



ERLEBEN
SIE BIER
BRAUEN



Speisekarte



Mittwoch
Schnitzeltag im Brauhaus
Livemusik von Mai bis September



[brauhaus_wiesenmuehle](https://www.instagram.com/brauhaus_wiesenmuehle)

Jobs: bewerbung@wiesenmuehle.de

www.wiesenmuehle.de

Tel.: 0661/92 86 80 - info@wiesenmuehle.de


Pizza aus dem Holzofen

- | | | |
|-----|--|---------|
| 01 | Tomaten & Käse  | 8,80 € |
| 02 | Tomaten, Käse & Zwiebeln  | 9,80 € |
| 04 | Tomaten, Käse & Salami* ^{1,2,3,4,6,7} | 11,90 € |
| 05 | Tomaten, Käse & Champignons ^{1,2,3,4,6,7}  | 11,50 € |
| 06 | Tomaten, Käse & Schinken** ^{2,3,4,6,7} | 11,90 € |
| 07 | Tomaten, Käse, Sardellen & Kapern ⁵ | 12,00 € |
| 10 | Tomaten, Käse, Salami*, Schinken** ^{1,2,3,4,6,7} | 12,90 € |
| 11 | Tomaten, Käse, Salami & Champignons ^{1,2,3,4,6,7} | 12,90 € |
| 15 | „Zwivosacha“ ^{1,2,3,4,5,6,7}
Tomaten, Käse, Salami*, Schinken**,
Zwiebeln & Champignons ^{1,2,3,4,6,7} | 14,50 € |
| 16 | „Vegetarisch“ 
Tomaten, Käse, frisches Gemüse & Knoblauch | 14,60 € |
| 20 | „Frutti di Mare“
Tomaten, Käse & Meeresfrüchte ^{1,3,6} | 14,90 € |
| 22 | „Thunfisch“
Tomaten, Käse, Thunfisch & Zwiebeln | 14,90 € |
| 25 | „Focaccia“ Pizzabrot 
Olivenöl, Oregano & Knoblauch | 5,50 € |
| 225 | Pizzabrot „Wiesenmühle“ 
Tomatensoße, Oregano & Knoblauch | 6,50 € |
| 26 | „Spezial“ ^{1,2,3,4,5,6,7}
Tomaten, Käse, Schinken, Champignons ⁷ ,
Zwiebeln, Salami* & Paprika | 15,00 € |
| 29 | „Teufelin“ ^{1,2,3,4,5,6,7}
Tomaten, Käse, Peperoniwurst* & Peperoni | 13,50 € |
| 31 | „Supasupa“
Tomaten, Käse, Schafskäse, Peperoni ^{1,2,3,4,7} ,
Knoblauch, Zwiebeln & Peperoniwurst* ^{6,7} | 15,00 € |
| 32 | „Supasupascharf“ ^{1,2,3,4,6,7}
Tomaten, Käse, Schafskäse, scharfe Peperoni ⁷ ,
Knoblauch, Zwiebeln & Peperoniwurst* | 15,00 € |

Pizza Spezial

- | | | |
|---|--|---------|
| Pizza Grün  | Tomaten, Käse,
frische Champignons, Schafskäse & Spinat | 15,00 € |
| Pizza Pesto | Pesto, Mozzarella & frische Tomaten | 15,00 € |
| Pizza Ruco 2  | Tomaten, Käse, Rucola,
frische Tomaten & Hartkäse | 15,00 € |
| Pizza Capriciosa | Mozzarella, Salamino Piccante, Schinken**,
frische Pilze, Artischocken ⁷ & Oliven ^{1,2,3,4,6,8} | 15,50 € |

Flammkuchen

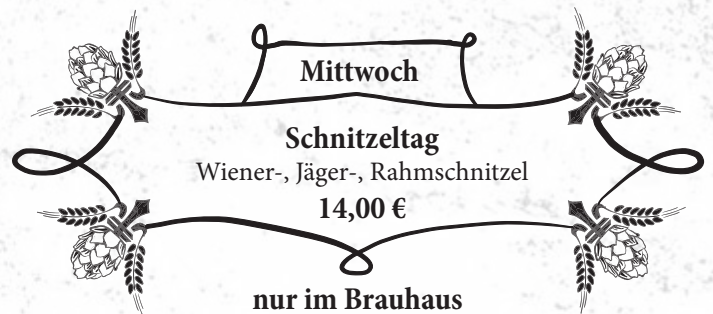
- | | |
|--|-----------------------------------|
| Flammkuchen mit Schmand, Zwiebeln & Speck ^{2,3,4} | 13,90 € |
| Vegetarischer Flammkuchen  | mit Schmand & Zwiebeln
13,30 € |

Brauhauspezialitäten

- | | |
|--|---------|
| Schweinshaxe ^{4,6} mit Sauerkraut & Klößen ^{2,3,4,7} | 25,00 € |
| Schweinebraten ^{2,4,6} mit Rotkohl & Klößen ^{2,3} | 17,50 € |
| Rinderbraten an Wiesenmühlenbiersoße
mit Rotkohl & Klößen ^{2,3} | 24,00 € |
| Putenschnitzel mit heller Rahmsoße
mit Spätzle & Salat ³ | 18,90 € |
| Fuldaer Rucksack
Schweineschnitzel paniert, gefüllt mit gek. Schinken,
Schafskäse und Knoblauch, serviert mit einer
pikanten Pfefferrahmsoße, Pommes Frites & Salat ^{2,3,7} | 20,50 € |

Schnitzel (paniert vom Schwein)

- | | |
|--|---------|
| Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitronenscheibe,
Pommes Frites & Salat ³ | 15,50 € |
| Jägerschnitzel ^{3,4,7}
mit Champignonsoße, Pommes Frites & Salat | 17,50 € |
| Rahmschnitzel
mit heller Rahmsoße, Pommes Frites & Salat ³ | 17,50 € |
| Upgrade Bratkartoffeln | 2,50 € |




Salate (mit Schmand³- oder Balsamicodressing^{1,5})

- | | |
|---|---|
| Kleiner gemischter Salat  | 5,50 € |
| Fitnesssalat
großer Salatteller mit Kräuterschmand,
gebratenen Hähnchenstreifen,
gebratenen Champignons & Toast | 16,70 € |
| Großer Salatteller vegetarisch  | mit gebratenen Champignons & Toast
15,80 € |

Allergenkennzeichnung am Selbstbedienungs-Buffer

- | | |
|----------------------------|----------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | * aus Schweinefleisch |
| 2 mit Konservierungsstoff | ** Formfleisch VorderSchinken |
| 3 mit Antioxidationsmittel | *** Schweinefleisch, Rindfleisch |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 6 mit Phosphat |
| 5 geschwefelt | 7 mit Nitritpökelsalz |
| | 8 geschwärzt |

 vegetarisch

Vegan

Unser saisonales veganes Gericht finden Ihr auf einer Tafel am Buffet.

160 Pizza Veggie 14,60 €
mit Tomatensoße, frischem Gemüse & Knoblauch

Kleiner Hunger aus der Küche & Pizzeria

Ein paar Weißwürste mit Brezel & süßem Senf ⁵ 9,90 €

Ofenkartoffel & kleiner gemischter Salat ³ ^v 9,00 €

Süßkartoffelstreifen mit Kräuterschmand ³ ^v 8,00 €

Portion Pommes ^v 4,70 €

Portion Soße oder Schmand ³ 2,00 €

„Foccacia“ ^v 5,50 €

Pizzabrot mit Olivenöl, Oregano & Knoblauch

Pizzabrot „Wiesenschmühle“ ^v 6,50 €

mit Tomatensoße, Oregano & Knoblauch

Kleinigkeiten vom Buffet

Salzbrezel ^v 2,20 €

Käsebrezel ^v 2,90 €

Pfefferbeißer ⁷ 3,90 €

Stück Butter 1,00 €

Dessert

Unser saisonales Dessert findet Ihr auf einer Tafel am Buffet. 7,50 €

Merchandising

T-Shirt Wiesenschmühle (Damen oder Herren) 22,00 €

Schlüsselanhänger 3,50 €

Limitierte Flasche WIBIBRA 30,00 €

Wiesenschmühlen Geschenktasche 30,00 €

- 2x 1l Wiesenschmühlenbier
- 1x Wiesenschmühlenglas 0,3l
- 1x Glas regionale Wurst



Brauereiführung

Preis: 7,00 € pro Teilnehmer

Teilnehmerzahl: 20-50

Dauer: ca. 30 Minuten

- Brauereiführung
- 1x Zwickeln pro Teilnehmer an einem Reifetank

Ein Brauerei-Mitarbeiter führt Euch durch unsere Brauerei und erklärt die Grundlagen des Bierbrauens.

Bierseminar

Preis: 20,00 € pro Teilnehmer

Teilnehmerzahl: 15-25

Dauer: ca. 90 Minuten

- Brauerei- und Mühlenführung
- Grundlagen des Bierbrauens & Geschichte
- Verkostung von 3 hauseigenen Bieren
- Flammkuchenhäppchen
- Bier Quiz
- Bierdiplom

In heiterer Runde erfahren die Teilnehmer vieles über das Bierbrauen, die Rohstoffe und die Geschichte des Bieres. Nach der Brauereibesichtigung erhält jeder Teilnehmer ein Bierdiplom.

Kreativbier-Tasting

Preis: 49,00 € pro Teilnehmer

Teilnehmerzahl: 7- 15

Dauer: 2,5-3 Stunden

- Verkostung von 7 ausgesuchten Bierspezialitäten
- Sensorikschulung
- 1 Stück Flammkuchen
- Brauerei- & Mühlenführung

Unser Biersommeliér gibt Euch einen exklusiven Einblick in die spannende Welt der Kreativ- & Craftbiere. Geht mit uns auf eine Entdeckungsreise in Sachen Aroma und Geschmack.



^v vegetarisch

Reisegruppen

Als traditionelles Fuldaer Brauhaus mit unschlagbarem Standort und rustikalem Ambiente haben wir alles, um ihre Reisegruppe freundlich, schnell und zuverlässig zu versorgen.

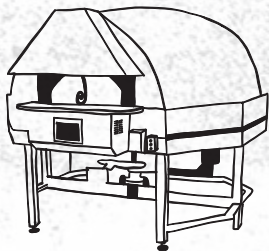
Mit 2 Gastronomien, Biergarten und einer schönen Terrasse bieten wir genug Raum für jede Gesellschaft.

Unsere langjährige Erfahrung mit Gruppen und die bewährte Gerichtekarte für Reisegruppen machen den Aufenthalt zu einem Erlebnis. Im Sommer verpflegen wir bis zu 5 Busreisegruppen (ca. 250 Personen) an einem Mittag.

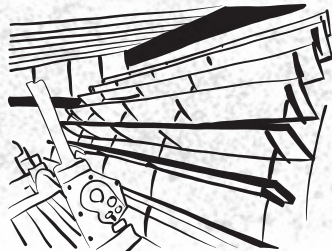
Sollten sie also einen Trip in die Region Rhön / Vogelsberg / Fulda planen, finden ihre Gäste in unserem Haus und im Biergarten einen schönen Platz zum Speisen, Verweilen und Bier-Trinken.

Und auch sonst ist bei uns stets Einiges los: Fassanstiche mit Livemusik, saisonale Spezialitäten, Tagungsräume, Hotelzimmer, Tanzabende, Fußballübertragungen.

Sehenswert: Bei uns finden Sie das größte Mühlrad Europas.



Pizzaofen



Das Mühlrad

Feiern in der Wiesenmühle

Ob mit Betrieb, Verein oder Familie, ob Jubiläum, Geburtstag, Hochzeit oder Weihnachtsfeier – wir bieten Euch für jeden Anlass den passenden Rahmen und das passende Ambiente!

Bei uns könnt Ihr rustikal im Brauhaus, gemütlich im Restaurant Mühlenstube, luftig auf unserer Terrasse direkt an der Fulda oder naturnah in unserem Garten am Schafstall feiern.

Je nach Vorliebe und Rahmen zaubern wir Euch ein reichhaltiges Buffet oder stellen mit Euch gemeinsam eine Auswahl an Gerichten zusammen.

Wiesenmühle-Historie

In früheren Zeiten gab es entlang der Fulda zahlreiche Mühlen. Die Wiesenmühle ist die letzte erhaltene Mühle in der Nähe der Fuldaer Altstadt und wird heute

als Kulturdenkmal von bedeutender geschichtlicher Herkunft eingestuft.

Sie wurde ursprünglich vom Fuldaer Benediktinerkloster errichtet und erstmalig 1337 in einer Urkunde des Fürstbists Heinrich VI. von Hohenberg erwähnt.

Nach einer Güterbeschreibung aus dem Jahr 1676 bestand die „Weissmühl“ aus einem Wohnhaus mit Mahlwerk, vier unterschlächtigen Mahlgängen, einem Schneidegang, einer Schlag- und einer Walkmühle. Das gesamte Gebäude war damals vom Erd- bis ins Dachgeschoss hinauf durchzogen von unzähligen Antriebsriemen und Zahnrädern. Weiterhin gehörten eine Scheuer, Stallungen sowie ausgedehnte Wiesen in der Fuldaaue und 3 Krautbeete jenseits des Wassers zum Anwesen. In der Mühle wurde damals also offenbar weit mehr als nur Getreide gemahlen: Es wurde Holz zugeschnitten, Öl gestampft, Tuch zu einer Art Lodenstoff verarbeitet und Landwirtschaft betrieben.

Im Jahr 1803 brannte die Wiesenmühle ab und wurde in der Folge in ihrer heutigen Form wieder aufgebaut. Bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts wurde sie von Lehensleuten bewirtschaftet und war im Besitz des Klosters Fulda.

Ab 1929 ersetzte eine Turbinenanlage die Mühlräder. Sie produzierte Strom für Elektromotoren, die dann die Mahlwerke antrieben. Der Brunnen am heutigen Hausingang besteht aus Teilen der alten Turbine.

Die letzte aktive Müllerin übernahm die Wiesenmühle 1953 von ihrem Vater, stellte den Mühlenbetrieb aber wenige Jahre später ein.

Im Jahr 1980 kaufte die Stadt das große Areal, um das Anwesen vor dem Abriss zu retten, und suchte ab Mitte der 1980er Jahre nach privaten Kaufinteressenten. 1988 entwickelte der damalige Geschäftsführer das Konzept der Wiesenmühle als Gasthausbrauerei mit Hotelbetrieb, Restaurant, Tagungsräumen und Biergarten. Noch im gleichen Jahr bekamen sein Geschäftspartner und er den Zuschlag und begannen die Wiesenmühle im alten Stil zu restaurieren.

1990 wurde die Wiesenmühle als Gasthausbrauerei mit Hotelbetrieb und Tagungsräumen neu eröffnet und ist seitdem fester Bestandteil des Fuldaer Lebens.

2017 wurde die Brauerei durch einen Anbau erweitert, in dem neben erweiterten Lagermöglichkeiten für unser Bier auch ein Verkostungsraum, eine Theke für die Biergarten-Hochsaison und weitere Toiletten untergebracht sind.

Im Jahre 2019 wurde ein neues **BrauKon**-Sudhaus eingebaut und der Gärbereich saniert.

Im Jahre 2023 wurde die Pizzeria ausgebaut und mit einem modernen Pizzaofen ausgestattet.



Hausgebrautes **Bier** zum Mitnehmen!

Flaschen & Siphons

befüllte Flasche* 1 ℓ

Auffüllen 1 ℓ

befüllter Siphon* 2 ℓ

Auffüllen 2 ℓ

Wiesenmühlenbier (ganzjährig)

9,40 €

4,40 €

29,00 €

8,80 €

Spezialbier (wechselndes Angebot)

9,50 €

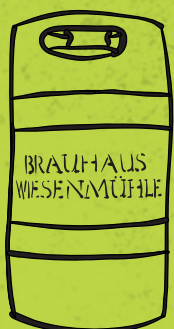
4,50 €

29,20 €

9,00 €

*Die Flaschen/Siphons kauft Ihr mit. Wir füllen sie Euch zukünftig jederzeit gerne wieder auf.

Leih-Fässer



Fass¹ 10 ℓ

Fass¹ 15 ℓ

Fass¹ 20 ℓ

Fass¹ 30 ℓ

Fass¹ 50 ℓ

Wiesenmühlenbier (ganzjährig)

38,00 €

57,00 €

76,00 €

114,00 €

182,50 €

Spezialbier (wechselndes Angebot)

41,00 €

61,50 €

82,00 €

123,00 €

187,50 €

¹ Alle Fassbier-Preise zzgl. 50 € Fass-Pfand!

Getränke

Bierspezialitäten *0,3 l 0,5 l 1,0 l*

Wiesenmühlenbier ^{WM}	3,80 €	4,90 €	9,80 €
Mühlen-Radler	3,80 €	4,90 €	9,80 €
Mühlen-Weizen (<i>nur im Sommer!</i>)	3,90 €	5,10 €	10,20 €
Mühlen-Dunkel (<i>nur im Winter!</i>)	3,90 €	5,10 €	10,20 €
Spezialbiere (<i>nur saisonal!</i>) Bock, Alt, Rauchbier, IPA, Pils etc.	3,90 €	5,10 €	10,20 €
Kreativbiere (<i>Craftbiere</i>)	4,10 €	5,20 €	10,40 €
Bock La Rock ^{BLR} (mind. 9,5 % Alk.) 1 Liter Flasche, serviert mit Biersommeliergläsern		15,00 €	

^{WM} Das naturtrübe **Wiesenmühlenbier** wird nach dem deutschen Reinheitsgebot und alter Rezeptur gebraut. Durch den bewussten Verzicht auf Filtration entsteht ein Aroma- und Geschmackserlebnis, das seinesgleichen sucht.

^{BLR} **Die Alternative zum Wein:** Mit einem Alkoholgehalt von rund 10 % ist Bock La Rock der ideale Begleiter für leckere Abendessen und gesellige Abende! Im Sommelierglas können die Aromen ihren ganzen Charme entfalten. - Unser Geheimtipp!

Alkoholfreies *0,3 l 0,5 l 1,0 l*

Coca-Cola ^{3,9,11}	4,00 €	5,10 €	10,20 €
Spezi ^{2,3,9,11,12}	4,00 €	5,10 €	10,20 €
Fanta ^{2,3,11,12}	4,00 €	5,10 €	10,20 €
Sprite ¹¹	4,00 €	5,10 €	10,20 €
Apfelsaft / Apfelsaftschorle	4,00 €	5,10 €	10,20 €
Johannisbeerschorle	4,00 €	5,10 €	10,20 €
Erdinger Alkoholfrei		5,20 €	
Wasser	2,50 €	3,00 €	6,00 €

¹ mit Konservierungsstoff, ² mit Antioxidationsmittel, ³ mit Farbstoff,
⁸ chininhaltig, ⁹ koffeinhaltig, ¹¹ mit Säuerungsmittel, ¹² mit Stabilisator

Cafeteria (an der Selbstbedienungstheke!)

Kaffee ⁹	3,50 €
Cappuccino ⁹	4,20 €
Espresso ⁹	2,90 €
Doppelter Espresso ⁹	3,90 €
Heiße Schokolade	3,90 €
Tee	2,70 €
Latte Macchiato ⁹	4,20 €

⁹ koffeinhaltig

Wein

Weißwein* (halbtrocken)	0,2 l	5,80 €
Weißwein* (trocken)	0,2 l	5,80 €
Rotwein* (trocken)	0,2 l	5,80 €
Weinschorle* (weiß)	0,2 l	5,80 €
Weinschorle* (rot)	0,2 l	5,80 €
* enthält Sulfite		
Apfelwein (-schorle) (süß- oder sauergespritzt)	0,3 l 4,20 €	0,5 l 5,20 €

Spritziges

Mumm-Sekt*	0,7 l	32,50 €
Mumm-Piccolo*	0,2 l	10,50 €

* enthält Sulfite

Hüte mit 2 cl Alkohol

Asbach-Cola	0,12 l	5,40 €
Bacardi-Cola	0,12 l	5,40 €
Bacardi-O	0,12 l	5,40 €
Jacky-Cola	0,12 l	5,40 €

Schnäpse

Grappa	2 cl	4,10 €
Obstler	2 cl	4,10 €
Wodka	2 cl	3,70 €
Ramazotti	2 cl	4,10 €
Jägermeister	2 cl	3,70 €
Williams-Birne**	2 cl	5,70 €
Burgen-Kümmel**	2 cl	4,30 €
Schlitzer Korn**	2 cl	3,50 €
Aha Excelsior**	2 cl	4,30 €
Schlitzer Wachtfeuer**	2 cl	4,30 €
WIBIBRA Brand aus Wiesenmühlenbier, Jg. 2020	2 cl	6,50 €

** aus der Region