti, Averna 2 cl 2,90

Williams, Obstler 2cl 2,90

Sambucca, Ouzo, Tequila, Wodka 2cl 2,90

Bacardi, Jägermeister, Berliner Luft 2cl 2,90

BIERE VOM FASS

Bitburger Pils 0,25l 2,70 | 0,4l 4,30

Hachenburger Pils 0,25l 2,70 | 0,4l 4,30

Hachenburger Weizenbier 0,3l 3,30 | 0,5l 5,40

Hachenburger Radler 0,25l 2,70 | 0,4l 4,30

Gaffel Kölsch 0,25l 2,70 | 0,4l 4,30

FLASCHENWEINE



Sauvignon Blanc Savvy 2023

QbA trocken – 12,5 %vol

Weingut Anette Closheim / Nahe

Sommerlich leicht mit einem Fruchtmix aus Grapefruit, roten Stachelbeeren und Holunderblüte. Ein schöner Begleiter zu gebratenen Fischgerichten.

Unbedingt probieren!

Flasche 0,75l 27,⁹⁰



Chardonnay + Weißburgunder 2022

VDP.GUTSWEIN trocken – 12,5 %vol

Weingut Knipser / Pfalz

Eine atemberaubende Nase von Ananas, Litschi, Apfel, Birne und Mandeln.

Am Gaumen ist diese faszinierende Cuvée vom Pfälzer Kult-Weingut elegant und eine intensive Frucht springt einem hier aus dem Glas entgegen.

Flasche 0,75l 32,⁹⁰



Chianti Classico Riserva DOCG 2016

trocken – 13,5 %vol

Casa Vinicola Carpineto / Toskana

Zu einem gefälligen Charakter enthüllt der Chianti einen erfreulich komplexen Duft, an dem neben mineralischen Noten Andeutungen von Tabak und Lakritz beteiligt sind. Eine fleischige Substanz und ein langes, ausschweifendes Finale verleihen diesem spitzen Chianti seine Größe.

Flasche 0,75l 39,⁹⁰



Primitivo Contrade MASSERIA LI VELI 2024

trocken – 13,5%vol

Der Contrade Primitivo vom Spitzenweingut Liveli überzeugt in der Nase und am Gaumen mit Aromen von Waldbeere, Pflaume & Kakao, Ein toller Primitivo für jeden Tag!

Flasche 0,75l 26,⁹⁰



Marqués de Mundaiz Reserva 2017

trocken – 13,5 %vol

Tierra Y Vinas / Rioja

Bereits im ersten Eindruck besticht dieser Reserva durch komplexe Aromen. Der Ausklang ist langanhaltend und rein mit angenehmer Erinnerung.

Flasche 0,75l 27,⁹⁰

OFFENE WEINE



Grauburgunder 2023

QbA trocken – 13 %vol

Alde Gott Winzer eG / Baden

Kräftig, aromatisch mit feiner Frische 0,2l 7,⁹⁰



Scheurebe 2023

QbA halbtrocken – 12,5 %vol

Weingut Stachel / Pfalz

Feine Frucht, mit kräftigem Duft nach Grapefruit und Johannisbeere 0,2l 7,⁵⁰



Kallstadter Riesling 2023

QbA trocken – 12,5 %vol

WG Kallstadt / Pfalz

Rassiger, mineralischer Riesling mit feinen Aromen nach Pfirsich, Limone und Aprikose. Wunderbar ausgewogen und angenehme Säure, kompakt und nachhaltig! 0,2l 6,⁹⁰



Sauvignon blanc + Weißburgunder 2023

VDP.GUTSWEIN trocken – 12,5 %vol

Saatsweingut Weinsberg / Württemberg

Aromen von gelben Früchten, filigranes Säurespiel und feiner Schmelz 0,2l 6,⁹⁰



Morio Muskat 2024

Feiner Morio Muskat lieblich – 10,0 % vol.

mit vielschichtigem Bouquet aus Kiwi, Rhabarber und Cassis, feiner Muskatnote, fruchtiger Süße und knackig-frischem Abgang 0,2l 7,⁵⁰



Spätburgunder Weißherbst 2023

QbA mild – 12 %vol

Alde Gott Winzer eG / Baden

Saftiger und erfrischend fruchtiger Weißherbst mit dezenter Süße 0,2l 7,⁹⁰



Spätburgunder 2022

QbA trocken – 13 %vol

Alde Gott Winzer eG / Baden

Ein feinfruchtiger Spätburgunder mit Aromen die an Kirschen, Erdbeeren und schwarze Johannisbeeren erinnern 0,2l 7,⁹⁰



Merlot Garda 2023

trocken – 12,5 %vol

Cantina di Custoza / Veneto

Samtig weicher Rotwein, mit feiner Frucht 0,2l 7,⁵⁰



Kallstadter Dornfelder 2021

QbA mild – 11 %vol

WG Kallstadt / Pfalz

Die dunkelrote Farbe, der milde, vollmundige Geschmack und die moderate Säure machen ihn zu einem ausgesprochen guten Essensbegleiter. Das Aroma erinnert an Waldbeeren und reifen Holunder 0,2l 6,⁹⁰



Aspa 2021

Tempranillo trocken – 13,5 %vol

Bodegas Alconde / Tierra de Castilla

Sein runder, nicht zu opulenter Körper wird von einer wunderbar leichten Fruchtfülle begleitet. Mit einem mittellangen Ausklang wird sich der Gaumen auf den nächsten Schluck freuen 0,2l 6,⁹⁰



IHRE LOCATION FÜR FESTE JEDLICHER ART

Für Sie machen wir alles möglich, um Ihnen einen unvergesslichen Tag zu bereiten. Unser Festsaal bietet Ihnen ein helles und freundliches Ambiente und ist mit modernster Technik ausgestattet.



Fragen Sie nach unserer Bankettmappe!



Hotel · Restaurant · Eventlocation

Unsere Küche hat wie folgt geöffnet:

Montag – Samstag: 17.30–21 Uhr

Sonntag: Ruhetag

Familie Mertgen & Petry
Hammermühle 1, 57614 Wahlrod

Tel.: 0 26 88 / 980 98 - 0

E-Mail: hotel@hotel-hammermuehle.de

www.hotel-hammermuehle.de



Our menu in English



Angebot solange der Vorrat reicht Änderungen vorbehalten

Alle Preise in Euro inklusive MwSt.

Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen fragen Sie bitte unseren Service oder Küchenchef.



= vegetarische Gerichte



= vegane Gerichte