

Heids mühle

MAGAZIN FÜR HEIMATGENUSS



Speisenkarte



EIFEL
GASTGEBER

Heidsmühle

Wir sind für Sie da....

Unser Café & Restaurant ist für Sie geöffnet:

Montag	7.30 Uhr bis 22.00 Uhr
Dienstag	7.30 Uhr bis 22.00 Uhr
Mittwoch	17.00 Uhr bis 22.00 Uhr
Donnerstag	7.30 Uhr bis 22.00 Uhr
Freitag	7.30 Uhr bis 22.00 Uhr
Samstag	7.30 Uhr bis 22.00 Uhr
Sonntag	7.30 Uhr bis 22.00 Uhr

...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 31.05.2024

Unsere Aperitif-Empfehlung...

Gin 8 - der Hopfengin aus der Eifel

Gin 8 entsteht nach einem Rezept von Hopfenbauer und Gin-Liebhaber Andreas Dick. Was drinsteckt - nur das Beste:

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

Gin 8 on the rocks	4 cl	€ 6,90
Gin 8 mit Windspiel Tonic	0,2 L	€ 8,90

Windspiel Gin - made from Kartoffel

High End Gin gebrannt aus Eifeler Kartoffeln.

Windspiel Dry Gin on the rocks	4 cl	€ 6,90
Windspiel Premium Sloe Gin on the rocks	4 cl	€ 6,90
Windspiel Gin mit Tonic	0,2 L	€ 8,90

Rieslingsekt mit Walderdbeerlikör	0,1 L	€ 5,50
Aperol Spritz	0,2 L	€ 7,50
Crodino - der sympathische Bitter (alkoholfrei)	0,1 L	€ 4,50
Martini Vibrante Tonic (alkoholfrei)	0,2 L	€ 7,50
Windspiel Gin Tonic (alkoholfrei)	0,2 L	€ 7,50

Suppen...

Tagessuppe € 4,90
Soup of the day / Soep van de dag

Rinderkraftbrühe € 5,90
Beef broth / Boullion

Tomatencrèmesuppe € 5,90
Tomato soup / Tomatecrèmesoep 

Bärlauchcrèmesuppe € 5,90
Wild garlic soup / Crèmesoep van wilde knoflook 

Ein guter Einstieg...

Im Eifel-Premiumschinken gebratener Ziegenkäse an Blattsalaten € 12,90
Baked goat cheese with ham and salad
Gebakken geitenkaas met ham en salade

Filet von der Eifeler Räucherforelle mit Sahnemeerrettich, Butter und Brot € 12,90
Smoked trout with horseradish
Gerookte forel met mierikswortelsaus

Rote Beete Carpaccio mit Balsamicocrème und Walnüssen € 9,90 
Beetroot-carpaccio with salad and walnuts
Rode bieten carpaccio met salade en walnoten



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



Wir haben ein klares Ziel:
100% Genuss & Heimat

F(r)isch aus unserem Mühlbach....

2 Filets von der Eifeler Räucherforelle mit Sahnemeerrettich und Brot

Smoked trout with horseradish

Gerookte forel met mierikswortelroom

€ 18,90

Forelle blau mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat

Blue trout (cooked) with melted butter, salt potatoes, and salad

Blauwe forel met gesmolten boter, aardappelen en een gemengde salade

€ 22,90

Forelle Müllerin Art mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln & Salat

Trout "Muellerin" (fried) with melted butter, salt potatoes, and salad

Forel „Müllerin Art“, aardappelen en een gemengde salade

€ 22,90

Kräuterforelle mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und Salat

Fried Trout with herbs, melted butter, salt potatoes, and salad

Forel met kruiden en boterjus, aardappelen en een gemengde salade

€ 23,90

Mandelforelle mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat

Baked trout with almond butter, salt potatoes, and salad

Forel „Müllerin Art“ aardappelen, gemengde salade en gebakken amandelen

€ 24,90



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

Warmgeräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich, Toast und gemischtem Salat

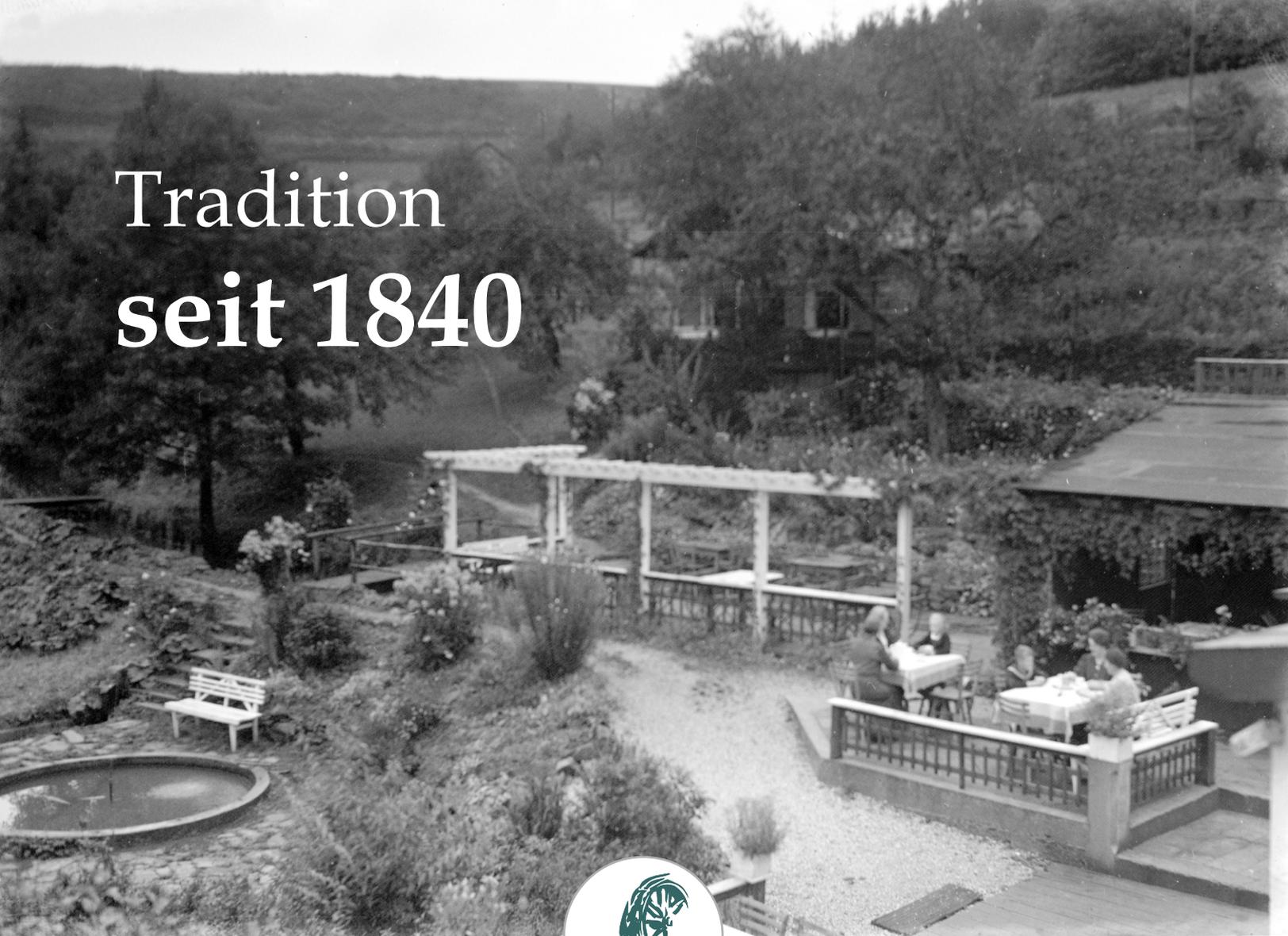
Warm smoked trout with horseradish /
Warmgerookte forel met mierikswortel

€ 23,90

Wartezeit 30 Minuten / Waiting time 30 min



Tradition seit 1840



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 nur 1 Tonne in 24 Stunden. Da die Mahlgebühren damals lediglich 20 Mark pro Tonne betragen 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.

Unsere Gästeliebliche...

- Filetmedaillons vom Eifelschwein mit würziger Pfeffersauce, Pommes frites und gemischtem Salat** € 21,90
Pork medallions with peppersauce, french fries and salad
Varkensmedaillons met pepersaus, pommes frites en salade
- Rumpsteak vom Eifelrind mit hausgemachter Kräuterbutter, pommes frites & buntem Salat** € 29,90
Rumpsteak with homemade herb butter, french fries and mixed salad
Biefstuk met kruidenboter of mierikswortel, pommes frites en salade
- Rumpsteak vom Eifelrind mit Pfeffersauce, Pommes frites und buntem Salat** € 32,90
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** € 21,90
Venisongoulash with croquettes and applesauce / Hertengulasch met bosbessencompote en kroketten
- Rinderroulade wie bei Oma mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln** € 22,90
Beef roulade with vegetables and potatoes / Rundvleesrolade met groenten en aardappelen

Mühlenteller

Filetmedaillons vom Eifelschwein mit Rahmchampignons und Käse überbacken, Kartoffelrösti und Salat
€ 22,90

Pork medallions with mushrooms and melted cheese, hash browns and salad
Varkensmedaillons met champignons en kaas overbakken, Rösti en salade

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
€ 19,90 pro Person**

Ketchup / Mayonnaise € 0,50



Tagungs(t)raum in der Vulkaneifel

Einen perfekten Ort um mit dem Team maßgeschneiderte Lösungen zu finden, neue Ziele zu definieren, die Motivation zu stärken und den Teamgeist zu fördern, finden Sie in der Ruhe und Ursprünglichkeit der Vulkaneifel.

Die außergewöhnliche Lage inmitten der ursprünglichen Natur, gesunde und bodenständige kulinarische Genüsse, unsere besonders ruhigen Hotelzimmer, ein moderner Tagungsraum und tolle Rahmenprogramme bilden die besten Voraussetzungen für ein erfolgreiches Event mit Ihrem Team.

Fragen Sie nach unseren Angeboten für Ihr Team-Event!



Ihr Ziel für „natürlich“ gute Workshops und fantastische Teamtrainings zu jeder Jahreszeit

Eifeler Döppekooche

Das Eifeler Leibgericht...

Original Eifel specialty: Doeppekooche (Dialekt) 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
€ 12,90

... mit Eifel - Premium - Schinken und bunten Salaten

...with EIFEL-ham and mixed salad / ... met EIFEL-Ham en salade
€ 13,90

... mit Räucherforellenfilet und Sahnemeerrettich und Salat

...with smoked trout filet and mixed salad / met gerookte forellenfilets en salade
€ 16,90

Der Döppekooche 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.





Mit anderen Menschen Essen gehen ist Freude am Zusammensein

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 Inhaltsstoffe der weiteren Getränke entnehmen Sie bitte dem Flaschenetikett.



Das Beste vom Eifelschwein...

Unsere frisch geklopften Schnitzel vom Eifelschwein
mit Ihrer Lieblingsauce,
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 Pork schnitzel / Varkenschnitzel	€ 16,90
Paprikaschnitzel Schnitzel with peppers and tomatoe / ...met paprikasaus	€ 19,90
Rahmschnitzel Schnitzel with cream sauce / Schnitzel met roomsaus	€ 19,90
Pfefferschnitzel Schnitzel with peppersauce / Schnitzel met pepersaus	€ 19,90
Jägerschnitzel Schnitzel with mushrooms / ...met champignonsaus	€ 19,90
Bauernschnitzel mit Schmorzwiebeln Schnitzel with onions / ...met uien	€ 19,90



Cordon Bleu

Gefülltes Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ mit
hausgemachten Kroketteen und gemischtem Salat
€ 20,90

Cordon Bleu with croquettes and salad/
Cordon Bleu met kroketteen en salade

Lust auf Gemüse ?

Bunte Gemüsebeilage € 3,90

Ketchup / Mayonnaise € 0,50

Die Fleischgarantie

Rinder- und Schweinefleisch beziehen wir aus der Region
vom Eifelmetzger Zerfaß in Deudesfeld
und der Moselmetzgerei Hüntten in Löff

 **Zerfaß**
Der **EIFEL**metzger Inhaber: Joachim Hesselein
QUALITÄT AUS DER EIFEL

PETER HÜNTTEN
Mosel
METZGER
moderne
Handwerkstradition

Kleinigkeiten mit traditionellem Charme..

- Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat** € 10,90
German Fleischkäse with fried egg and potato salad
Gehaktbrood met spiegelei en aardappelsalade
- 2 Bockwürstchen mit Kartoffelsalat oder Pommes frites** € 10,90
2 Sausages (similar to Frankfurter or Wiener) with potato salad or french fries
2 bockworsten met aardappelsalade of pommes frites
- Schinkenomelette mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat** € 11,90
Ham omelette with salt potatoes and mixed salad
Omelet met ham, aardappelen en een gemengde salade
- Heringsfilet nach Hausfrauenart mit Salzkartoffeln** € 11,90
Herring filet with salt potatoes / Haringfilet met aardappelen
- Hausgemachte Eisbeinsülze mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und gemischtem Salat** € 12,90
Homemade pork knuckle (in jelly) with remouladen sauce and roasted potatoes
Huisgemaakte ijsbeen-zult met remouladensaus, gebakken aardappelen en salade



Die Hitliste für Kinder...

- 1 Bockwurst mit Pommes frites** € 6,90
Sausage (Wiener) with french fries
1 bockworst met pommes frites
- Kleines Schweineschnitzel mit Erbsen, Möhren & Pommes frites** € 9,90
Schnitzel with peas, carrots and fries
Varkensschnitzel met erwten en pommes frites
- Nudeln mit Rahmsauce** € 5,90
Pasta with sauce / pasta met roomsaus
- Chicken Nuggets mit Pommes frites & Apfelmus** € 6,90
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





Kein Fleisch, Kein Fisch...

Omelette mit Rahmchampignons, Salzkartoffeln, gemischter Salat € 12,90

Omelette with mushrooms, salt potatoes, and mixed salad
Omelet met champignons, aardappelen en salade

Bandnudeln mit hausgemachtem Bärlauchpesto und Salat € 11,90

Pasta with homemade pesto and salad /
Pasta met pesto van wilde knoflook en salade

Chili Vegano € 9,90

Veganes Chili sin carne

Kräuterpfannkuchen mit buntem Grillgemüse € 11,90

Pancake with herbs and grilled vegetables
Pannenkoeken met kruiden en gegrillde groenten

Spinatknödel mit Rahmchampignons und gemischtem Salat € 14,90

Spinach dumplings with mushrooms and salad
Aardappel-Spinazie-Knoedels met champignons en salade



Salat

und HEIMATGENUSS

Großer bunter Salatteller mit gemischten Blatt- und Rohkostsalaten € 12,90

Large house salad / Een grote gemengde salade

*** mit Eifel-Schinken und Käse** + € 3,90
with ham & cheese / met ham en kaas

*** mit Kichererbsen-Bratlingen** + € 3,90
with Chickpea falafel/ met falafel

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

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

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

Unsere regionalen Lieferanten

Kartoffeln

Kapellenhof, Manderscheid

Rind- und Schweinefleisch

 Eifelmetzger Zerfaß, Deudesfeld

 Moselmetzger Hüntes, 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

Eier

 Geflügelhof Janshen, Ellscheid

Mineralwasser / Apfelschorle

 Rhodius Mineralquellen, Brohltal

Apfelsaft

 Kelterei Conrad, Welschbillig

Spirituosen

Manufaktur Peter Jobelius, Valwig

Windspiel Manufaktur, Berlingen

Bier

Bitburger Brauerei, Bitburg

 Vulkan Brauerei, Mendig

Milchprodukte

Arla, Pronsfeld

Weine

Weingut Jörg Thanisch, Lieser

Weingut Lütticken, Wittlich

Peter Terjes, Trier

 Dagernova, Ahrweiler

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



Süße Naschereien...

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis	€ 8,90	Erdbeerbecher (saisonal) Cremiges Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne	€ 9,50
Eierlikörbecher Schokoladen- und Nusseis mit Eierlikör und Sahne	€ 8,50	Sanfter Engel Erfrischendes Getränk aus Orangensaft und Vanilleeis	€ 4,90
Nuss-Genuss Gemahlene Haselnüsse mit Nusseis, Schokosauce und Sahne	€ 8,50	Coupe Danmark Cremiges Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne	€ 8,00
Eiskaffee / Eisschokolade Schokoladen- oder Kaffeegeuß mit Vanilleeis und Sahne	€ 6,50	Gemischtes Eis 3 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne	€ 6,90
Pfefferminzbecher Schokoladen- und Minzeis mit Schokosauce und Sahne	€ 8,50	Smarties-Becher Vanille- und Erdbeereis mit Smarties und Sahne	€ 5,50
Eis und Heiß Cremiges Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	€ 9,50	Kugel Eis Fragen Sie nach unserer Auswahl	€ 2,00

Bauernhofeis vom Vulkaneifelhof

„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

Vulkaneifelhof

Familie Becker



Fragen Sie auch nach unseren Torten aus der eigenen Konditorei!



Magic Dinner

...lassen Sie sich verzaubern!

Genießen Sie drei kulinarische und vier magische Gänge – beim Magic Dinner erleben die Gäste preisgekrönte und einzigartige Magie mit Hamid und Omid, die Ihnen noch lange in Erinnerung bleiben wird.

In einer magischen Atmosphäre erleben Sie hautnah die perfekte Abwechslung zwischen Unterhaltung und kulinarischem Genuss.

Termine: 23.11.24 / 25.01.25 / 14.03.25
Aus als Firmenevent buchbar



Live-Musik am Donnerstag

Egal ob Jazz-Duo, Rock & Pop-BAND oder Irish Folk – in der Heidsmühle werden Sie jeden Donnerstag von wechselnden Künstlern perfekt unterhalten.

18.30 Uhr - 21.30 Uhr

aktuelles Programm unter www.heidsmuehle.de/events



Heidsmühle

**Reservieren Sie jetzt Ihren Lieblingstisch !
Neue Termine immer auf unserer Homepage**