



LOGENHAUS
HOTEL | RESTAURANT | EVENTS

LOGENBLATT

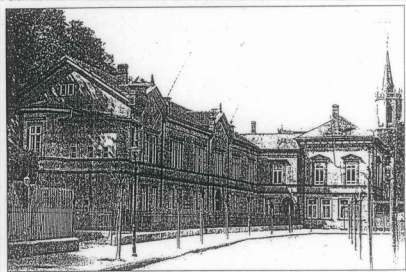


www.logenhaus-mhl.de

Unser Logenhaus bietet mit dem Gästehaus "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 Gästehaus, welches mit 22 Zimmern für jeden Geschmack etwas zu bieten hat, sichert Ihnen einen entspannten Abend.



Das Logenhaus in den zwanziger Jahren

Foto: Teilgmann

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 Puschkinhauses 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 Gästehaus „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 0,25l / 0,4l / 1,0l / 3,0l

Paulaner Münchner Hell	0,25l / 3,50 €
Paulaner Hefeweizen	0,4l / 4,90 €
Paulaner Radler naturtrüb	1,0l / 11,00 €
Hacker Pschorr Kellerbier	3,0l / 32,00 €

Flaschenbier 0,5l

Paulaner Münchner Hell alkoholfrei	
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	
Köstritzer Schwarzbier	4,90 €

Mitglied in der Paulaner Stammtischrunde?
Jedes Bier 0,4l nur 3,90 €
unter Vorlage der Mitgliedsplakette



Softdrinks

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Vita Cola, Paulaner Cola, Tonic Water, Ginger Ale, Paulaner Zitrone, Paulaner Spezi, Paulaner Orange, Eistee Pfirsich, Apfelschorle, Johannisbeerschorle, Rhabarberschorle (saisonal) Orangensaft, Bananensaft, Kirschsafft	3,80 €
Wasser 0,5l medium still	4,00 €

Heißgetränke

Tasse Café Crema	3,50 €
Espresso	3,50 €
Espresso doppio	5,00 €
Cappuccino	4,80 €
Milchkaffee	4,80 €
Latte Macchiato	4,80 €
Heiße Schokolade	4,50 €
Glas Tee	4,50 €



Dallmayr

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 Blaifränkisch 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



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, Johnnie Walker Black Label, ABER FALLS

2 cl 4,00 € / 4 cl 7,50 €

Klare Sachen

Absolut, Nordhäuser Doppelkorn, Ouzo, Malteser, Tequila, THREE SIXTY

2 cl 3,50 € / 4 cl 6,00 €

Liköre

Saure Kirsche, Berliner Luft, Baileys, Eierlikör, Amaretto

2 cl 3,50 € / 4 cl 6,00 €

Grappa / Cognac

Grappa Sarpa di Poli, Remy Martin Cognac V.S.O.P., Hennessy

2 cl 4,00 € / 4 cl 7,50 €



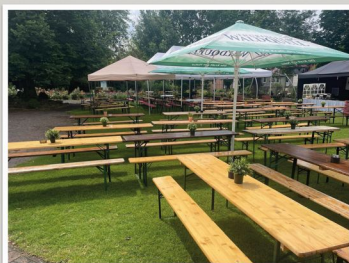
Räume & Kapazitäten

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



Gästehaus Weidenmühle

Einzelzimmer ab:	57,00 €
Doppelzimmer ab:	90,00 €
Komfort-Doppelzimmer / Familienzimmer ab:	100,00 €



- 22 individuelle, moderne und komfortable Gästezimmer
- Fenster in allen Bädern
- Komfortzimmer bis 40 m² für bis zu 4 Personen
- Nichtraucher-Gästehaus
- kostenfreier Internetzugang, TV und Parkmöglichkeiten
- Elektro-Ladesäulen g.G.

Externes Frühstück möglich... rufen Sie uns an 03601 - 402200

Frühstück außer Haus Erwachsene: 20,00 €





Frühstück außer Haus Kinder: 10,00 €

Buchen Sie Ihre Zimmer für Familie, Feiern oder Firmenpartner.





Ihre Anfrage gern an: rezeption@logenhaus-mhl.de
oder buchen Sie direkt hier:



Vorspeisen / Suppe

Sieben auf einen Streich  Knoblauchbrot an zweierlei Aioli	6,00 €
Zweifarbige Tomatensuppe  Knoblauchbrot & Kresse	9,00 €
Burrata auf mariniertem Wildkräutersalat  und fein geschnittenen Fleisch-Tomaten & Sonnenblumenkernen	12,00 €
Lauwarmes Kartoffel-Spargel-Törtchen  mit Frischkäse & frischen Kräutern auf gebratenem grünem Spargel	14,00 €
Carpaccio vom Weiderind unter mariniertem Rucola & Parmesan	14,00 €

Hauptgerichte

Gnocchi - Pfanne  Blattspinat in Blauschimmel-Rahm, getrockneten Tomaten & geröstete Sonnenblumenkerne	16,00 €
Muschel-Pasta im Tomatensud mit roten Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Parmesan & frittiertem Rucola	16,00 €
Spargel a la Creme  weißer & grüner Spargel in rahmiger Kräutersoße, abgeschmeckt mit Orange, an kleinem Kartoffel-Rösti	16,00 €
Risotto mit Brokkoli  Erbсен & grünem Spargel an Spinat-Rahm & Pumpernickel-Crunch	16,00 €
Salatteller Logenhaus  marinierte bunte Blattsalate, Orangen-Joghurt-Dressing, Kirschtomaten, grüne Gurke, sommerliche Sprossen, Feta-Würfel, Wassermelone & Baguette	16,00 €
Topping zu den vegetarischen Hauptgängen:	
Hähnchenbrust gebraten 140-160g	8,00 €
Seehecht auf der Haut gebraten 130-160g	8,00 €
Gebratene Roastbeef Streifen 150g	9,00 €



Schnitzel 200g, "Pommes-Schranke"

16,00 €

Wahlweise mit:

Mariniertem Wildkräutersalat

+3,00 €

Honig-Pfeffer Pilze

+3,00 €

+100g Schnitzel

+3,00 €

+200g Schnitzel

+6,00 €

+300g Schnitzel

+9,00 €

Logen-Tower

mit Blattsalaten, roten Zwiebeln, Tomate,
Ananas-Kokos-Chutney, Emmentaler im Brioche - Bun:

Klippis Rinder-Patty, Hähnchenbrust oder Rote Bete Patty (vegetarisch)
inkl. Portion „Pommes Schranke“

20,00 €

Dreierlei vom Senfei

zwei gebacken, zwei klassisch, eins pochiert mit Bauernkartoffeln,
Blattspinat und körniger Senfsoße

20,00 €

Königsberger Logenklopse

in Kapernsoße, Kartoffel-Stampf & Rote-Bete-Würfel

22,00 €

Wildragout aus unserer Region

an Rotkohl und Thüringer Klößen

24,00 €

„Schwein gehabt“

zwei Schweinerückensteaks a 100g,

zwei Klippis Thüringer-Rostwurst a 60g,

gebratene Schweineleber auf Bratensud, Kartoffel-Stampf & Röstzwiebeln

26,00 €

Strip-Steak vom Roastbeef 200g

auf Honig-Pfeffer-Pilzen, an Pfannen-Kartoffel-Spieß & Café de Paris Butter

28,00 €

Kids Menü

Ich habe keinen Hunger!

100g Schnitzel mit Pommes, Ketchup / Mayo

10,00 €

Ich will das nicht!

Zwei Klöße mit Soße und Rotkohl

10,00 €

Kann ich Handy?

Nudeln mit Tomatensoße

10,00 €

Können wir gehen?

Zwei Klippis 60g Rostwurst mit Kartoffelstampf und Bratensoße

10,00 €



Dessert

Weißes Schokoladen-Joghurt-Mousse

an Beeren-Kompott, Biskuit & Salted Karamelleis

10,00 €

Sommer-Beeren-Tarte

Mandel-Tonka-Ganache, Himbeer-Sherry Gel & Edelbitter Schokoladeneis

12,00 €



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



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