

LANDGASTHOF



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, aus anderen Landstrichen Deutschlands und den Nachbarländern. Die Meisten unserer Lebensmittel und Weine stammen aus kleinen und mittelständischen 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.

Großer Beliebtheit erfreuen sich nach wie vor unsere Angebote vom Bunten Bentheimer Schwein, vom Landuro Schwein und unser Rumpsteak vom Freesisch' Ochs.

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

Bernd + Gabriele Cronrath
das Team der Pleister Mühle



Brotzeit

servieren wir zwischen 14:30 Uhr und 17:30 Uhr

Westfälische Handschnittchen

1 Scheibe Landbrot herzhaft garniert mit einer Gewürzgurke, belegt mit

Hofkäse (Rohmilchkäse)  Stück € 4,90

Knochenschinken

Münsterländer Schinken, luftgetrocknet und mindestens 13 Monate gereift

Stück € 5,90

hausgemachter Kartoffelsalat
Spiegelei



Portion € 3,90
Stück € 1,50

vom Brett ab 2 Personen

Münsterländer Schinken (13 Monate gereift), luftgetrocknete Salami, deutscher Bergkäse, Hofkäse (Rohmilch), Brie de Meaux, Chutney, Butter, Bauernbaguette

pro Person € 15,-

Suppen

Rindfleischsuppe mit Eierstich-, Gemüse- und Suppenfleischeinlage

in der Tasse € 7,-

Kartoffelsuppe 

in der Tasse € 7,-

Kartoffelsuppe mit Scheiben von Mettenden

in der Tasse € 8,-

Liebe Gäste,
wir individualisieren Ihre Speisenauswahl gerne.
Für jede Änderung berechnen wir

€ 1,50



Salate

knackig, frisch

Beilagensalat € 4,90

Salat „Vital“

verschiedene bunte Blattsalate der Saison, mit gerösteter Saatenmischung (Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Cashewkerne) € 11,90

Salat „Pleister Mühle“

verschiedene Blattsalate der Saison, mit Streifen von einem panierten Putenschnitzel, dazu Kräuterdip € 15,90

Salat „Champignon“

verschiedene Blattsalate der Saison, mit gebratenen Champignons frisch aus der Pfanne € 13,90

Dressing Ihrer Wahl:

• Hausdressing

• Sahne-Dressing



• Balsamico-Dressing



Zu allen Salattellern reichen wir unser bekannt gutes Bauernbaguette.

Vegetarisch & Vegan

Große Portion knusprige Bratkartoffeln mit 3 Spiegeleiern € 9,90 

Rosmarinkartöffelchen € 11,90 
in der Schale mit Olivenöl und Rosmarin gegart, bunter Blattsalat, mit Balsamico-Dressing,

• Portion Kräuterschmand  € 2,-

• Portion Avocado-Paprika-Dip  € 3,-

Safranrisotto mit jahreszeitlichen Gemüsen, auf Wunsch mit Parmesan € 14,90 



Grillgenuss

Kotelett vom Landuro Schwein

€ 18,-

großes, saftiges Schweinesteak, am Knochen gebraten,
ohne Schwarte aber mit Speckrand

Das Landuro-Schwein ist eine Kreuzung aus dem Duroc und dem deutschen Edellandschwein. Die Landuro-Schweine werden rein pflanzlich mit hohem Getreideanteil gefüttert und wachsen in heimischen bäuerlichen Betrieben auf.

Rumpsteak vom Freesisch Ochs' – 250 g

€ 28,-

bestes Rindfleisch vom Holsteiner Ochs,
gut ausgereift und besonders zart

Bitte wählen Sie aus den folgenden Toppings:

Kräuterbutter

€ 2,50

Röstzwiebeln mariniert mit BBQ-Sauce „Texas Style“

€ 3,50

Dazu empfehlen wir:

Pommes frites von der Süßkartoffel

€ 4,50

knusprige Bratkartoffeln

€ 4,-

Beilagensalat

€ 4,90

Pommes frites - klassisch

€ 4,-

Liebe Gäste,

wir individualisieren Ihre Speisenauswahl gerne.

Für jede Änderung berechnen wir

€ 1,50



Bewährtes

- Krüstchen „Pleister Mühle“**, € 16,90
Filetschnitzel vom Schwein, mit Spiegelei
und hausgemachtem Kartoffelsalat
- Filetschnitzel** vom Schwein „Jäger Art“ € 18,90
mit frischen Champignons in Rahm,
Bratkartoffeln und Salat
- „**Wiener Schnitzel**“ vom Kalb, € 23,90
halbe Zitrone, Pommes frites
und Salat
- Rinderroulade „Hausfrauen Art“** € 17,90
mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt,
dazu Saisongemüse und Salzkartoffeln

Süßes

- Münsterländer Herrencreme** € 5,90
mit Eierlikörsahne
- Westfälische Schichtcreme,** € 5,90
Vanilleschmand mit Kirschen
und Pumpernickel
- Westfälisches Duo** € 6,90
Herrencreme & Vanilleschmand
mit Kirschen und Pumpernickel

- Liebe Gäste,
wir individualisieren Ihre Speisenauswahl gerne.
Für jede Änderung berechnen wir € 1,50



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

