

# 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 der Saison

## **Spargel-Alarm**

Spargeltarzan sucht Jane

### **Spargelcreme-Suppe** (vegetarisch)

mit Creme Fraiche und gerösteten Mandelsplittern

---

Groß	<b>8,50€</b>
------	--------------

Shot	<b>3,90€</b>
------	--------------

### **Das weiße Gold aus Nienhagen,**

1 Portion Spargel von Leinemann´s Hof mit  
Heidekartoffeln von Hof Severloh

**19,50€**

...inkl. Bauernschinken

**27,90€**

...inkl. Lachsfilet

**28,90€**

... inkl. kleines Landhaus-Schnitzel

**29,90€**

**Wahlweise mit**

Mühlengrunds Hollandaise oder zerlassener Butter



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.

### **Geröstete Kirsch-Tomaten-Suppe**

Baskischer Chili / Schmand

oder

### **Erbсен-Minz-Suppe** (vegan)

Salz-zitrone / Kresse / Popcorn

---

Groß	<b>8,50€</b>
Shot	<b>3,90€</b>

\*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 Veggi** (vegetarisch)

Knuspriges Bierbaguette mit Tomatenwürfel, Grünzeugs & einem Hauch Brauhaus-Charme.

**8,90€**

**Make Brauschetta 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



## **Alles ohne Fleisch – trotzdem gut.**

Pflanzen und Pasta können auch Party.

### **Ofenkartoffel aus der Heide** (vegan)

Mit ordentlich Sour-Cream, gerösteten Zwiebelringen dazu  
bisschen Salat mit unserem Hausdressing

**9,90€**

### **Sommerbowl** (vegan)

Cous-Cous / Bratgemüse / Feta-Käse / Kichererbsen / Soya-Mayo

**18,50€**

#### **Upgrades:**

+ Hähnchenbruststreifen: 4,90€

+ Rumpsteakstreifen: 5,90€

### **Pasta al Gorgonzilla** (vegetarisch)

Pasta von der Nudelmanufaktur Lichthardt Bockelskamp

Tagliatelle dazu Gorgonzolacreme, frische Tomaten und Babyspinat  
on Top: geröstete Walnüsse

**20,90€**

Cheese-Boost: + Parmesan-Späne: **2,50€**



Er ist wieder da!

## **Rundgang durch die Küche**

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

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€)



## **„Das würden wir selbst bestellen“**

Iss das. Vertrau uns.

### **Frischer Fisch, mehr als Norddeutscher Imbiss**

Gebratenes Lachsfilet / Vanille-Kartoffeln / Flüssige Butter  
dazu Sour-Cream

**24,90€**

### **Chicken Zwiebel-Schnitzel „Crunchy Style“**

Hähnchenfilet in Panko-Cornflakes-Kruste / Röstzwiebel / Gurken-  
Dill-Salat mit Fetakäse-Würfel / Süßkartoffelpommes mit  
Mühlengrunds Hollandaise

**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: Easy Burger 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 Wald-  
minister, 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

### **Käseplatte**

mit Feigensenf, Bierbaguette & Bitterschokolade

**11,50€**

### **Oma Friede´s Zitronencreme**

Zartbitterschokolade / Melisse

**7,90€**

### **Biergarten-Nachtisch**

Apfel-Biergelee mit Vanille-Schmandschaum  
im Bierglas serviert.

**7,50€**

„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

Erdbeer

### **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