Merchandising

Schlüsselanhänger	3,50 €
T-Shirt Wiesenmühle (Damen oder Herren)	22,00 €
Limitierte Flasche WIBIBRA (Brand aus Wiesenmühlenbier), 0,1l	30,00 €
Baumwolltasche Natur (35 x 39 cm) mit Jubiläumslogo	7,50 €
Wiesenmühlen Geschenktasche	33,00 €
- 2x 1l Wiesenmühlenbier	
- 1x Wiesenmühlenglas 0,3l	
- 1x Glas regionale Wurst	





HAUSGEBRAUTES BIER ZUM MITNEHMEN!

Flaschen & Siphons

	Wiesenmühlenbier (ganzjährig)	*Spezialbier (wechselndes Angebot)*
befüllte Flasche 1 ℓ*	*9,80 €*	*9,90 €*
Auffüllen 1 ℓ	*4,60 €*	*4,70 €*
befüllter Siphon 2 ℓ*	*30,00 €*	*30,20 €*
Auffüllen 2 ℓ	*9,20 €*	*9,40 €*

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

Leih-Fässer



	Wiesenmühlenbier (ganzjährig)	*Spezialbier (wechselndes Angebot)*
Fass[1] 10 ℓ	*38,00 €*	*41,00 €*
Fass[1] 15 ℓ	*57,00 €*	*61,50 €*
Fass[1] 20 ℓ	*76,00 €*	*82,00 €*
Fass[1] 30 ℓ	*114,00 €*	*123,00 €*
Fass[1] 50 ℓ	*182,50 €*	*187,50 €*

[1] Alle Fassbier-Preise zzgl. 50 € Fass-Pfand in BAR!

— Getränke —

Bierspezialitäten

	0,3 l	*0,5 l*	*1,0 l*
Wiesenmühlenbier WM 5,1%	4,00 €	5,20 €	10,40 €
Mühlen-Radler	4,00 €	5,20 €	10,40 €
Mühlen-Weizen *(nur im Sommer!)* 5,6%	4,10 €	5,20 €	10,40 €
Mühlen-Dunkel *(nur im Winter!)* 5,6%	4,10 €	5,30 €	10,60 €
Spezialbiere *(nur saisonal!)* Bock, Alt, Rauchbier, IPA, Pils etc.	4,10 €	5,30 €	10,60 €
Florifatius *(nicht immer verfügbar)* untergäriges Leichtbier mit 1,0% Alk.	4,10 €	5,30 €	10,60 €
Kreativbiere *(Craftbiere)*	4,30 €	5,50 €	11,00 €
Bock La Rock BLR **(mind. 9,9 % Alk.)** 1 Liter Flasche, serviert mit Biersommeliergläsern			15,80 €

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]	4,20 €	5,30 €	10,60 €
Spezi [2,3,9,11,12]	4,20 €	5,30 €	10,60 €
Fanta [2,3,11,12]	4,20 €	5,30 €	10,60 €
Sprite [11]	4,20 €	5,30 €	10,60 €
Apfelsaft / Apfelsaftschorle	4,20 €	5,30 €	10,60 €
Johannisbeerschorle	4,20 €	5,30 €	10,60 €
St. Bonifatius Weißbier alkoholfrei		4,90 €	
Wasser	2,50 €	3,30 €	6,60 €

[1] mit Konservierungsstoff, [2] mit Antioxidationsmittel, [3] mit Farbstoff, [8] chininhaltig, [9] koffeinhaltig, [11] mit Säurungsmittel, [12] mit Stabilisator

Cafeteria (an der Selbstbedienungstheke!)

Kaffee [9]	3,50 €
Cappuccino [9]	4,40 €
Espresso [9]	2,90 €
Doppelter Espresso [9]	3,90 €
Heiße Schokolade	4,50 €
Tee	2,90 €
Latte Macchiato [9]	4,40 €

[9] koffeinhaltig

Wein

	0,2 l	*0,3 l*	*0,5 l*
Weißwein* (halbtrocken) 11%	6,30 €		
Weißwein* (trocken) 12%	6,30 €		
Rotwein* (trocken) 12%	6,30 €		
Weinschorle* (weiß)	6,30 €		
Weinschorle* (rot)	6,30 €		
Apfelwein (-schorle) (süß- oder sauergespritzt) 5,5%		4,20 €	5,20 €

* enthält Sulfite

Spritziges

Mumm-Sekt * 11,5%	*0,7 l*	32,50 €
Mumm-Piccolo * 11,5%	*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 €

Hochprozentiges

Salmari, Salmiak-Lakritz-Likör aus dem eiskalten Finnland 25%	*2 cl*	4,50 €
WIBIBRA Brand aus Wiesenmühlenbier, 41%	*2 cl*	6,50 €
Grappa 40%	*2 cl*	4,10 €
Obstler 38%	*2 cl*	4,10 €
Wodka 37,5%	*2 cl*	3,70 €
Ramazzotti 30%	*2 cl*	4,10 €
Jägermeister 35%	*2 cl*	3,70 €
Williams-Birne ** 40%	*2 cl*	5,70 €
Burgen-Kümmel ** 35%	*2 cl*	4,30 €
Schlitzer Korn ** 40%	*2 cl*	3,50 €
Aha Excelsior** 38%	*2 cl*	4,30 €
Schlitzer Wachtfeuer ** 40%	*2 cl*	4,30 €
Asbach 36%	*2 cl*	4,40 €
Barcadi 37,5%	*2 cl*	4,40 €
Jack Daniels 40%	*2 cl*	4,40 €

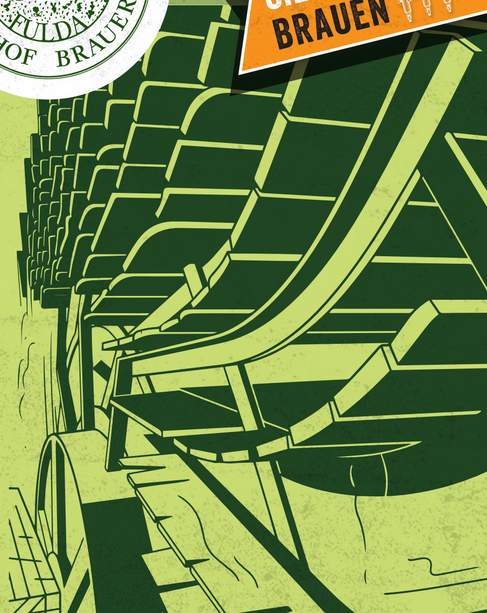
** aus der Region



WIESEN - MÜHLE GASTHOF FULDA BRAUEREI

ERLEBEN SIE BIER BRAUEN

SPEISE KARTE



ENTDECKEN SIE EUROPAS GRÖSSTES MÜHLRAD

www.wiesenmuehle.de
brauhaus_wiesenmuehle
Jobs: bewerbung@wiesenmuehle.de

Pizza aus dem Holzofen

01 Tomaten & Käse (V) 8,50 €

02 Tomaten, Käse & Zwiebeln (V) 9,50 €

03 Tomaten, Käse & Paprika (V) 9,50 €

04 Tomaten, Käse & Salami*[1,2,3,4,6,7] (S) 12,40 €

05 Tomaten, Käse & Champignons[1,2,3,4,6,7] (V) 12,00 €

06 Tomaten, Käse & Schinken** [2,3,4,6,7] (S) 12,40 €

07 Tomaten, Käse, Sardellen & Kapern [5] 12,50 €

10 Tomaten, Käse, Salami*, Schinken**[1,2,3,4,6,7] (S) 13,40 €

11 Tomaten, Käse, Salami & Champignons[1,2,3,4,6,7] (S) 13,40 €

15 **"Zwivosacha"**[1,2,3,4,5,6,7] (S) 15,00 €
Tomaten, Käse, Salami*, Schinken**, Zwiebeln & Champignons[1,2,3,4,6,7]

16 **„Vegetarisch"** (V) 14,90 €
Tomaten, Käse, frisches Gemüse & Knoblauch

20 **„Frutti di Mare"** 15,40 €
Tomaten, Käse & Meeresfrüchte[1,3,6]

22 **„Thunfisch"** 15,40 €
Tomaten, Käse, Thunfisch & Zwiebeln

25 **„Focaccia" Pizzabrot** (va) 5,50 €
Olivenöl, Oregano & Knoblauch

225 **Pizzabrot „Wiesenmühle"** (va) 6,50 €
Tomatensoße, Oregano & Knoblauch

26 **„Spezial"**[1,2,3,4,5,6,7] (S) 15,50 €
Tomaten, Käse, Schinken, Champignons[7], Zwiebeln, Salami* & Paprika

29 **„Teufelin"**[1,2,3,4,5,6,7] (S) 14,00 €
Tomaten, Käse, Peperoniwurst* & Peperoni

31 **"Supasupa"** (S) 15,50 €
Tomaten, Käse, Schafskäse, Peperoni[1,2,3,4,7], Knoblauch, Zwiebeln & Peperoniwurst*[6,7]

32 **„Supasupascharf"** [1,2,3,4,6,7] (S) 15,50 €
Tomaten, Käse, Schafskäse, scharfe Peperoni[7], Knoblauch, Zwiebeln & Peperoniwurst*

Pizza Spezial

Pizza Grün (V) Tomaten, Käse, frische Champignons, Schafskäse & Spinat 15,50 €

Pizza Pesto (V) 15,50 €
Pesto, Mozzarella & frische Tomaten

Pizza Ruco 2 (V) 15,50 €
Tomaten, Käse, Rucola, frische Tomaten & Hartkäse

Pizza Capriciosa (S) 15,90 €
Mozzarella, Salamino Piccante, Schinken**, frische Pilze, Artischocken[7] & Oliven[1,2,3,4,6,8]

Pizza Calzone (S) 15,90 €
mit Mozzarella, frischen Pilzen, Salame Piccante, Schinken, Rucola, frische Tomaten, Hartkäse

Flammkuchen

Flammkuchen mit Schmand, Zwiebeln & Speck [2,3,4,7] (S) 14,40 €

Vegetarischer Flammkuchen (V) 13,80 €
mit Schmand & Zwiebeln

Brauhausspezialitäten

Käsespätzle mit Röstzwiebeln & gemischter Salat (V) 14,50 €

Schweinshaxe [4,6] mit Sauerkraut & Klößen [2,3,4,7] (S) 25,00 €

Schweinebraten [2,4,6] mit Rotkohl & Klößen [2,3] (S) 18,00 €

Rinderbraten an Wiesenmühlenbiersoße mit Rotkohl & Klößen [2,3] 24,50 €

Putenschnitzel mit heller Rahmsoße mit Spätzle & Salat [3] 18,90 €

Fuldaer Rucksack (S) 21,00 €
Schweineschnitzel paniert, gefüllt mit gek. Schinken, Schafskäse und Knoblauch, serviert mit einer pikanten Pfefferrahmsoße, Pommes Frites & Salat[2,3,7]

Schnitzel mit Pommes

Upgrade Bratkartoffeln[1,3,4,7]**/Süßkartoffeln** 2,50 €

Schnitzel „Wiener Art" mit Zitronenscheibe & Pommes Frites (S) 14,90 €

Jägerschnitzel [2,3,4,7] (S) 16,90 €
mit Champignonsoße & Pommes Frites

Rahmschnitzel (S) 16,90 €
mit heller Rahmsoße & Pommes Frites

Wiesenmühlenschnitzel [2,3,4,7] (S)
an Zwiebel-Specksoße mit Bratkkartoffeln 19,50 €

Schnitzel mit Pommes & Salat

Upgrade Bratkartoffeln[1,3,4,7]**/Süßkartoffeln** 2,50 €

Schnitzel „Wiener Art" mit Zitronenscheibe, Pommes Frites & Salat (S) 15,90 €

Jägerschnitzel [2,3,4,7] (S) 17,90 €
mit Champignonsoße, Pommes Frites & Salat[3]

Rahmschnitzel (S) 17,90 €
mit heller Rahmsoße, Pommes Frites & Salat[3]

Wiesenmühlenschnitzel an Zwiebel-Specksoße mit Bratkkartoffeln & gemischter Salat [2,3,4,7] (S) 20,50 €

Schnitzeltag im Brauhaus

Mittwoch

Schnitzeltag
Wiener-, Jäger-, Rahmschnitzel
mit Pommes & Salat

15,00 €

Salate (mit Schmand[3]- oder Balsamicodressing[1,5])

Kleiner gemischter Salat [3] (V) 5,50 €

Fitnesssalat [3] 16,90 €
großer Salatteller mit Kräuterschmand, gebratenen Hähnchenstreifen, gebratenen Champignons & Toast

Großer Salatteller vegetarisch [3] (V) 15,80 €
mit gebratenen Champignons & Toast

Vegan

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

160 **Pizza Vegan** (va) 14,90 €
mit Tomatensoße, frischem Gemüse & Knoblauch

Gebackene Kartoffelspalten mit (va) 13,50 €
Avocado-Sour-Dip & gemischtem Salat mit Balsamicodressing

Kleiner Hunger aus der Küche & Pizzeria

Obazda mit Brezel (V) 10,50 €

Ein paar Weißwürste mit Brezel & süßem Senf [2,5,7] (S) 9,90 €

Ofenkartoffel & kleiner gemischter Salat [3] (V) 9,00 €

Süßkartoffelstreifen mit Kräuterschmand [3] (V) 8,00 €

Portion Pommes (va) 4,70 €

Portion Soße oder Schmand[3] 2,00 €

„Foccacia" (va) 5,50 €
Pizzabrot mit Olivenöl, Oregano & Knoblauch

Pizzabrot „Wiesenmühle" (va) 6,50 €
mit Tomatensoße, Oregano & Knoblauch

Kleinigkeiten vom Buffet

Salzbrezel (va) 2,20 €

Käsebrezel (V) 2,90 €

Pfefferbeißer [2,3,7] (S) 3,90 €

Stück Butter (V) 1,00 €

Dessert

Unser saisonales Dessert findet Ihr auf einer Tafel am Buffet. 8,00 €

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt

* aus Schweinefleisch
** Formfleisch Vorderschinken
*** Schweinefleisch, Rindfleisch
6 mit Phosphat
7 mit Nitritpökelsalz
8 geschwärzt

Allergenkennzeichnung finden sie am Selbstbedienungs-Buffet

Brauereiführung

Preis: 9,00 € 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: ab 20
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** (va) **vegan** (S) **Schweinefleisch**

Reisegruppen

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

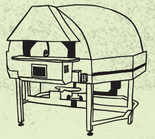
Mit 2 Gastronomien, Biergarten und einer schönen Terrasse bieten wir genug Raum für jede Gesellschaft.

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.

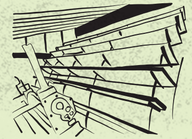
Sollten sie also einen Trip in die Region Rhön / Vogelsberg / Fulda planen, finden ihre Gäste in unserem Haus und im Biergarten einen schönen Platz zum Speisen, Verweilen und Bier-Trinken.

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 Fürstabts 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 Hauseingang 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.