



SPEISEKARTE



SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Mühlenburger

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

Würzige Falafeltaler

auf Gemüse Couscous mit Szechuan Gemüse, Auberginenconfit, Mango Chutney und Hummus 19,⁹⁰ 

Bunte Bowl

Süßlicher Dattelcouscous mit Wildkräutersalat, Edamame, gebackenen Kichererbsen, Mais, Paprika, Hummus, wir empfehlen 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

Kraftbrühe

mit Markklösschen und Gemüsestreifen 6,⁹⁰

Ziegenkäsetaler

auf roter Bete Carpaccio mit Apfelchutney, getrockneten Feigen und karamellisierten Walnüssen 11,⁹⁰ 

Türmchen vom Lachstartar und Kartoffelrösti

mit Honig-Senf dillsoße und Wildkräutersalat 11,⁹⁰

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

350g Rumpsteak von Schnugs Westerwälder Weiderind

mit Schmorzwiebeln, gebratenen Champignons, Kräuterbutter,
Pommes frites und knackigem Beilagensalat vom Buffet 37,⁹⁰

wahlweise 250g 33,⁹⁰



Merlot Garda 2023

Samtig weicher Rotwein,
mit feiner Frucht und dezenter Würze,
perfekt zu unseren Steaks

Gebratene Schweinemedallions

mit Pfifferlingsrahmsoße, Kartoffelgratin und buntem Gartengemüse 24,⁹⁰

Lackiertes Lachsfilet

mit würziger Teriyaki Soße an Jasminreis mit asiatischem Gemüse 26,⁹⁰





UNSERE „HAMMER“-BURGER

*Jeden Dienstag in der Hammermühle**

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 Burgersauce, knusprigem Speck, Cheddar-Käse, knackigem Blattsalat, Tomate, Gewürzgurke und Pommes frites 25,⁹⁰

Unser Burger-Highlight – jeden Monat neu auf unserer Aktionskarte

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 Burgersauce, 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 Burgersauce, 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

Unser Schnitzel-Highlight – jeden Monat neu auf unserer Aktionskarte

Großer Salatteller

mit knusprig gebackenem Knoblauchbaguette 13,⁹⁰

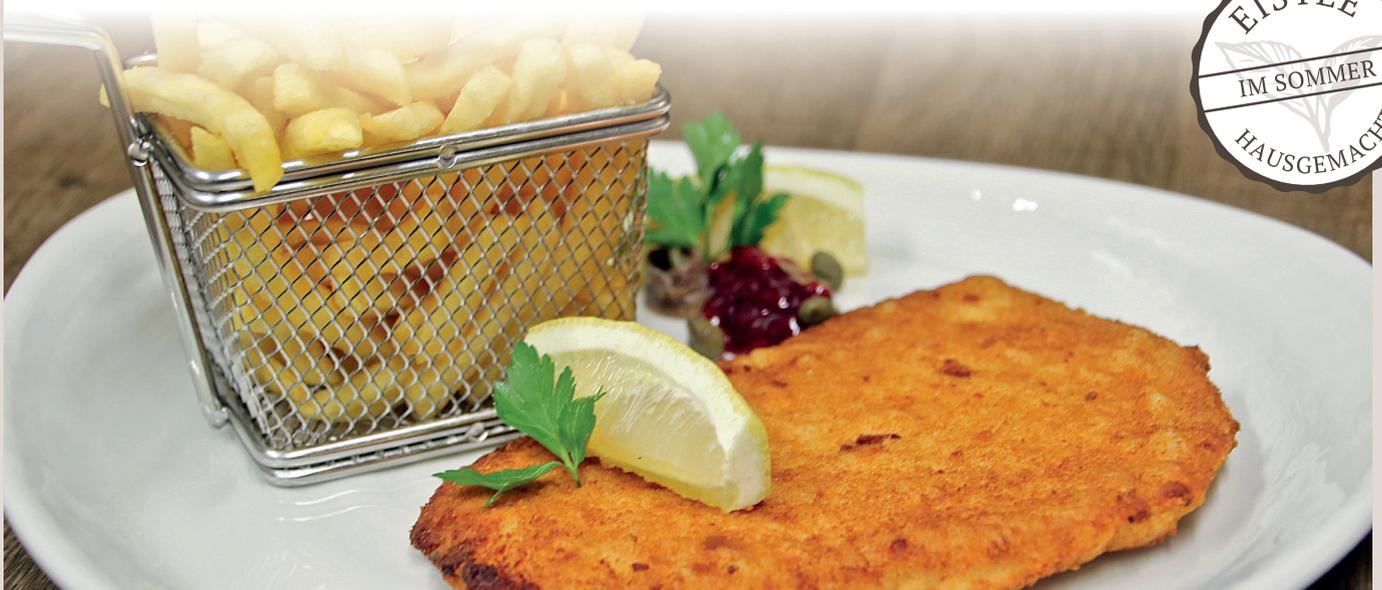
wahlweise mit

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 all unserer Desserts 12,⁹⁰

Großer Bruder

Geeiste Mousse au chocolat mit Haselnusseis
an marinierten Beeren und Haselnusskrokant 9,⁹⁰ 



Die Mutti

Drei Kugeln Vanilleeis mit Schlagsahne, Erdbeeren und Erdbeermark 7,⁹⁰ 

Unser Dessert Highlight – jeden Monat neu auf unserer Aktionskarte

Kleiner Onkel

Geeiste Mousse au chocolat mit frischen Beeren 5,⁹⁰ 

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

WARME 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

Hausgemachter Eistee 0,3l 4,⁹⁰

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	Aperol Spritz 0,2l 7,90
Hugo alkoholfrei 0,2l 6,90	Aperol Spritz alkoholfrei 0,2l 6,90
Lillet Wild Berry 0,2l 7,90	Campari Soda 0,2l 6,90
Campari Orange 0,2l 6,90	Sandemann Sherry 5 cl 5,90
Martini bianco 5 cl 5,90	Sekt (Hausmarke) 0,1l 3,90

LONGDRINKS

Gin Tonic 0,2l 7,50	Jack Daniels Cola 0,2l 7,50
Bacardi Cola 0,2l 7,50	Asbach Cola 0,2l 7,50
Wodka Lemon 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

13,5 %vol

Casa Vinicola Carpineto / Toscana

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



Hyria Primitivo 2022

Puglia IGT 13,5%vol.

Pietra Pura

Animierender Duft von Waldbeeren, Piment, Kräutern und einem blumigen Touch. Am Gaumen betont kräftig, samtig, und dabei super süffig mit endlosem Abgang.

Flasche 0,75l 26,⁹⁰



Marqués de Mundaiz Reserva 2017

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

Alte 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



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

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 – 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

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



Our menu in English

