



# BULLMÜHLE

Cafe · Restaurant · Eventgastronomie

---

## Speisekarte

---

Freitag & Samstag

18.00 - 22.00 Uhr

Sonntag

12.00 - 14.00 Uhr

Das ehemalige Gut Bullmühle mit seiner Wassermühle wurde 1474 erstmalig urkundlich erwähnt. Der Knappe (Adeliger) Gerd Wale verpfändete die Bullmühle an Herbord und Cord von Elmendorpe. Lippold von Rhaden kaufte sie um 1500. Andreas von Quernheim erwarb Bullmühle im Jahr 1535. Als Pächter übernahm Johann Tabeling und dessen Ehefrau Catharina, Tochter des „Bullemöllers“ 1569 das Gut einschließlich Mehl-, Öl- und Backmühle. Junker Konrad Grothaus zu Vehr erbte Bullmühle 1599 von seinem kinderlosen Schwager von Quernheim. Der Droste Grothaus zu Cloppenburg (1659) verpachtete das Gut ebenso wie der Droste von Schilder (1726). Die letzten Pächter Hermann Thole und dessen Stiefsohn Franz Heinrich Kayser kauften das Anwesen für 13.000 Taler. Im Jahr 1823 wurde ein neues Fachwerkhaus errichtet, in dem die Familie Kaiser nach dem Zweiten Weltkrieg auch eine Gaststube eingerichtet hatte. Das 175 Jahre alte Gebäude wurde in der Nacht zum 18. Mai 1998 durch einen Brand zerstört.

Zur Bullmühle gehörten Jahrhunderte hindurch eine Kommühle und eine Ölmühle. Nachdem die Ölmühle bereits früher stillgelegt war, wurden in den 30er Jahren auch der Mahlbetrieb und das Schwarzbrotbacken aufgegeben. Beide Mühlengebäude wurden abgerissen. Als Relikte der Bullmühle sind noch mächtige Fundamente (Findlinge), ausgediente Mahlsteine, sowie ein hohes Schott mit Aalfang und der Wasserfall vorhanden. Das Wasser für den Mühlteich liefern die „Scharenbäke“ und die „Visbeker Bäke“ („Bruchbach“). Durch die „Twillbäke“ fließt es weiter zur „Visbeker Aue“ und dann zur Hunte. Die jetzigen Besitzer des ehemaligen Gutes, Waltraud und August Muhle, Siedenbögen, sorgten dafür, dass Naturfreunde und Wanderer in Bullmühle gepflegte Anlagen vorfinden. 2009 wurde die Location wieder nach historischem Vorbild errichtet. Seit 1988 gehört Bullmühle zum Naturschutzgebiet „Bäken der Endeler und Holzhauser Heide“. B.K.



**BULLMÜHLE**

---

## *Vorab*

---

Steckrüben-Crème-Suppe mit Baconchips und Schnittlauch	7,50 €
Bruschetta Oliven-Ciabatta mit feinen Zwiebel- und Tomatenwürfeln, mit Grana Padano überbacken	8,90 €
Hausgemachte Antipasti mit Aubergine, Paprika, Zucchini, Champignons, Cherrytomaten mit Frischkäse, serviert mit Walnussbaguette	10,90 €
Rindercarpaccio mit Rucola, Kirschtomaten, Grana Padano und Olivenöl	11,90 €

---

## *Variationen vom Schweineschnitzel*

---

(Alternativ auch als Hähnchenschnitzel)

serviert mit Pommes frites und einem kleinen, frischen Salat mit Hausdressing

„Wiener Art“ mit Zitronenscheibe	18,90 €
mit Pilzrahmsauce	20,90 €
mit frischen Champignons, Frühlingszwiebeln und Spiegelei	22,90 €
Cordon Bleu vom Schwein Schweineschnitzel mit rohem Schinken und Emmentaler gefüllt, dazu saisonales Gemüse und hausgemachte Bratkartoffeln	23,90 €

---

## *Vom Grill und aus der Pfanne*

---

Schweinefilet mit Bacon umwickelt dazu ein Pilzrisotto und Beilagensalat	23,90 €
Marmoriertes Duroc Tomahawk-Steak vom Schwein mit geschmortem Sauerkraut und Macaire-Kartoffeln	26,90 €
geschmorte Ochsenbacke in Rotweinjus mit frischem saisonalem Buttergemüse und lila Kartoffelpüree	27,90 €
Bullmühler Rinderfilet mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und frischem Salat	200 g 35,90 €
Pfeffer-Filet vom Rind ca. 200 g Rinderfilet in einer Pfeffer-Honig-Senfsoße mit karamellisierten roten Zwiebeln, Macaire-Kartoffeln und frischem Salat	39,90 €



**BULLMÜHLE**

---

## *Aus dem Meer*



---

Garnelen auf Pilzrisotto dazu geschmolzene Kirschtomaten und einen frischen Salat	23,90 €
Zander mit Senf-Pinienkernkruste kross gratiniert auf Rahmsauerkraut und lila Kartoffelpüree	23,90 €
Gegrilltes Lachsfilet auf grünem Erbsenmousse mit Macaire-Kartoffeln und einem frischen Salat	24,90 €

---

## *Heute mal vegetarisch*

---

Zucchini-Spaghetti mit gebratenem Knoblauch und Pinienkernen, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln in Soja-Rahm	 16,90 €
Risotto mit gebratenen Pilzen, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und frischen Salat	18,90 €
Pasta Mediterran Linguine mit Paprika, Zucchini, Aubergine, roten Zwiebeln, frischen Kräuter in Tomatensauce	 18,90 €

---

## *Pasta Basta*

---

Alle Pasta-Gerichte Speisen werden mit Linguine serviert.

Hähnchenbrust Tomato mit gegrillten Hähnchenbrust-Streifen, frischem saisonalem Gemüse in Tomatensauce	21,90 €
Rahmgeschnetztes vom Schweinefilet mit frischen Pilzen, Frühlingszwiebeln, Kräutern, Knoblauch mit Sahne	21,90 €
Garnele Basilikum mit gedünsteten Garnelen, Kirschtomaten, Basilikum-Pesto, Rucola und Grana Padamo	23,90 €
Linguine Boeuf Stroganoff Art gebratene Rinderfiletspitzen, mit Pilzen, Zwiebel, Gewürzgurke, Möhre, abgelöscht mit Vodka und Jus	24,90 €



**BULLMÜHLE**

---

## *Gartenfrischer Salat*

---

Leckerer Grünzeug mit Hausdressing:  
verschiedene gemischte Blattsalate mit geraspelten Möhren, Radieschen-Sprossen,  
Cherry-Tomaten, Gurkenstückchen, Paprikawürfeln, Grissini-Sticks  
und unserem Hausdressing

Großer Salatteller	11,90 €
mit Hähnchenbrust	16,90 €
mit Lachsfilet	18,90 €
mit Garnelen	19,90 €
mit gebratenen Rinderfiletstreifen	20,90 €

---

## *Kindheitstraum*

---

Spaghetti „Bologneser Art“ mit hausgemachter Tomaten - Rinderhackfleisch - Sauce	8,40 €
3 Nürnberger Würstchen mit frischem Gemüse, Sauce Hollandaise und Pommes frites	8,90 €
Hähnchen Nuggets mit Pommes frites	9,30 €
Kleines Schnitzel mit Erbsen und Möhren, Sauce Hollandaise und Pommes frites	9,50 €
Räuber Teller - zum Klauen bei den Großen	ein Lächeln

---

## *Dessert*

---

Cheesecake ein Stück Käsekuchen mit Blaubeer - Sauce und Sahne	6,90 €
Warmes Schokoküchlein an Vanillemousse und Himbeer - Sauce	8,90 €
Frittierte Oreo`s 3 im Backteig frittierte Oreo-Kekse mit Vanilleeis, Sahne und Schoko - Sauce	9,90 €



**BULLMÜHLE**

---

## *Softgetränke*

---

loona Mineralwasser, feinperlig oder still	0,25 l Fl.	2,90 €
	0,75 l Fl.	7,50 €
Coca Cola	0,3 l	3,30 €
Coca-Cola light	0,3 l	3,30 €
Fanta	0,3 l	3,30 €
Sprite	0,3 l	3,30 €
loona Apfelsaft	0,3 l	4,20 €
loona Orangensaft	0,3 l	4,20 €
loona Kirschsft	0,3 l	4,20 €
loona Maracujasaft	0,3 l	4,20 €
loona Bananensaft	0,3 l	4,20 €

jeder Saft auch als Schorle möglich

---

## *Biere*

---

Ols Pilsener vom Fass	0,3 l	3,30 €
Ols Pilsener vom Fass	0,5 l.	5,30 €
Ols Pilsener Dunkel	0,33 l Fl.	3,30 €
alkoholfreies Bier	0,33 l Fl.	3,30 €
Erdinger Weißbier	0,5 l Fl.	5,50 €
Erdinger Alkoholfrei	0,5 l Fl.	5,50 €

---

## *Spritziges*

---

Sekt Schloss Wittekind	0,1 l	4,80 €
	0,75 l	26,50 €
Costaross Prosecco D.O.C. Frizzante	0,1 l	5,20 €
	0,75 l	28,50 €
Hugo	0,2 l	6,00 €
	0,75 l	20,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	6,50 €
Lillet Wild Berry	0,2 l	6,50 €
Campari Orange	0,2 l	6,50 €



**BULLMÜHLE**

---

## *Digestifs - Kurze - Shots*

---

Rosche Weizenkorn	2 cl	2,50 €
Underberg	2 cl	2,50 €
Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Ramazotti	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Linie Aquavit	2 cl	3,50 €
Ouzo	2 cl	3,50 €
Pircher Obstler	2 cl	3,50 €
Pircher Williams Birne	2 cl	3,50 €
Sensèa Grappa	2 cl	4,00 €

---

## *Weißweine*

---

Ponte - Veneto	0,2 l	6,20 €
Chardonnay	0,75 l	22,00 €

Venetien - Italien

Strohgelbe Farbe, im Duft intensive gelbe Blüten - im Geschmack erinnert dieser Chardonnay an reife gelbe Früchte, dazu leicht würzig, harmonisch und angenehm.

Pfaffmann Nußdorfer Bischofskreuz	0,2 l	6,50 €
Grauburgunder	0,75 l	22,50 €

Pfalz - Deutschland

Aromen nach Apfel, Zitrus und Ananas, dies zeichnet diesen fruchtigen Grauburgunder aus. Ein bisschen mehr Restsüße puffert herrlich die Mineralität.

Pfaffmann	0,2 l	6,50 €
Sauvignon Blanc	0,75 l	22,50 €

Pfalz - Deutschland

Klassisch, erinnert in der Nase an grüne Paprika und überzeugt durch einen angenehmen, spritzigen und frischen Geschmack.

---

## *Roséweine*

---

Reiss-Rotling	0,2 l	6,30 €
Dornfelder - Müller-Thurgau	0,75 l	22,50 €

Franken - Deutschland

Schönes Lachsrot, zartes Aroma von Erdbeeren und Himbeeren und einem Shot Limoncello - das ist Sommergenuss pur.

---

## *Rotweine*

---

Eximius - Tinto	0,2 l	6,50 €
Castelao/Syrah/Camarate/Cabernet Sauvignon	0,75 l	22,50 €
Lissabon - Portugal		
Delikate Aromen von Schwarzkirschen und Cassis mit leichten Eichenholztönen, fruchtig im Abgang.		
Schola Sarmenti	0,2 l	6,80 €
Tempoalvino Lianto Primitivo	0,75 l	24,00 €
Apulien - Italien		
Der harmonische sowie weiche Charakter, aber auch die intensiven Fruchtaromen nach Schwarzkirsche und Vanille zeichnen diesen wunderbaren Primitivo aus.		
Schola Sarmenti	0,75 l	34,00 €
Cubardi Primitivo Salento		
Apulien - Italien		
Edel, wenig Gerbstoffe, fruchtig, kräftig, aromatisch & feinherb. Noten von dunklen Kirschen, reifen Blaubeeren, Holz, Thymian und ein wenig Zimt bestimmen den Geschmack.		



**BULLMÜHLE**

---

## *Kaffee & Schokolade*

---

Kaffee Crema	Tasse	2,90 €
Kaffee	Pott	3,50 €
	Kännchen	4,50 €
Kaffee Hag	Kännchen	4,50 €
Espresso	Tasse	2,90 €
Doppelter Espresso	Tasse	4,90 €
Espresso Macchiato	Tasse	3,20 €
Cappuccino	Tasse	3,20 €
Milchkaffee	Tasse	4,00 €
Latte Macchiato	Glas	3,50 €
Kakao	Tasse	3,50 €
Kakao mit Sahne	Tasse	4,00 €

---

*Althaus Tee* je Glas 3,20 €  
je Kännchen 4,50 €

---

Genießen Sie unsere hochwertigen Althaus Teesorten. Es ist für jeden Geschmack und für jede Stimmung garantiert das Passende dabei.

### Assam Meleng GFBOP

Dieser Assam Broken besticht Teeliebhaber durch sein volles, kräftiges und zugleich angenehmes Aroma.

### Imperial Earl Grey

Aromatische Ceylon-China Mischung mit dem vollen Zitrusgeschmack des Bergamotte-Öls.

### Chennai Chai

Der in Indien als Masala Chai bekannte Gewürztee vereint asiatische Gewürze wie Zimt, Ingwer und Nelken mit dem kräftigem Aroma des schwarzen Tees.

### Sencha Senpai

Eine hellgrüne Tassenfarbe und dunkle, gleichmäßige Blätter beschreiben diesen grünen Tee, der eine delikat-würzigen Geschmack hat.

### Grün Matinee

Die faszinierende Komposition aus Sencha, delikat erfrischenden und fruchtigen Aromen, sowie Blüten, machen diesen Tee zu einem unvergesslichen Erlebnis.

### Red Fruit Flash

Eine Komposition roter Früchte, die das Aroma einer hausgemachten Marmelade hervorruft, macht diesen Tee außergewöhnlich.

### Wellness Cup

Das Wellness-Getränk! Ein köstlicher Kräutertee mit der Frische vieler belebender Kräuter.

### Bavarian Mint

Frische Pfefferminze mit einem angenehmen und vitalisierenden Geschmack.

### Rooibush Cream Caramel

Ein köstlicher Rooibush, angereichert mit Karamellstücken, Vanille und Aromen





# BULLMÜHLE

Cafe · Restaurant · Eventgastronomie

---

## Nachmittagskarte

---

Donnerstag - Sonntag  
14.00 - 18.00 Uhr

---

## Selbstgebackenes

---

Blechkuchen	4,50 €
Kuchen	4,50 €
Torte	5,50 €
Portion Sahne	1,00 €

In der Bullmühle wird täglich eine wechselnde Auswahl an frischen Kuchen und Torten für Sie gebacken. Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über unser Angebot.

Waffel mit Puderzucker	4,00 €
Waffel mit Puderzucker und Sahne	5,00 €
Waffel mit Puderzucker, Sahne und Kirschen	6,50 €
Waffel mit Puderzucker, Sahne, Kirschen und Vanilleeis	7,50 €

---

## Deftiges geht immer

---

Kleine Brotzeit 1 Scheibe Schwarzbrot mit Käse oder Schinken	6,50 €
Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern	9,90 €
Strammer Max 2 Scheiben Schwarzbrot belegt mit Landrauchschinken und zwei Spiegeleiern	13,50 €

Für Fragen zu den Allergenen oder Zusatzstoffen sprechen Sie gern das Servicepersonal an.