



Vorspeisen / starter

„Hackus & Knieste“ *3,4,10

Staudensellerie | Pfifferling | Wiesenkräuter

Hackus & Knieste

celery | chanterelle | meadow herbs

15,00€

Paolella – Burrata *1,7

Urtomate | Wassermelone | Tramezzini

Paolella – burrata

heirloom tomato | watermelon | tramezzini

14,00€

Suppen / soups

Süppchen von Steinpilz & Sherry *1,3,7

Raviolo von Sommertrüffel-Schinken & Brunnenkresse

Porcini mushroom & sherry soup

raviolo from summer truffle – Italian pork ham & watercress

9,50€

Crèmesuppe von Bärlauch & Salzkräuterkäse *1,2,3,7

Strudel von Black Tiger Garnele & fermentierten Hochlandpfeffer

cream soup of wild garlic & salted herb cheese

Black Tiger shrimp strudel & Fermented Highland Pepper

9,50€



mühl vital resort

Hauptgänge / main-courses

vegetarisch / vegetarian

Offene Lasagne von Pfifferlingen & roten Mangold ^{*1,3,6,7}

Rhöner Dorfkäse | Trüffel | Nussbutterschaum
chanterelle & red chard open lasagna
Rhön village cheese | truffle | nut butter foam

20,00€

Fisch & Fleisch / fish & meat

Adlerfisch ^{*1,2,4,7}

Fregola Sarda | wilder Brokkoli | Rhabarber
meagerfish
Fregola Sarda | wild broccoli | rhubarb

27,00€

Goldforelle aus unserer „Fischaktie“

(im Ganzen gebraten)

Harzer Bio- Berglinse | wilder Blumenkohl | Dillbutter

Gold trout

lenses | wild cauliflower | dill butter

26,00€



Die erste Fischaktie Deutschlands: Eine nachhaltige Idee realisiert von der Fischerei Reese.

„Vom Teich auf den Teller, frischer schwimmt noch!“

- Fisch direkt vom Erzeuger Gunnar Reese aus Sarlhusen in Schleswig Holstein.
- Einzigartiges Nachhaltigkeitsprojekt, das es so in Deutschland noch nicht gab.
- Vollständige Rückverfolgbarkeit und Transparenz über die gesamte Wertschöpfungskette.

Es war einmal... In einem Land, in dem Fisch und Mensch dasselbe Wasser trinken und schottische Highland Rinder die Gartenarbeit übernehmen. Dort kümmert sich Gunnar Reese in vierter Generation um Forelle, Barsch und Hecht. Hinzu kommen Karpfen, Aal, Saibling, Silber- und Edelfaräne, die in Buchen- und Erlenrauch geräuchert werden. Binnenfischerei und Zuchtbetrieb, gespeist aus bestem Quellwasser. Viel Platz und Zeit um in aller Ruhe wachsen zu können sowie und ASC-konformes Futter sind beste Voraussetzungen für tollen Fisch.

In allen angegebenen Preisen sind die gesetzliche Mehrwertsteuer und der Service enthalten.
All our prices are included tax and personal.



*geschmorte Schulter vom Harzer Roten Höhenvieh ^{*7,9}*

*Pfifferling | Navette | Süßkartoffel
Braised shoulder from Harz beef
chanterelle | navette | Sweet potato*

27,00€

*Prignitzer Maishuhn „Caesar Salad Style“ ^{*7,9,10}*

*Romana | Senftexturen | Parmesan- Mousseline
Prignitz corn chicken "Caesar Salad Style"
romaine lettuce | mustard textures | parmesan mousseline*

25,00€

*Walisches Lammkarree ^{*13,7,9}*

*Tarbais Bohne | Tropea Zwiebel | Aubergine
Welsh rack of lamb
Tarbais bean | Tropea onion | aubergine*

31,00€



Ursprünglich war das Harzer Rote Höhenvieh als Dreinutzungs-rind in jedem Harzer Haushalt zu finden. Dabei lieferten die Tiere neben Fleisch und Milch auch Zugkraft. Als die Rasse Ende der 1990er Jahre vom Aussterben bedroht war, beschloss der Viehzuchtbetrieb von Daniel Wehmeyer, ihr eine neue Zukunft zu geben.

Auf den artenreichen Wiesen in unwegsamem Gelände rund um Düna fühlt sich das eher schlanke und sportliche Harzer Rote Höhenvieh besonders wohl und trägt aktiv zur Erhaltung dieser einzigartigen Landschaft bei. Auch auf den Harzer Wiesen weidet es und sorgt für eine lebendige Kulturlandschaft mit besonderer Artenvielfalt. Dieser Hof arbeitet nach ökologischen Richtlinien und wurde mit dem Bioland-Gütesiegel ausgezeichnet.

Bitte haben Sie Verständnis, dass unser Steak nur ab der Garstufe medium angeboten werden kann.
Unser Steak wird nach dem „Sous- vide“ Garverfahren schonend gegart.

Zu jedem Steak oder Kotelett servieren wir eine kostenlose Beilage Ihrer Wahl
und unsere hausgemachte Pfefferbutter.

Harzer Rotes Höhenvieh & Co.

- *Zwiebelrostbraten vom Harzer Roten Höhenvieh 200g-220g Rohgewicht*
Roast beef with onions from Harz beef 200g-220g gross weight
27,00€
- *Kotelett vom Havelländer Apfelschwein ca. 300g Rohgewicht*
cutlet from Havelland's apple pork approx. 300g gross weight
26,00€
- *Hüftsteak vom Harzer Roten Höhenvieh 180g-200g Rohgewicht*
Hip steak from Harz beef 180g-200g gross weight
23,00€
- *Filetsteak vom Harzer Roten Höhenvieh ca. 200g-220g Rohgewicht*
Fillet steak from Harz beef 200g-220g gross weight
32,00€

wählbare Beilagen zu den Steaks & Co.:

selectable side dishes for steaks & Co.:

<i>Romanasalat 3,50€</i>	<i>wilder Brokkoli 3,50€</i>	<i>Curly Fries 3,50€</i>	<i>BBQ- Sauce 2,50€</i>
<i>Wiesenkräuter 3,50€</i>	<i>wilder Blumenkohl 3,50€</i>	<i>Harzer Knieste 3,50€</i>	<i>Senf-Aioli 2,50€</i>
	<i>Pfifferlinge 3,50€</i>	<i>Steakhouse Fries 3,50€</i>	<i>Sherryjus 2,50€</i>
			<i>Nussbutterschaum 2,50€</i>



Dessert

„Milch & Honig“ *1,3,7,8

Haselnuss | Cheesecake | Erdbeere

"Milk and Honey"

hazelnut | cheesecake | strawberry

11,00€

Tagesdessert

Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

*dessert of the day
please ask our service staff.*

7,50€

Pralinés aus unserer Patisserie

Holunderblüte – Lavendel

Pistazie – Zitronenpfeffer

Erdbeere- Matcha

pro Praline 2,50€

3 Pralinen 6,50€

*1 = glutenhaltige Getreide

2 = Krebstiere

3 = Eier

4 = Fisch

5 = Erdnüsse

6 = Sojabohnen

7 = Milch/Lactose

8 = Schalenfrüchte

9 = Sellerie

10 = Senf

11 = Sesamsamen

12 = Schwefeldioxid und Sulfite

13 = Lupinen

14 = Weichtiere