LOGENHAUS

HOTEL | RESTAURANT | EVENTS

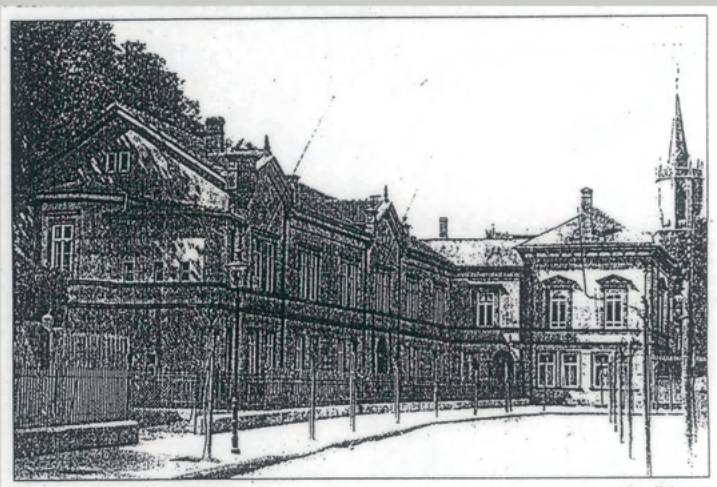
LOGENBLATT

www.logenhaus-mhl.de

Unser Logenhaus bietet mir dem Hotel "Weidenmühle" die optimale Ergänzung um Ihren Aufenthalt abzurunden.

Genießen Sie kulinarische Highlights, ob privat im Restaurant , mit der Familie oder mit der Firma in unseren Sälen zu Veranstaltungen.

Eine Übernachtung in unserem Hotel, welches mit 22 Zimmern für jeden Geschmack etwas zu bieten hat sichert Ihnen einen entspannten Abend.



Das Logenhaus in den zwanziger Jahren Foto: Teligmann

Das Frühstück im hoteleigenem Wintergarten lässt Sie den Charme der bereits im 14. Jahrhundert erwähnten "Weidenmühle" spüren und garantiert einen unvergesslichen Eindruck von der Geschichte unseres Hauses.

Das Logenhaus wurde 1855, nach dem Kauf von Ernst Wilhelm von Wintzingerode von der Mühlhäuser Freimaurerloge bezogen. Ganz nach dem Grundgedanken sich sowohl um das Glück der anderen , als auch um die eigene Vollendung zu kümmern nutzen die Freimaurer es als Treffpunkt für viele kulturelle Aktivitäten. Nach der Enteignung des Objekts, durch das Verbot der Freimaurerei in Deutschland wurde es erst 1948 im Stadtarchiv Mühlhausens wieder erwähnt als Haus der Deutsch-Sowjetischen-Freundschaft.

Zahlreiche Veranstaltungen belebten das nunmehr namentlich erwähnte "Puschkinhaus".

Die Westseite des Pusc hkinhauses mit seinem parkähnlichen Garten (um 1975) Foto: Pilz

Nach der Wende wurde das Puschkinhaus nach Versuchen gastronomischer Weiternutzungen geschlossen. Das Haus fiel an “die früheren berechtigten Besitzer“ und damit an die Mutterloge der Mühlhäuser, die Großloge “Zu den drei Weltkugeln” in Potsdam.

Das Priorat für Kultur und Soziales gemn. e. V., ein 1990 auf Initiative der neu entstandenen Mühlhäuser Freimaurerloge gegründeter Verein, kaufte am 05.03.1999 die Immobilie und begann mit aufwendigen Renovierungen in Haus und Garten.

Die erste freimaurerische Arbeit fand am 24. September 2000 an “alter neuer” Stätte statt. Das Restaurant öffnete am 02. Dezember des gleichen Jahres seine Tore. Schritt für Schritt gelang eine Rückkehr in die gastronomische Infrastruktur unserer Stadt. Mit gediegener Gastlichkeit, verbunden mit Kunst und Kultur, einem schmucken Garten und der Verbindung zum Hotel „Weidenmühle“ gelang ein einzigartiges Ensemble.

Seit dem 01.04.2024 wird das Puschkinhaus unter seinem ursprünglichem Namen "Logenhaus" von der Logenhaus Mühlhausen GmbH & Co. KG geführt.

Fassbier 0,40l

Paulaner Pilsener Paulaner Weizen Paulaner Radler naturtrüb Hacker Pschorr Kellerbier	4,50 €

Flaschenbier 0,50l

Paulaner alkoholfrei Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	4,50 €

Softdrinks (0,33l)

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Vita Cola, Sprite, Tonic Water, Ginger Ale, Paulaner Zitrone, Paulaner Spezi, Paulaner Orange, Eistee Pfirsich, Johannisbeerschorle, Rhabarberschorle (saisonal)	3,80 €

Wasser (0,70l)

medium, still	4,50 €

Säfte (0,30l)

Apfel (naturtrüb), Orange, Banane, Kirsch	3,80 €

Heißgetränke

Tasse Café Crema	3,00 €
Pott Café Crema	4,50 €
Espresso	3,00 €
Espresso doppio	5,00 €
Cappuccino	4,50 €
Milchkaffee	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Heiße Schokolade	4,50 €
Glas Tee	4,50 €

Dallmayr

Mitglied in der Paulaner Stammtischrunde?
Jedes Bier nur 3,50 €
unter Vorlage der Mitgliedsplakette

Seit 1634
PAULANER

Weine

Weißwein

Pinot Grigio Sacchetto - trocken
Er präsentiert sich strohgelb mit kupferfarbenen Reflexen im Glas. Sein feines, zartes Bouquet zeigt fruchtige Aromen von Aprikosen sowie florale Duftnoten, die an Lindenblüten erinnern. Den Gaumen verwöhnt er mit einem vollmundigen, intensiven Geschmack, der Anklänge an Mango offenbart.

Hauptsache Riesling - halbtrocken
Etwas Gummi mit Stachelbeeren, Physalis, etwas Banane und sogar Ananas. Klar und fein bis saftig, fester Körper mit einem Hauch nach Schmelz, animierende Fruchtsüße und ein Cocktail nach eingemachten Früchten, zeigt Spiel und Spannung, lebendig und sehr erfrischend, tolle Balance. Die Süße ist betörend, tolles Finale mit einer Süße und Fruchtigkeit, die selbst im Nachhall nicht enden möchte.

Rosewein

Wunderschön Rosé - trocken
Zusammengestellt aus Blaufränkisch und Pinot Noir und komplett im Edelstahl vergoren, ist dieser Rosé sehr erfrischend, fruchtig und unkompliziert. Sein animierendes Bouquet aus beeriger Frucht mit Kirsche und etwas Brombeere, Orangennoten, Gebäck und Kräuter trifft am Gaumen auf belebende Frische und einen schlank wirkenden Körper mit gut integrierter Extraktsüße. Nicht nur ein wunderschöner Terrassenwein, sondern auch gut als Speisebegleiter.

Pugibet - halbtrocken
Um seine duftige Frische auch im Wein maximal zu bewahren, wird der Grenache für Pugibets Rosé in den kühlen Nachtstunden gelesen und kühl vergoren. Zartrosa mit sanfter Fülle und Lebendigkeit am Gaumen, ist er jung am Schönsten zu genießen.

Rotwein

Spätburgunder Lergenmüller - halbtrocken
Kühle Kirschenfrucht mit Rauch und Würze. Klar und feinsaftig, animierende Beerenfruchtsüße mit Rauch, gebratenem Speck und viel Würze, fester, dichter Körper mit Kraft und Rückgrat, lebendige Art, hat Substanz, Tannine und Tiefe, langes Finale mit viel Würze und süßlicher Amarenakirsche im Nachhall.

Merlot Pfaffmann - trocken
Tiefschwarzer Wald, leichte Heidelbeerennote, eine Spur Granatapfel, etwas Holzwürze, aber auch getrocknete Kräuter und Schattenmorellenkonfitüre im Hintergrund. Klar und feinsaftig, dichter Körper mit Kraft, Schulter und Rückgrat, reife Schattenmorellen mit etwas Pilz, Tannennadeln auf dem Boden und kaltem Rauch, ein Hauch Extraktsüße, lebendig und frisch, samtige Tannine, gute Balance, tief und komplex, hochkonzentriertes Finale mit etwas schwarzer Johannisbeere, Würze und kaltem Rauch.

Glas 0,20l	**8,00 €**
Flasche 0,70l	**27,00 €**

Jeder Wein gerne als Schorle erhältlich

Glas 0,20l	**7,00 €**

STEFANIE KREBS

WEINE UND SPIRITUOSEN STILVOLL GENIEßEN

Spirituosen

Obstbrände
Haselnuss, Mirabelle, Williams Christ, Honig Willi
2 cl 3,50 € / 4 cl 6,00 €

Kräuter
Jägermeister, Ramazzotti, Amaro
2 cl 3,50 € / 4 cl 6,00 €

Whisky
Glenfiddich, Jameson, Nomad Outland Whisky
2 cl 4,00 € / 4 cl 7,50 €

Klare Sachen
Absolut Vodka, Nordhäuser Doppelkorn, Ouzo, Malteser
2 cl 3,50 € / 4 cl 6,00 €

Liköre
Saure Kirsche, Berliner Luft, Baileys, Eierlikör
2 cl 3,50 € / 4 cl 6,00 €

Grappa / Cognac
Grappa Sarpa di Poli, Remy Martin Cognac V.S.O.P.
2 cl 4,00 € / 4 cl 7,50 €

Longdrinks

Havana Club 7 Jahre - Rum & Cola
London No.1 - Gin Tonic mit Zitrone **9,00 €**

MALFI - Gin Tonic
verschiedene Geschmacksrichtungen
Lillet Berry, Amaro Tonic **9,00 €**

Räume & Kapazitäten

Wir bieten Ihnen in unseren Sälen verschiedene Möglichkeiten zur Bestuhlung.

Die folgende Tabelle stellt Ihnen die entsprechenden Möglichkeiten übersichtlich dar und zeigt die maximal mögliche Kapazität an. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein entsprechendes Angebot.

Gern planen wir mit Ihnen zusammen Ihr Event. Egal ob privat, für einen Verein, für eine Firma.

Das Logenhaus als Eventlocation

Kapazitäten in Personen

	max.	Stühle	runde Tische	Tagung	Party	Etage
Vereinszimmer	30	30	20	25	X	EG
Tagungsraum	35	35	20	30	X	EG
Restaurant	40	X	X	X	40	EG
Wintergarten	40	X	X	X	40	EG
kleiner Saal	60	60	50	52	60	1.OG
großer Saal	250	250	120	140	500	1.OG
Logengarten	600-800	X	X	X	600-800	EG

Suppe

Zweifarbige Tomatensuppe mit Basilikum-Öl & Crostini — 9,00 €

Vorspeisen / Zwischengerichte

Knoblauch-Baguette-Körbchen (7 Scheiben) — 5,00 €

Salat-Bowl, Blattsalate, Kichererbsen, verschiedenen Samen, Sprossen im Beeren-Dressing und Wildkräuter Pop-Corn — 10,00 €

Burata Kugel aus Rohmilch im Wildkräuter Nest mit Sonnenblumenkernen, Sprossen, Tomaten-Pesto und geröstetem Knoblauch-Brot — 12,00 €

Carpaccio vom Rinder-Roastbeef unter marinierten Rucola-Blättern, gehobeltem Parmesan und getrüffeltem Kräuter-Pesto, dazu Baguette — 15,00 €

Salatteller Logenhaus, marinierte bunte Blattsalate, Kirschtomaten, grüne Gurke, sommerliche Sprossen, Feta-Würfel, Melone & Baguette — 17,00 €

Gerne mit ihrem gewählten kleinen Spieß als Hauptgang:
Rinder-Spieß rosa gebraten ca. 140g
Puten-Spieß kross gebraten ca. 140g — 23,00 €

Bier Angebote

Ein Bier Ihrer Wahl mit folgenden Gerichten: — 18,00 €

Panierte Ofenkartoffel mit Kräuter-Knoblauch-Dip
und 3 Tranchen Roastbeef

Chicken-Stulle, Guacamole, Putenbrust, Rucola, Apfelspalten, Süßkartoffel-Chips

Gebratene Kloßscheiben mit Kräuterquark und Salat

Tortilla Chips mit Käse gratiniert an Salsa & Guacamole

Alle Speisen ohne Bier bestellbar = **15,00 € pro Gericht**

Pasta / Fisch

Gnocchi-Pfanne „Mediterran“
Gnocchi, geschwenktes frisches Gemüse aus dem Garten mit unserem Logen-Kräuter-Pesto beträufelt an geschmorten Kirschtomaten **17,00 €**

Linguine mit Spitzkohl
serviert in cremiger Rosmarin-Rahm, getrocknete Tomate, Sonnenblumenkerne & frittiertem Rucola **18,00 €**

Spargel a la Creme
Weißer & Grüner Spargel in rahmiger Kräuter-Sahne-Soße mit Orange abgeschmeckt an gekochtem Schinken & dünn gebackenem Crêpe **19,00 €**

Pasta-Pesto
Zucchini-Tomate unter gebratenem Waller im Kräutermantel, Rucola und Parmesan-Chip **22,00 €**

Gebratenes Duett aus dem Meer
Wels im Schinkenmantel und im Kräutermantel auf Gurken-Kresse-Risotto, Limetten-Schaum-Soße & Pumpernickel-Crunch **26,00 €**

Fleisch

Logen Tower, 200g Beef aus der Region, Blattsalate, Tomaten-Nektarien-Chutney, Zucchini-Kartoffelrösti, überbacken mit Mozzarella im rustikalen Burger Bun

Vegi: mit Rote Bete Patty
Zu jedem Burger gibt es eine Portion Kartoffelstäbe Rot-Weiß **19,00 €**

300g Ausgebackenes vom Schweinerücken (Schnitzel)
in Knusperpanade an marinierten Wildkräutersalat oder
Honig-Pfeffer-Pilzen **24,00 €**

Wahlweise mit:
Kartoffelstäbe / Kartoffelwürfel / gebratene Kloßscheiben (Aufpreis) **4,00 €**

Ragout von der Lammkeule an Speck-Wirsing und Thüringer Klößen **24,00 €**

250g saftig gebratenes Kotelett vom Thüringer Landschwein,
Honig-Pfeffer-Pilze, Kartoffel-Buchweizen-Rösti **25,00 €**

Maishähnchenbrust
gefüllt mit Erbsen auf Spargel, in Zitronen-Butter-Soße, Kartoffel-Würfel **26,00 €**

Logenplatte
Putenbrust, Roastbeef, Schweinerücken, je 100g gebraten
auf unserer Jus an Champignon-Bohnen-Kartoffel-Pfanne **29,00 €**

300g Steak vom Roastbeef aus Uruguay
an Bohnen im Speckmantel, Knoblauch-Baguette, Kräuterbutter **29,00 €**

Kinderkarte

Hühnerstall / Nuggets vom Huhn an gebackenen Kartoffelstäbchen	**10,00 €**
Försters Liebling / Nudeln Rote Soße Jägerschnitzel	**10,00 €**
Hulk / Kartoffelpüree, Spinat, Rührei	**10,00 €**

Diese Gerichte sind für Kinder bis 12 Jahre kalkuliert und werden auch so angerichtet. Sofern die Eltern oder Oma und Opa gerne probieren möchten, berechnen wir 10,00 € zusätzlich pro Gericht und machen es als Erwachsenenportion.

Dessert

KIBA-Strudel, Kirsche & Banane im Strudelteig gebacken an Espresso-Schokogel & karamellisiertes Milcheis	**9,00 €**
Traditioneller Mühlhäuser Zwetschgen Kuchen an geschlagener Sahne & Mohn-Vanille-Eis	**9,00 €**

Mühlhausen, Logenhaus und Freimaurerei?

Noch vor dem Hors d'oeuvre möchten wir eines der bestgehüteten Geheimnisse der Freimaurerei überhaupt lüften: Freimaurer sind in Fragen des Essens und Trinkens echte Genießer. Deshalb ist es gar nicht so unüblich, dass sich ein Logenhaus in enger Symbiose mit guter Gastronomie befindet.

So eben auch in Mühlhausen. Allerdings war das Logenhaus bereits lange Logenhaus, ehe es zum „Logenhaus“ geworden ist. Seit 1737 gibt es Freimaurerei in Deutschland, in Mühlhausen seit 1817 einen freimaurerischen Zirkel, ein Jahr später folgte die Gründung der ersten Loge. 1855 erwarb die Loge „Hermann zur deutschen Treue“ das Grundstück „St. Nicolai 163“ – das neu gebaute Logenhaus mit den großen Gesellschaftsräumen und dem – noch heute – wunderschönen Logengarten diente für freimaurerische Zusammenkünfte und Geselligkeiten für die Mitglieder und deren Familien.

Doch das Wirken erlosch jäh. 1933 musste sich die Mühlhäuser Loge auflösen; 1935 fiel das Logenhaus in den Besitz der Stadt. Freimaurerei war und blieb verboten. In der DDR-Zeit, nicht genau dokumentiert ab wann, unter dem Namen „Puschkinhaus“, fand eine Wiederbelebung durch mannigfaltige Veranstaltungen des öffentlich-kulturellen Lebens statt. Davor wurde das Gebäude als Magazin für das Museum und als Konferenzzentrum genutzt. Ein restauriertes Original-Fenster des „alten“ Logenhauses ist im Kulturhistorischen Museum am Mühlhäuser Kristanplatz zu bewundern.

Das Licht der Freimaurerei in Mühlhausen war jedoch auch nach fast 60 Jahren nicht erloschen. So erfolgte am 27. September 1990, noch vor der Wiedervereinigung, die sogenannte Lichteinbringung – also die Gründung – der Loge „Hermann zur brüderlichen Einigkeit“ Mühlhausen.

Diese wirkt noch heute und hat seit dem 24. September 2000 seine Heimstätte wieder an traditionsreicher Stelle. Dass das historische Logenhaus seit April 2024 das Restaurant „Logenhaus“ beherbergt, kann also kein Zufall der Geschichte sein.

Vielleicht entdecken Sie, liebe Gäste, außer direkt vor Ihnen, noch das eine oder andere freimaurerische Symbol an oder im Logenhaus und begeben sich gemeinsam mit uns auf eine geschichtliche, vor allem aber kulinarische Genussreise in edler Geselligkeit.

In bester freimaurerischer Tradition: Einen gesegneten Appetit und guten Durst.

LOGENHAUS

HOTEL | RESTAURANT | EVENTS

Hat es Ihnen nicht gefallen?
Sprechen Sie mit uns und nicht mit Google.

Haben wir Ihre Erwartungen erfüllt?
Dann kommen Sie gerne wieder.

Tisch online reservieren!

www.logenhaus-mhl.de