

Landgasthof



Pleister Mühle



Speisekarte



...denn das Gute liegt so nah!

Liebe Gäste,



Ihr Wohl liegt uns am Herzen! Deshalb beginnt bei uns gutes Kochen bereits mit der Auswahl der Lebensmittel. Wir bevorzugen Waren aus der Region, unserem schönen Münsterland und aus anderen Landstrichen Deutschlands. Die Meisten unserer Lebensmittel und Weine stammen aus kleinen und mittelständigen Familienbetrieben, zu denen wir einen engen Kontakt pflegen.



Die saisonale Ausrichtung unseres Angebotes ist ein weiterer, wichtiger Baustein unserer Philosophie, um Ihnen frische, gesunde Küche bieten zu können. Gemüse und Obst spielen in unserem Essgenuss eine entscheidende Rolle und kommen bei uns nur während der Haupterntezeit auf den Speiseplan. So finden Sie bei uns erst Spargel und Erdbeeren im Angebot, wenn die Höfe hier im Münsterland uns mit ihrer 1A-Qualität beliefern können. Gleichzeitig nutzen wir die Möglichkeiten des saisonalen Angebotes der biologisch wirtschaftenden Gemüsebauern in unserer Nachbarschaft und Sie können von dieser frischen, schmackhaften Qualität profitieren, egal ob Sie eine leckere vegetarische Speise wählen oder einfach Lust auf frisches Gemüse haben. Hier möchten wir besonders unseren Westfälischen Buchweizenpfannekuchen mit immer wechselnder Gemüsefüllung herausheben.



Viele kennen ja bereits unser Angebot vom Bunten Bentheimer Schwein und auch unser hochgeschätztes Rumpsteak. Unser erstklassiges Rindfleisch beziehen wir z. B. von der Münsteraner Fleischerei Erpenbeck und die herzhaften, hausgemachten Wurstwaren von der Landschlachterei Merschformann in Holtwick, die beide die Tiere von Höfen der Region beziehen.

Immer frisch und mit großer Sorgfalt zubereitet, ist es unserem jungen Küchenteam eine Ehre, für Sie hochwertige Speisen zu servieren. Durch unser hohes Frischekriterium kann es bei sehr starkem Geschäft schon einmal zu leichten Verzögerungen kommen. Wir sind jedoch zuversichtlich, dass Sie uns dies in Erwartung einer geschmackvollen Speise nachsehen können.



Bei so vielen Pluspunkten bleibt wie immer die Kehrseite der Medaille und diese möchten wir Ihnen auch nicht vorenthalten. Gute Dinge – immer und überall – haben ihren Preis. Unsere regional ausgerichtete Einkaufsphilosophie stärkt den hier ansässigen Unternehmen den Rücken und das ist uns ebenso wichtig wie die Qualität der gelieferten Waren. Wir finden, dass die höheren Preise, die wir für diese Qualitäten zahlen, ihren Preis wert sind und auch die hieraus resultierenden Preise bei uns.

Für Sie von uns nur das Beste! Wir wünschen Ihnen in diesem Sinne einen angenehmen Aufenthalt und vor allem einige genussvolle Stunden

mit herzlichem Gruß

Gabriele und Bernd Cronrath
das Team der Pleister Mühle

Unsere Bezugsquellen aus der Region:

Gemüse / Salat: Bioland Ökullus, Biolandhof Borkhoff, Münster

Rindfleisch / Kalbfleisch: Fleischerei Erpenbeck, Münster

Wurstspezialitäten: Landschlachterei Merschformann, Holtwick

Buntes Bentheimer Schwein: Arche- und Naturlandhof Büning, Laer

Kartoffeln: Hof Lohmann, Warendorf

Getreide / Geflügel: Wolbecker Mühlenhof, Münster

Milch: Milchhof Große Kindtrup, Münster



Westfälische Handschnitten

1/2 Scheibe Landbrot

herzhaft garniert mit einer Gewürzgurke, **belegt mit**

Hofkäse Stück € 3,40

Knochenschinken

vom Bunten Bentheimer Schwein
Luftgetrocknet und mind. 13 Monate
gereift

Stück € 4,40

mit **Wurstspezialitäten** aus der
Landschlachtereie Merschformann in Holtwick

Schwartemagen Stück € 2,70

Hausmacher Blutwurst Stück € 2,50

Hausmacher Leberwurst Stück € 2,70

Westfälische Dauerwurst Stück € 2,90

Beilagen:

hausgemachter Kartoffelsalat Portion € 3,20

Spiegelei Stück € 1,00

Unser Schinken:

**Mindestens 13 Monate gereift und ausschließlich von
der alten Haustierrasse Buntes Bentheimer Schwein.**

Was zeichnet diese besondere Rasse aus?

Alle Tiere werden mit hofeigenem Getreide, Mais und Kleegras sowie speziell hierfür angebauten alten Getreidesorten gefüttert. Durch die tier- und artgerechte Haltung mit Auslauf, Weidegang, Stroh und sehr viel Platz sind die Tiere gesund, vital und widerstandsfähig. Charakteristisch für die exzellente Fleischqualität ist die zarte Marmorierung und das natürliche Fleisch-Fett-Verhältnis.

Echte Kenner wissen diese außergewöhnliche Gaumenfreude zu schätzen! Aufgrund der nach wie vor geringen Population des Bunten Bentheimer Schweines sind auch nur sehr überschaubare Stückzahlen dieser Spezialität erhältlich.



Suppe

Westfälische Kartoffelsuppe

mit geräucherten Mettwurstscheiben
und Croutons in der Tasse € 4,90

Kräftige Rindfleischsuppe

mit Eierstich-, Gemüse- und
Suppenfleischeinlage in der Tasse € 4,90

Salate

Beilagensalat € 3,90

Salat „Pleister Mühle“

bunte Blattsalate und Rucola,
mit Streifen von einem panierten
Putenschnitzel dazu Kräuterdip € 12,90

Salat „Champignon“

verschiedenen Blattsalate der Saison,
mit gebratenen Champignons frisch
aus der Pfanne € 9,90

Dressing Ihrer Wahl:

- French Dressing
- Italien Dressing
- Sahnedressing

Zu allen Salattellern reichen wir unser
bekanntes gutes Bauernbaguette.



Kleines & Vegetarisches

Rosmarinkartöffelchen

Kleine Kartoffeln in der Schale mit
Olivenöl und Rosmarin gegart dazu
Kräuterschmand und bunter Salat € 10,90

Westfälischer Buchweizenpfannekuchen

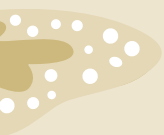
Gefüllt mit frischen Gemüsen der Saison,
dazu gerösteter Sesam € 11,90

Große Portion knusprige Bratkartoffeln

mit 3 Spiegeleiern € 8,90

Heringsstipp nach „Hausfrauen Art“

Heringsfilet mit Gurken, Äpfeln
und Zwiebeln in Sahnesauce
dazu Bratkartoffeln € 9,90



Fleischgerichte

Holzfällersteak vom Bunten Bentheimer Schwein

großes, saftiges Schweinenackensteak
mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter
und Bratkartoffeln

€ 13,90

Rumpsteak vom Freesisch Ochs' - 250 gr. -

bestes Rindfleisch vom Holsteiner
Ochsen gut ausgereift und besonders zart
mit hausgemachter Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und Salatteller

€ 23,90

Filetschnitzel vom Schwein – in Butterschmalz gebraten 180 gr. Schweinefilet paniert

Kröstchen „Pleister Mühle“

mit Spiegelei und hausgemachtem
Kartoffelsalat

€ 12,90

„Wiener Art“

mit Zitronenscheibe, Pommes frites
und Salat

€ 12,90

„Jäger Art“

mit frischen Champignons in Rahm,
Bratkartoffeln und Salat

€ 15,90

„Paprika Rahm“

mit cremiger Paprika-Rahmsauce,
Pommes frites und Salat

€ 14,90

Münsterländer Zwiebelfleisch

In Brühe gekochtes Rindfleisch
mit einer hellen Zwiebelsauce,
Petersilienkartoffeln und Kopfsalat
in Sahnedressing

€ 14,90

Rinderroulade „Hausfrauen Art“

Mit Speck, Zwiebeln und Gurke
gefüllt, dazu Wirsinggemüse und
Salzkartoffeln

€ 14,90

Gericht des Monats



Unsere besondere saisonale Empfehlung.
Siehe Tageskarte oder fragen Sie Ihre Bedienung.

Desserts

Rote Grütze mit Vanilleeis € 4,90

Münsterländer Herrencreme € 4,90

Westfälisches Duo

Herrencreme & Vanilleschmand
mit Kirschen und Pumpernickel

€ 5,90

Kaffee & Kuchen

Eine Tasse Kaffee, dazu ein leckeres Stück Kuchen
aus unserem täglich frischen Angebot oder eine Waffel
mit heißen Kirschen!



Getränke

Alkoholfreie Getränke

Selters Mineralwasser	0,25 l	€ 2,20
Selters Mineralwasser	0,75 l	€ 5,30
Selters Naturell Mineralwasser	0,25 l	€ 2,20
Selters Naturell Mineralwasser	0,75 l	€ 5,30
Sinalco, Cola, Orange, Zitrone	0,20 l	€ 2,20
	0,40 l	€ 4,20
Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	€ 2,40
Schweppes Tonic Water	0,20 l	€ 2,40
Schweppes Ginger Ale	0,20 l	€ 2,40
Bionade	0,33 l	€ 2,90
Malzbier	0,33 l	€ 2,60
Niehoff Säfte:		
Orange, Grapefruit, Traube blau, Maracuja, Kirsch	0,20 l	€ 2,40
Fruchtsaftschorlen	0,20 l	€ 2,20
	0,40 l	€ 3,90
Vaihinger Tomatensaft	0,20 l	€ 2,60
NABU naturrüber Apfelsaft von Münsterländer Streuobstwiesen	0,20 l	€ 2,60

Kaffepezialitäten

Cafe Creme, Filterkaffee	Pott	€ 2,50
Cappuccino	Pott	€ 2,80
Latte macchiato	Glas	€ 2,90
Milchkaffee	großer Pott	€ 3,50
Espresso		€ 2,30
Espresso macchiato		€ 2,50

Teespezialitäten

– vorportionierter Blatttee Assam, Darjeeling, Earl Grey, Rooibos Natur, Rooibos Caramel, Grüner Tee, Früchtemischung, Kamille, Pfefferminz	Pott	€ 3,25
---	------	--------

Schokolade mit Sahne	Pott	€ 2,90
ohne Sahne	Pott	€ 2,60

Spirituosen

Münsterländer Korn	2 cl	€ 1,90
Wacholder	2 cl	€ 1,90
Aufgesetzter	2 cl	€ 1,90
Fernet branca	2 cl	€ 2,50
Jägermeister	2 cl	€ 2,50
Sambuca	2 cl	€ 2,50
Malteser Kreuz	2 cl	€ 2,50
Linie Aquavit	2 cl	€ 2,50
Grappa di Amarone	2 cl	€ 4,95
Grappa Barrique, Südtirol	2 cl	€ 3,95
Asbach	2 cl	€ 2,30
Remy Martin VSOP	2 cl	€ 4,50
Cardenal Mendoza		
Gran Reserva, Brandy de Jerez	2 cl	€ 4,90
Williamsbirne -Nusbaumer-	2 cl	€ 3,30
Mirabelle -Nusbaumer-	2 cl	€ 3,30
Obstler von Äpfel & Birnen		
Ziegler	2 cl	€ 3,95
Ramazzotti	4 cl	€ 4,50
Averna	4 cl	€ 4,50

Biere - vom Fass

Warsteiner Pils	0,25 l	€ 2,30
	0,40 l	€ 3,60
Radler –		
Pils mit Zitronenlimonade	0,25 l	€ 2,30
	0,40 l	€ 3,60
Tango –		
Pils mit roter Brause	0,25 l	€ 2,30
	0,40 l	€ 3,60
König Ludwig Dunkel	0,30 l	€ 2,60
	0,50 l	€ 4,00
König Ludwig Weissbier		
Hell	0,30 l	€ 2,60
	0,50 l	€ 4,00
Dunkel	0,30 l	€ 2,60
	0,50 l	€ 4,00
Alkoholfrei –Flasche–	0,50 l	€ 4,00
Warsteiner Fresh – Alkoholfrei –		
Flasche	0,33 l	€ 2,60



Whiskey/Whisky

Jack Daniels Tennessee	4 cl	€ 5,40
Glenmorangie Single Highland Malt Scotch	4 cl	€ 6,40
Laphroaig Single Isly Malt Scotch	4 cl	€ 6,40

Aperitif

Martini bianco	5 cl	€ 3,20
Martini d'Oro	5 cl	€ 3,20
Sandemann Sherry medium	5 cl	€ 3,20
Sandemann Sherry Cream	5 cl	€ 3,20
Tio Pepe Fino Sherry dry	5 cl	€ 3,20
Prosecco Frizzante	0,1 l	€ 3,70
Aperol Sprizz erfrischend leichter Mix aus Aperol, Prosecco, Soda & Eis	0,15 l	€ 4,90
Münsterländer Aperitif Himbeerlikör mit Walderdbeeren, aufgefüllt mit Prosecco	0,15 l	€ 5,10

Weine

Weißwein

Weißer Burgunder Kabinett, trocken Dürkheimer Schenkenböhl Weingut Darting Pfalz feinnervig, spritzig und elegant	Glas	0,2 l	€ 4,90
Riesling QbA feinherb Bürgermeister Willi Schweinhardt, Nahe Wunderbar feiner Riesling mit einem perfekt ausbalanciertem Bukett			€ 5,30
Grauer Burgunder QbA, trocken Paul Anheuser, Nahe Typische Nase mit Birne und Nuss, dabei frisch und einfach gut			€ 5,30
Silvaner Gutswein, trocken Winzerdorf Thörle, Rheinhessen saftig, frisch, ein wahrer Allrounder!			€ 4,90

Rotwein

Spätburgunder QbA Jupiter Weinkeller, Hausen an der Zaber / Württemberg	Glas	0,2 l	€ 5,60
Merlot Vin de Pays d'Oc France agriculture biologique Frisch. Fruchtig, nach roten Beeren			€ 4,90
Nero d'Avola Branciforti Rosso Sizilien dichter feuriger Typ mit viel Frucht und Schmelz			€ 5,60

Azagador Crianza Pago de la Jaraba, La Mancha Tempranillo, Cabernet Sauvignon Barrique feine Würze, intensive Beerenaromen, weich, sehr elegant			€ 5,90
--	--	--	--------

Roséwein

Schwarzriesling Weißherbst QbA halbtrocken Jupiter Weinkeller, Hausen an der Zaber / Württemberg süffiger Rosé zu Nudeln und Gegrilltem	Glas	0,2 l	€ 5,30
Syrah Rose Henri de Richemer, VdP des Cotes de Thau, Frankreich			€ 5,30



Die Geschichte der Pleister Mühle



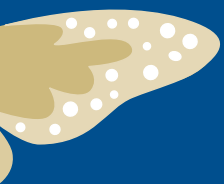
Die „Pleister Mühle“ kann auf eine lange Tradition zurückblicken. Sie gilt als die älteste Gaststätte in der Bauernschaft Werse und allein die Entwicklung des heutigen Namens verdient Beachtung:

1320 molendinum de Bleshere, 1498 molner Blessere, 1538 molendinum Bleszer, 1628 Hoer „von der Pleistermuhlen“, 1664 Pleister Mollner, 1703 Korte auf Pleistermühlen, 1808 Bleistermühle und seit 1833 Caspar Claes auf Pleister Mühle.

Einst Teil eines Rittersitzes und Eigentum der Bischöfe von Münster wurde die Pleister Mühle als Kornmühle betrieben. Mitte des 17. Jahrhunderts war sie jedoch als Walkmühle der münsterischen Wullner angegliedert. Dort wurde, wie auch in der Sudmühle, frischgewebtes Tuch „gewalkt“, eine Vorgehensweise, um größere Dichte und Festigkeit, zum Beispiel von Loden zu erlangen. Mühle und Mühlenhof stellten eine selbständige Bauernstelle dar, die 1664 als Kotten, 1790 wieder als Viertelerbe behandelt wurde. Der erste Brandweinausschank wurde nachweislich 1808 genannt, als Wilhelm Schopmann Müller auf Pleister Mühle war und somit den gastronomischen Grundstein an der Werse legte. Auch die einstigen Flößer wussten die Gastlichkeit des Hauses zu schätzen. Mitte des 19. Jahrhunderts gelangte das für den Schiffsbau bestimmte Holz von der Werse über die Ems nach Papenburg. „Da die Werse hinsichtlich ihrer Flößbarkeit ein bedeutendes öffentliches Interesse hat“, so beschrieben im Jahre 1833, waren die Interessen der Holzflößerei zu berücksichtigen.

Als eine Art frühe Fremdenverkehrswerbung, mit Auswirkungen auf die Bauernschaft Werse, ist der Antrag des Bauern Farwick vom Jahre 1853 anzusehen, ihm die Errichtung eines Wirtshauses zu gestatten, da er beabsichtige „im Flußbette der Werse eine Badeanstalt für Herren und Damen“ anzulegen. Die Konzession wurde ihm nicht erteilt, da er 1848 als „Demokrat“ hervorgetreten war und als unzuverlässig galt. Durch Standortbefehl wurde den Soldaten der münsterischen Garnison verboten, die Kaffeewirtschaft Pleister Mühle zu besuchen. Da allerdings zwischen den Gastwirtschaften Sudmühlenhof und der Pleister Mühle ein kleines Dampfboot „Der kleine Günther“ verkehrte, welches sich eines außerordentlich starken Zuspruchs erfreute, blieb die Pleister Mühle von den Sanktionen relativ unberührt.

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts entdeckten die Münsteraner die Werse als Wassersportgebiet. Hier begann die Geschichte der münsterischen Rudervereine, eine Tradition, die sich bis heute großer Beliebtheit erfreut und der es letztendlich zu verdanken ist, dass die Kaffeehäuser in dieser Gegend auch im 3. Jahrtausend noch Treffpunkt für Jung und Alt sind.





Feste feiern

Für kleine und große Festlichkeiten,
für unvergessliche Stunden im Kreise der Familie,
mit Freunden und Kollegen, zur Taufe,
zum Geburtstag, zur Hochzeit, zum Jubiläum, etc...
Gerne gestalten wir gemeinsam mit Ihnen Ihr Fest.
Sprechen Sie uns an.

regional, saisonal, einfach gut...

... denn das Gute liegt so nah!



So lautet unsere Philosophie für ein frisches,
gesundes und abwechslungsreiches Angebot.
Weitere Informationen finden Sie im Innenteil
der Karte oder fragen Sie uns.



Landgasthof Pleister Mühle, Pleistermühlenweg 196, 48157 Münster

Tel.: 02 51/1 36 76-0 Fax: 02 51/1 36 76-29

E-Mail: info@pleistermuehle.de, www.pleistermuehle.de

