Heidsmühle

MAGAZIN FÜR HEIMATGENUSS

Speisenkarte

mit Veranstaltungstipps

EIFEL
GASTGEBER

Heidsmühle

Wir sind für Sie da….

Unser Café & Restaurant ist täglich
von 7.30 Uhr bis 22.00 Uhr für Sie geöffnet...

...zum Frühstück

von 07.30 Uhr bis 10.00 Uhr starten Sie mit einem gesunden Landfrühstück in den Tag.

...zur Mittagszeit

von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr wählen Sie von unserer Mittagskarte

...am Nachmittag

zwischen 14.00 Uhr und 17.00 Uhr bieten wir neben unseren hausgemachten Torten und leckeren Eisbechern auch warme und kalte Gerichte an

...am Abend

ab 17.00 Uhr genießen Sie Eifeler Spezialitäten von unserer Abendkarte.
Letzte Bestellung ist bis 20.30 Uhr möglich.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig unter 06572-747 oder per mail an post@heidsmuehle.de

Kostenfreier Transferservice von und bis Manderscheid für unsere Restaurantgäste

Rufen Sie uns an unter

06572-747

Hotel-Café-Restaurant
Heidsmühle
Mosenbergstr. 22
54531 Manderscheid
Tel.: 06572-747
www.heidsmuehle.de
post@heidsmuehle.de

Layout und Text:
Tobias Stadtfeld
Fotos: Pixabay und Regionalmarke Eifel, Gesundland Gmbh

Gültig bis 30.06.2022

Unsere Aperitif-Empfehlung…

Rieslingsekt mit Walderdbeerlikör € 5,50

Gin 8 - DER Hopfengin aus der Eifel
Gin 8 entsteht nach einem Rezept
von Hopfenbauer, Biersommelier
und Gin-Liebhaber Andreas Dick.
Was drinsteckt?
Natürlich nur das Beste:

Die Hopfensorten Cascade und Solero, Zitronengras, Lavendel Wacholder, Eifler Quellwasser und 10 weitere Botanicals

Gin 8 on the rocks	**4 cl**	**€ 6,50**
Gin 8 mit Thomas Henry Tonic		**€ 8,90**

Suppen…

Tagessuppe € 4,00
Soup of the day / Soep van de dag

Rinderkraftbrühe € 5,50
Beef broth / Boullion

Tomatencrèmesuppe € 4,90
Tomato soup / Tomatecrèmesoep
VEGAN

Bärlauchcrèmesuppe mit Croutons € 4,90
Wild garlic soup / Crèmesoep van wilde knoflook

Forellencrèmesuppe € 5,90
Cream of trout soup / Forelcrèmesoep

Ein guter Einstieg…

Im Eifel-Premiumschinken gebratener Ziegenkäse an Blattsalaten € 11,50
Baked goat cheese with ham and salad
Gebakken geitenkaas met ham en salade

Filet von der Eifeler Räucherforelle mit Sahnemeerrettich, Butter und Brot € 9,80
Smoked trout with horseradish
Gerookte forel met mierikswortelsaus

Rote Beete Carpaccio mit Balsamicocrème und Walnüssen € 8,90
Beetroot-carpaccio with salad and walnuts
Rode bieten carpaccio met salade en walnoten
VEGAN

GENUSS UND HEIMAT

Wir heißen Sie Herzlich Willkommen in der Heidsmühle

„Entdecke die ursprüngliche Lebenskraft der Erde“

lautet der Slogan der Region GesundlandVulkaneifel.
Am Fuße des Mosenbergs und im wildromantischen Tal der Kleinen Kyll gelegen
fühlen wir eine besonders tiefe Verbundenheit zu unserer Heimat.

Diese Verbundenheit ist die Basis für unser Schaffen.
Die wichtigste Grundlage hochwertiger Küche ist die Wertschätzung der Natur.
Wir möchten ein Bewusstsein für die Qualität heimischer Produkte schaffen
und legen besonderen Wert auf die Verwendung regionaler Produkte.

Frische Ware, kurzer Transport, positive Umweltbilanz, hohes Qualitätsniveau.
„Man kennt sich“ – Landwirte, Händler & Gastronomen arbeiten Hand in Hand.

Der Gast soll schmecken, was „EIFEL“ bedeutet:

Schmecken, wo man is(s)t

F(r)isch aus dem Mühlbach....

2 Filets von der Eifeler Räucherforelle mit Sahnemeerrettich und Brot **€ 15,90**
Smoked trout with horseradish
Gerookte forel met mierikswortelroom

Forelle blau mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat **€ 17,90**
Blue trout (cooked) with melted butter, salt potatoes, and salad
Blauwe forel met gesmolten boter, aardappelen en een gemengde salade

Forelle Müllerin Art mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln & Salat **€ 17,90**
Trout "Muellerin" (fried) with melted butter, salt potatoes, and salad
Forel „Müllerin Art", aardappelen en een gemengde salade

Kräuterforelle mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat **€ 18,90**
Fried Trout with herbs, melted butter, salt potatoes, and salad
Forel met kruiden en boterjus, aardappelen en een gemengde salade

Mandelforelle mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat **€ 19,90**
Baked trout with almond butter, salt potatoes, and salad
Forel „Müllerin Art" aardappelen, gemengde salade en gebakken amandelen

Die besondere Empfehlung am Freitagabend
on friday evening / op vrijdag avond

Warmgeräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich, Toast und gemischtem Salat
Warm smoked trout with horseradish / Warmgerookte forel met mierikswortelroom
€ 18,90

Wartezeit 30 Minuten / Waiting time 30 min

Veranstaltungstipps

Spare-Ribs „Satt“

Jeden Dienstag von 17.00 - 20.00 Uhr

Spare Ribs Essen soviel Sie möchten
mit leckerer BBQ-Sauce, Pommes frites und Salat
€ 16,50 pro Person

Live-Musik am Donnerstag

von April bis Oktober
(Feiertage ausgenommen)

Egal ob Jazz-Duo, Rock´n´Roll-BAND oder Irish Folk – von April bis Oktober werden sie in der Heidsmühle donnerstags von wechselnden Künstlern perfekt unterhalten.
19.00 – 22.00 Uhr, der Eintritt ist frei
(Sonderveranstaltungen ausgenommen)

Grillabend mit „Freaky Voices“

19.05. / 30.06. / 21.07. / 25.08. / 29.09. / 27.10.

Feiner Genuß für Gaumen und Ohren!
Genießen Sie ausgewählte Grillspezialitäten so viel Sie möchten, begleitet von musikalischen Leckerbissen.
Frank Rohles & Marco Lehnertz präsentieren die größten Hits aus Rock und Pop in einmaliger Live-Qualität.
Virtuose Instrumentalarbeit an Gitarre und Klavier, gepaart mit mehrstimmigem Gesang.

€ 35,00 pro Person incl. Grillbuffet

Reservieren Sie jetzt Ihren Lieblingstisch unter
06572-747

Unsere Gästelieblinge…

Schweinemedaillons mit würziger Pfeffersauce, Pommes frites und gemischtem Salat **€ 18,50**
Pork medallions with peppersauce, french fries and salad
Varkensmedaillons met pepersaus, pommes frites en salade

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites & buntem Salat **€ 24,50**
Rumpsteak with hommade herbbutter, french fries and mixed salad
Biefstuk met kruidenboter of mieriks wortel, pommes frites en salade

Pfefferrumpsteak vom Eifelrind mit Pommes frites und buntem Salat **€ 26,50**
Pepper-Rumpsteak with french fries and mixed salad
Peperbiefstuk met pommes frites en een gemengde salade

Hirschgulasch nach Försterin Art mit hausgemachten Kroketten und Apfelmus **€ 18,50**
Venisongoulash with croquettes and applesauce / Hertengulasch met bosbessencompote en kroketten

Mühlenteller

Schweinemedaillons mit Rahmchampignons und Käse überbacken, Kartoffelrösti und Salat
€ 18,50
Pork medallions with mushrooms and melted cheese, hash browns and salad
Varkensmedaillons met champignons en kaas overbakken, Rösti en salade

180 Jahre Heidsmühle

Geschichtliches

Die Heidsmühle ist die jüngste der Manderscheider Mühlen. Im Jahre 1840 erhielt Martin Heid aus Manderscheid die Genehmigung zur Errichtung einer Mahlmühle für Getreide an der Kleinen Kyll. Neben dem Mühlenbetrieb sollte hier Landwirtschaft betrieben werden.

Im Jahre 1885 erwarb Johann Stadtfeld die Heidsmühle. Die Mühlenkapazität betrug um 1900 1 Tonne in 24 Stunden. Da die Mahlgebühren damals lediglich 20 Mark pro Tonne betrugen und somit im Monat nur 600 Mark zu erzielen waren, erbaute die Familie Stadtfeld um 1900 zusätzlich ein Sägewerk. Man spezialisierte sich auf die Erstellung von Fassdauben für die Eichenfässer der Moselwinzer.

Das Sommerfrischen – Verzeichnis des Eifelvereins von 1907 nennt erstmals ein Restaurant und 6 Gästebetten in der Heidsmühle. Der Mahlbetrieb wurde neben dem Sägewerk, der Landwirtschaft und der Gastronomie bis 1935 aufrecht erhalten. Im Jahre 1958 gab man die Landwirtschaft auf, der Sägewerksbetrieb wurde im Jahr 1963 zugunsten des weiteren Ausbaus der Heidsmühle als Hotel und Ausflugslokal eingestellt. In den Folgejahren wurde unter anderem der kleine Stausee hinter dem Haus als offizielles Manderscheider Freibad genutzt.

Eifeler Döppekooche

Das Eifeler Leibgericht…

Original Eifel specialty: Doeppekooche (Dialect) Doeppe = Pot, Kooche = Cake
Originale eifelspecialiteit : Doeppekooche (Dialekt) Doeppe=Pan, Kooche=Koek

… mit Rahmchampignons und bunten Salaten
… with mushrooms and mixed salad / ...met champignons en gemengde salade
€ 11,50

… mit Eifel – Premium - Schinken und bunten Salaten
…with EIFEL-ham and mixed salad / ... met EIFEL-Ham en salade
€ 12,50

… mit Räucherforellenfilet und Sahnemeerrettich und Salat
...with smoked trout filet and mixed salad / met gerookte forellenfilets en salade
€ 14,90

Der Döppekoche ist ein Topfkuchen, der in der Eifel traditionell am Martinsabend im Anschluss an das Martinsfeuer gegessen wurde. Während in bürgerlichen Familien die teure Martinsgans auf den Tisch kam, gab es bei den "kleinen Leuten" Döppekooche.

Rezept Eifeler Döppekooche

Zutaten für 1 Backform
1 kg Kartoffeln
2 Eier
1 gewürfelte Zwiebel
2 geraspelte Möhren
1 Stange Lauch, fein geschnitten
Mehl
Petersilie
Muskat, Salz, Pfeffer

Eifeler Döppekooche
Die Kartoffeln werden geschält und grob gerieben. Die Kartoffeln zusammen mit den Eiern, Möhren, Lauch, Petersilie und Zwiebel zu einer schönen Maße durchmengen, würzen und abschmecken. Eine große Auflaufform oder einen gußeisernen Topf einfetten und mit der Kartoffelmasse befüllen.

Den Döppekooche im Backofen bei 200 Grad ca. 1 Stunde backen, bis eine schöne Kruste entsteht.

Essen ist mehr als nur Nahrungsaufnahme, es prägt soziale und kulturelle Identität

Allergeninformation

Liebe Gäste,

auch für unsere Gäste, die von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie gerne sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen enthaltenen Allergenen.
Wir halten hierzu eine spezielle Karte bereit, die wir Ihnen auf Anfrage gerne aushändigen.
Vorab weisen wir unsere von Allergenen und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste darauf hin, dass wir alle Suppen und Saucen selbst auf Basis von Gemüse- und Rinderbrühen zubereiten und diese somit alle Sellerie enthalten können.
Die Kuchen und Torten aus der eigenen Konditorei können alle Spuren von Nüssen enthalten.
Bei den Getränken weisen wir darauf hin, dass alle Biere Malz und somit glutenhaltiges Getreide enthalten. Alle Weine können Schwefeldioxid und Sulphite enthalten.
Die Inhaltstoffe der weiteren Getränke entnehmen Sie bitte dem Flaschenetikett.

Das Beste vom Eifelschwein…

Unsere frisch geklopften Schnitzel vom Eifelschwein mit Ihrer Lieblingssauce, Pommes frites und gemischtem Salat

Our schnitzelvariations with french fries and mixed Salad
Onze schnitzelvariaties met pommes frites en een gemengde salade

Schweineschnitzel Wiener Art **€ 13,90**
Pork schnitzel / Varkensschnitzel

Paprikaschnitzel **€ 16,50**
Schnitzel with peppers and tomatoe / ...met paprikasaus

Rahmschnitzel **€ 15,90**
Schnitzel with cream sauce / Schnitzel met roomsaus

Pfefferschnitzel **€ 15,90**
Schnitzel with peppersauce / Schnitzel met pepersaus

Jägerschnitzel **€ 16,50**
Schnitzel with mushrooms /...met champignonsaus

Bauernschnitzel mit Schmorzwiebeln **€ 16,90**
Schnitzel with onions / ...met uien

Cordon Bleu

Gefülltes Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ mit hausgemachten Kroketten und gemischtem Salat
€ 17,90
Cordon Bleu with croquettes and salad/
Cordon Bleu met kroketten en salade

Lust auf Gemüse ?

Bunte Gemüsebeilage € 3,50

Die Fleischgarantie

Rinder- und Schweinefleisch beziehen wir aus der Region vom Eifelmetzger Zerfaß in Deudesfeld und der Moselmetzgerei Hünten in Löf

Zerfaß
Inhaber: Joachim Hesslein
DerEIFELmetzger
QUALITÄT AUS DER EIFEL

PETER HÜNTEN
der Mosel METZGER
moderne Handwerkstradition

Ihre Betriebs- oder Familienfeier in der Heidsmühle

Ein Highlight für Sie & Ihre Gäste

Planen Sie mit uns Ihre Betriebs- oder Familienfeier nach Ihren Wünschen

Gerne übernehmen wir die komplette Planung und Durchführung Ihrer individuellen Familienfeier.

Unsere flexiblen Räumlichkeiten bieten Platz für kleine & große Gruppen, in denen gemütliche Abendessen mit feinen Eifeler Köstlichkeiten ebenso möglich sind wie ausgelassene Feiern mit Live-Musik und Fingerfood.

Mit unserer langjährigen Erfahrung in der Ausrichtung von Familienfeiern können wir Sie bei der Auswahl von Musikern und Rahmenprogramm sowie Dekoration ausgiebig beraten und die für Sie perfekte Mischung zusammenstellen.

Für Ihre Feier zu Hause oder in einer außergewöhnlichen Location bieten wir mit unserem Cateringservice vielfältige Speisen auch im Lieferservice an.

„Unsere Leidenschaft für Ihren perfekten Moment"

Die Hitliste für Kinder...

1 Bockwurst mit Pommes frites **€ 5,50**
Sausage (Wiener) with french fries
1 bockworst met pommes frites .

Kleines Schweineschnitzel
mit Erbsen, Möhren & Pommes frites **€ 7,50**
Schnitzel with peas, carrots and fries
Varkensschnitzel met erwten en pommes frites .

Nudeln mit Rahmsauce **€ 5,50**
Pasta with sauce / pasta met roomsaus
.

Chicken Nuggets
mit pommes frites & Apfelmus **€ 5,90**
Chicken Nuggets with fries and apple sauce/
Chicken Nuggets met pommes frites
.

In unserem Betrieb werden die Europa-Miniköche Eifel ausgebildet

Info unter www.minikoeche.eu

EUROPA MINIKÖCHE® Gemeinnützige GmbH

Kleinigkeiten mit traditionellem Charme..

Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat **€ 9,90**
German Fleischkäse with fried egg and potato salad
Gehaktbrood met spiegelei en aardappelsalade

2 Bockwürstchen mit Kartoffelsalat oder Pommes frites **€ 9,50**
2 Sausages (similar to Frankfurter of Wiener) with potato salad or french fries
2 bockworsten met aardappelsalade of pommes frites

Schinkenomelette mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat **€ 9,90**
Ham omelette with salt potatoes and mixed salad
Omelet met ham, aardappelen en een gemengde salade

Heringsfilet nach Hausfrauenart mit Salzkartoffeln **€ 10,90**
Herring filet with salt potatoes / Haringfilet met aardappelen

Hausgemachte Eisbeinsülze mit Remouladensauce,
Bratkartoffeln und gemischtem Salat **€ 10,90**
Homemade pork knuckle (in jelly) with remouladen sauce and roasted potatoes
Huisgemaakte ijsbeen-zult met remouladensaus, gebakken aardappelen en salade

E-BIKES MIETEN

Reservieren Sie jetzt
Ihr E-Bike-Erlebnis

Heidsmühle

Hotel Heidsmühle 54531 Manderscheid

06572-747

Kein Fleisch, Kein Fisch…

Omelette mit Rahmchampignons, Salzkartoffeln, gemischter Salat **€ 11,90**
Omelette with mushrooms, salt potatoes, and mixed salad
Omelet met champignons, aardappelen en salade

Bandnudeln mit hausgemachtem Bärlauchpesto und Salat **€ 9,90**
Pasta with homemade pesto and salad /
Pasta met pesto van wilde knoflook en salade
VEGAN

Bunte Gemüsevariation mit Kartoffelrösti **€ 12,90**
Vegetables with hash browns /
Een groentengerecht met Rösti (aardappelkoekjes)
VEGAN

Chili Vegano **€ 8,90**
VEGAN

Kräuterpfannkuchen mit buntem Grillgemüse **€ 10,80**
Pancake with herbs and grilled vegetables
Pannenkoeken met kruiden en gegrillde groenten

Spinatknödel mit Rahmchampignons und gemischtem Salat **€ 11,50**
Spinach dumplings with mushrooms and salad
Aardappel-Spinazie-Knoedels met champignons en salade

Salat und HEIMATGENUSS

Großer bunter Salatteller mit gemischten Blatt- und Rohkostsalaten **€ 10,50**
Large house salad / Een grote gemengde salade

*** mit Eifel-Schinken und Käse** **+ € 2,50**
with ham & cheese / met ham en kaas

*** mit gebackenem Eifel-Ziegenkäse vom Vulkanhof** **+ € 5,90**
with baked goat cheese / met gebakken geitenkaas

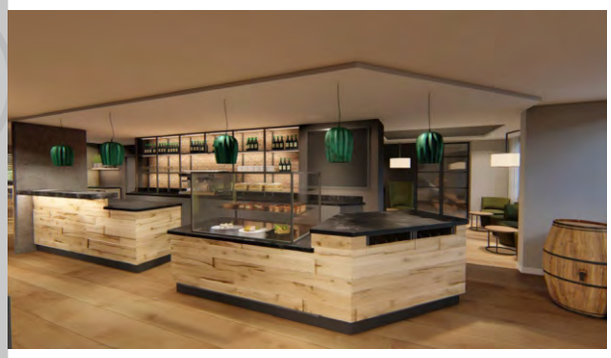
*** mit gebraten Putenbruststreifen** **+ € 4,90**
with fried turkey breast / met gebraden kalkoen

Die Blattsalate werden mit unserem
Joghurt-Dressing oder auf Wunsch mit Vinaigrette serviert.

Neueröffnung

Freuen Sie sich mit uns auf unser neues Restaurant

Nach den Hochwasserereignissen vom 14.07.21 mußte das gesamte Restaurant entkernt und in den Rohbauzustand versetzt werden. Wir freuen uns, Sie ab Herbst in unseren neuen und gemütlichen Räumen begrüßen zu dürfen und heißen Sie solange in unserer Almhütte **Herzlich Willkommen.**



Neu ab Herbst 2022

Heidsmühle

Frischer Spargel à la carte
Mitte April bis Ende Juni

Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchcroutons Asparagussoep/Aspergezoep **€ 5,50**

Portion frischer Stangenspargel (Rohgewicht ca. 500gr) mit Sauce hollandaise oder zerlassener Butter und Salzkartoffeln **€ 18,50**
Asparagus with potatoes and sauce hollandaise / Asperge met aardappeln en sauce hollandaise

Als Ergänzung zu frischen Stangenspargel empfehlen wir:
Additional / bijkomend

*** Schinkenplatte mit gekochtem & geräuchertem EIFEL-Schinken** **€ 7,50**
Ham

*** Schweineschnitzel** **€ 8,90**
Schnitzel

*** 2 Medaillons vom Eifelschwein** **€ 11,90**
Porkmedaillons / Varkensmedaillons

*** Rumpsteak mit Kräuterbutter** **€ 15,50**
Rumpsteak with herbs butter / Biefstuk met kruidenboter

„Wenn Du Kartoffeln oder Spargel isst,
schmeckst Du den Sand der Felder und den Wurzelsegen,
des Himmels Hitze und den kühlen Regen,
kühles Wasser und den warmen Mist"
von Carl Zuckmeyer

Unsere regionalen Lieferanten

Kartoffeln
Kapellenhof, Manderscheid

Rind- und Schweinefleisch
Eifelmetzger Zerfaß, Deudesfeld
Moselmetzger Hünten, Löf

Ziegenkäse
Vulkanhof, Gillenfeld

Forellen
eigene Aufzucht, Setzlinge von der
Forellenzucht Kauth, Schönecken
Forellenzucht Meyer-Kops, Sellerich

Brot
Eifel-Bäckerei Leonhard, Großlittgen
Prümtaler Mühlenbäckerei, Lünebach

Speiseeis
Vulkaneifelhof, Manderscheid

Honig
Imker Günter Weins, Oberöfflingen
Imker Michael Moll, Manderscheid

Eier
Geflügelhof Janshen, Ellscheid

Mineralwasser / Apfelschorle
Rhodius Mineralquellen, Brohltal

Apfelsaft
Kelterei Conrad, Welschbillig

Spirituosen
Manufaktur Peter Jobelius, Valwig

Bier
Bitburger Brauerei, Bitburg
Vulkan Brauerei, Mendig
Gemünder Brauerei, Schleiden

Milchprodukte
Arla, Pronsfeld

Weine
Weingut Jörg Thanisch, Lieser
Weingut Lütticken, Wittlich
Peter Terges, Trier
Dagernova, Ahrweiler

Saisonale Produkte wie Spargel, Lamm, Pfifferlinge, Steinpilze und Wild beziehen wir grundsätzlich nach Verfügbarkeit von heimischen Anbietern

Süße Naschereien...

Bauernhofeis vom Vulkaneifelhof

Vulkaneifelhof

Familie Becker

„Unser Bauernhofeis wird nur aus hofeigener Milch, eigener Sahne und vielen frischen Früchten hergestellt. Es ist frei von Konservierungsstoffen und künstlichen Aromen."

Martin Becker, Vulkaneifelhof Manderscheid

Coupe Danmark **€ 6,00**
Cremiges Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne

Eierlikörbecher **€ 7,50**
Schokoladen- und Nusseis mit Eierlikör und Sahne

Nuss-Genuss **€ 6,50**
Gemahlene Haselnüsse mit Nusseis, Schokosauce und Sahne

Eiskaffee / Eisschokolade **€ 5,50**
Schokoladen- oder Kaffeegenuß mit Vanilleeis und Sahne

Pfefferminzbecher **€ 6,50**
Schokoladen- und Minzeis mit Schokosauce und Sahne

Eis und Heiß **€ 7,50**
Cremiges Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

Erdbeerbecher (saisonal) **€ 7,50**
Cremiges Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne

Sanfter Engel **€ 4,50**
Erfrischendes Getränk aus Orangensaft und Vanilleeis

Kaiserschmarrn **€ 7,50**
mit Vanilleeis

Gemischtes Eis **€ 5,50**
3 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne

Smarties-Becher **€ 4,00**
Vanille- und Erdbeereis mit Smarties und Sahne

Mit anderen Menschen
Essen gehen ist Freude
am Zusammensein