

SPEISEKARTE

Mühlengrund Wienhausen

Im Jahre 1225 wurde das Kloster in Wienhausen errichtet und hat seitdem den Ort im Wesentlichen geprägt. Es ist das bedeutendste Kloster in der Heide und auf jeden Fall eine Besichtigung wert.

Mitten im historischen Ortskern von Wienhausen (5 Gehminuten vom Kloster) befindet sich das Braugasthaus Mühlengrund. Erste Erwähnung des Hauses findet man im Jahre 1589 als "Herrschaftliches Krughaus Nr. 4". Es ist also eines der ältesten Gebäude in Wienhausen und steht natürlich unter Denkmalschutz. Seit der Jahrhundertwende ist das Haus ein vollgastronomischer Betrieb, welcher sich stetig weiterentwickelt hat.





Empfehlung des Monats

unser Beitrag zum Osterfest

Lamm

„Der Schäfer hat's gewusst“

Stundenlang geschmort, bis sie so zart ist, dass selbst der stärkste Hirte sein Messer wieder einpackt. Unsere saftige Lammhaxe badet gemütlich in ihrer kräftigen Schmorsauce und trifft auf eine Ofenkartoffel, die außen knusprig und innen flauschig wie ein frisch geschorenes Schaf daherkommt. Dazu gesellt sich wilder Blumenkohl – leicht geröstet, ein bisschen frech und garantiert ohne Stallgeruch.

Oben drauf gibt es noch richtig leckere Toppings:

**Lamm Haxe geschmort / Wilder Blumenkohl /
Kartoffelpüree**

Ein Gericht für alle, die sagen:

„Wenn schon Lamm, dann richtig!“

26,90€



Bevor's richtig losgeht, gibt's von uns ein herzliches

„Moin!“ aus der Küche

knuspriges Bierbaguette trifft cremigen Haus-Dip.
So schmeckt's, wenn unser Küchenteam „Hallo“ sagt!

zum kulinarischen Auftakt:

Flüssiges Gold aus dem Kessel

Löffelalarm! Unsere Suppen kommen heiß – aber ohne Faxen.

Bärlauch-Suppe

mit Bio-Ei und Crème fraîche

oder

Kokos-Karotten-Suppe (vegan)

Mit Kräuter-Pesto

| | |
|------|--------------|
| Groß | 8,50€ |
| Shot | 3,90€ |

*der Suppen-Shot ist eine kleine edle Tasse als Appetizer bestens geeignet zum Probieren.



Zum Warmwerden

Damit der Magen weiß, was kommt und das Besteck schonmal üben darf.

Champignons im Bierteig (auch vegan möglich)

knusprig gebacken mit Knobi-Dip und Salaten

10,50€

Brauschetta Pulled Kruste

Knuspriges Bierbaguette mit Pulled Krustenbraten,
Grünzeugs & einer deftigen Sauce.

13,90€

Make Kruste XXL – Feddich is der Hauptact
die doppelte Portionsgröße für echte Brauhausprofis

normale Größe: ca. 10-15cm

+ 8,50€



Grünzeug, was Leichtes zwischen zwei schweren Entscheidungen

Der Alibi-Gang vorm Dessert.

Die Grünzeug-Probefahrt

Unser Beilagensalat

5,50€

Grünzeug-Overkill

XXL – Salat-Teller um dich selbst zu beruhigen

14,50€

Upgrades:

- + Parmesan-Späne: 2,50€
- + Hähnchenbruststreifen: 4,90€
- + Rumpsteakstreifen: 5,90€

*Zu allen großen Salaten servieren wir Kräuter Bierbaguette und unser Hausdressing



Ohne Muh & Mäh, aber mit Mmmh.

Ohne Fleisch – aber mit ordentlich Geschmack – Brauhaus approved

Frühlingsbowl (vegetarisch)

Lau-Warmer Kartoffelsalat / Paprika / Feldsalat / Bio-Ei
Gurkensalat mit Dill

19,50€

Pasta Pasqua verde (vegan)

Pasta von der Nudelmanufaktur Lichthardt Bockelskamp
Zitronen Pasta

dazu Bärlauchpesto , frische Kräuter und Walnüsse

17,90€

+Parmesan-Späne: **2,50€**



Er ist wieder da!

Rundgang durch die Küche

Eine Auswahl an Kleinigkeiten - Perfekt zum Teilen, Probieren & Vorglügen.

Wir nennen sie auch

Brauhaus-Tappas

Für alle, die sich nicht entscheiden können: Ein bunter Vorspeisenteller für Zwei mit allem, was unser Küchenherz höherschlagen lässt.

Wenn es etwas gibt, auf das Du allergisch reagierst, sag uns fairerweise vorher Bescheid.

Für 2 Personen
22,20€



Unsere Klassiker können Spuren von Glücksgefühlen enthalten

Deftig. Saftig. Brauhaus.

Landhausschnitzel

Vom Schwein in Braumalzkruste / Bratkartoffeln / Pilzrahmsauce

19,90€

Rippchen in Dunkelbier

Wahlweise mariniert in

- Honig
- BBQ
- Feuer
- Knoblauch

Dazu Ofenkartoffel mit Sour-cream

19,90€

*zu unseren Klassikern empfehlen wir einen kleinen Beilagen-Salat (+5,50€)



„Was die Küche gerade feiert“

Was Team Mühlengrund selbst bestellen würde

Frischer Fisch, mehr als Norddeutscher Imbiss

Lachsfilet im Bierteig / Kartoffelsalat
Zitronen-Dill-Sour-Cream

24,90€

Cordon Bleu, nicht blöd

Hähnchenfilet mit Schweizer-Käse und Schinken gefüllt in Panko-
Cornflakes-Kruste / Bratkartoffeln / Parmesan-Sauce

21,90€

„Steak it – make it“

Rumpsteak : ca. 250 g Rind – auf den Punkt gebraten,
mit Kräuter Bierbaguette / Ofenkartoffel / Sour Cream

29,90€

*zu unseren Steak empfehlen wir einen kleinen Beilagen-Salat (+5,50€)



Wählt den neuen Burgermeister

... und hier stehen unsere Kandidaten auf dem Wahlzettel

Der Veggie-Abgeordnete – „Grün. Gut. Gewählt.“

Der Kandidat, den im Brauhaus eigentlich keiner eingeladen hat, aber plötzlich steht er trotzdem da und vertritt überzeugend die Interessen aller vegetarischen Pflanzenfreunde. (*auch vegan möglich)

Pflanzenpatty / Dinkel Bun / Gartengrün / Spezial Soja-Mayo / Cheddar

13,90€

Cheeseburger – Der Kanzler unter den Burgern

Der alte Platzhirsch der Geschmackspolitik. Seit Jahrzehnten unangefochten an der Macht — und mal ehrlich: Warum auch abwählen, wenn's läuft?

100% Rind / Sesam Bun / Burgersauce / Cheddar / Grünzeug

14,90€

Chickenburger: Huhnister für innere Knusprigkeit

Nicht jeder will schwere Entscheidungen treffen. Manche brauchen einfach nur ein bisschen Spice & Crunch im Alltag und schon iss gut.

Hähnchenpatty / Sesam Bun / Tomate / Salat/ Aioli / Rote Zwiebeln

14,90€

„Burger ohne Beilage? Mutig. Sehr mutig.“ Bestell noch Pommes, Heide-Dippers oder Süßkartoffelpommes dazu – mach's richtig!



Home-Style Burger - Kandidat für Herz und Hüfte

Aber auch mit Salat, damit es wenigstens so aussieht,
als wäre das Ganze eine ausgewogene Ernährungsentscheidung.

100% Rind / Brioche Bun / Hollandaise / Rotweinzwiebel / Cheddar / Salat / Burgersauce

16,90€

Wilder-Brauhaus-Burger - Der Revierchef

Dieser Burger kommt nicht, er stürmt die Speisekarte. Ein echter Waldminister, direkt aus dem Forst ins Amt gewählt. Wenn Fleisch – dann richtig.

Wildschwein aus der Region / Dinkel Bun / Brie mit Preiselbeer / Curry-Zwiebel -Mayo

18,90€

Angus Burger - Der Diplomat der Oberklasse

Dieser Kandidat ist nicht einfach nur Fleisch im Bun. Er ist der Außenminister für Premium-Genuss. Pure Kompetenz zwischen zwei Brötchenhälften.

180g Angus-Rind von Schellers Hofladen Langlingen, Brioche-Bun mit geschmolzenem Cheddar, Haus-gemachten Saucen, Tomaten, Bacon, Salat & Röstzwiebeln

19,90€

Pommes, Heide-Dippers oder Süßkartoffelpommes dazu? **Ja. Die Antwort ist ja.**



Die Überlebenskarte für Eltern

Solange die Kids essen, ist Ruhe. Manchmal.

7 Chickennuggets mit Pommes

8,90

Kinderschnitzel mit Pommes

12,90€

Einfach nur Pommes

4,90€

Heide Dippers

4,90€

Süßkartoffelpommes

5,90€

* Auf Anfrage: Ketchup, Mayo, Sour-Cream + 1,00€



Ohne Dessert - kein Happy End

Platz im Magen ist eine Frage der Prioritäten

Wienhäuser Rote Grütze

mit Vanille-Sauce

7,50€

Schoko-Mousse

Mit Mandel-Splitter und Beeren

7,90€

Erdbeer Panacotta

cremig gekocht, mit fruchtigem Erdbeerspiegel im Glas

7,90€

„Ich habe neben meinem Bett eine **Nachtischschublade**“.

Du meinst:

Nachtischschublade!“

„Nein.“



Eis geht immer.

Gegen die Kälte hilft nur eins: Mehr Kälte.

Milchburschen-Eis:

Vanille

Schoko

Salzkaramel

Walnuss

Himbeere

Krümelkeks

Spekulatius

Zimt

Joghurt-Eis

Zitrone

Vegan

Birne

Basilikum Lemone

Blutorange

Je XL-Kugel: 3,50€



Handgemacht mit Zutaten aus der Region: Gesund und von bester Qualität!

Aus der Region für die Region - Unsere Partner:

Hof Severloh, Wienhausen/Oppershausen

Sie sind darauf bedacht ihre Flächen nachhaltig zu bewirtschaften und die Tiere respektvoll und tiergerecht zu halten. Im Vordergrund steht immer ein dankbares Leben mit der Natur und ihren Gütern. Für den Mühlengrund produzieren Sie am meisten die frische Speisekartoffeln.

Schellers Hofladen, Langlingen

Voller Stolz leben die Angus Rinder in Weidehaltung auf dem zum Hof gehörigen Grünland. Ihre Fütterung erfolgt vielseitig, gesund und nahrhaft mit Heu, Heusilage, Gras und Schrot. Nachhaltig und regional erzeugte Qualität, auf die man sich verlassen kann: Ein gutes Gewissen bei jedem Bissen.

Bäckerei Pippel, Celle

Seit 1705 ist sie die älteste Bäckerei in Celle. Wie in den Anfängen so auch noch heute ist die Bäckerei ein echter Handwerksbetrieb. Für den Mühlengrund werden Brote, Baguettes und Burger Buns produziert.

Nudelmanufaktur Lichthardt, Bockelskamp

Claudia und Christoph Lichthardt, betreiben einen landwirtschaftlichen Familienbetrieb. Den Hartweizen zur Herstellung der Nudeln bauen Sie selber an. Von der Aussaat bis zum Verpacken – alles aus einer Hand! Nur so, weiß man wo gutes Essen herkommt. . .

Wildhandlung Blajus, Soltau

Der Familienbetrieb besteht seit 100 Jahren und liefert Wildprodukte vom Hirsch, Wildschwein und Reh. Sie beziehen ausschließlich aus heimischen Revieren (kein Import).

Tobias Jakob, Wienhausen

Tobias, gehört mittlerweile zum Inventar. Neben den Whiskytastings versorgt er uns nun auch mit Honig aus den Wäldern Wienhausens. Manchmal schmeckt man seinen Honig auf unseren Rippchen und in vielen weiteren Gerichten. Der Honig ist auch in unserem Shop zu finden.

Milchburschen, Ettenbüttel

Sie lieben Kühe und leckeres Eis. Aus frisch gezapfter Milch und hochwertigen natürlichen Zutaten sorgen Sie für den Eisgenuss im Mühlengrund. Die Milch und der Rahm für das leckere Bauernhof – Eis kommen von den hofeigenen Kühen, die Früchte aus der Region.



Regionale Esskultur Lüneburger Heide
Rezepte und Produkte aus der Region und alles selbstgemacht