

## Landgasthof Jagstmühle: Von Gutbürgerlich bis Gourmet

Der Landgasthof Jagstmühle in Heimhausen ist bekannt für seine aromenstarke Küche.

Von Juergen Koch

02. März 2022, 14:36 Uhr | Update: 02. März 2022, 15:18 Uhr



In der aufwendig restaurierten Mühle genießen Gäste besondere Momente fernab des Alltags. Foto: Koch, Jürgen

Heiner isst sich in der Mühlenscheune mit gefüllten Nudeln, Kartoffelsalat und Soße glücklich, Hanne mit einer Filetpfanne, Champignonsoße und Spätzle. Drunten im Haupthaus genießen ein paar Gourmets die Fine-Dining-Menüs. Einer die regionale Variante mit Genüssen von gebeizter Lachsforelle über Zander und Albschnecke bis zum Hällischen Landschwein.

Ein Zweiter das Gourmetmenü mit Edelviktualien wie Gänseleber, Gelbschwanz-Makrele, bretonische Seezunge oder geflämmt Aal. Eine Dritte das äußerst kreative vegetarische Menü. So verschieden die Geschmäcker auch sind, glücklich werden sie alle im Landgasthof Jagstmühle.

## Neue kulinarische Akzente



Foto: Koch, Jürgen

Idylle satt und Genuss pur - das sind die Pfunde, mit denen der direkt am Kocher-Jagst-Radweg gelegene Landgasthof Jagstmühle in Mulfingen-Heimhausen wuchern kann. Seit Oktober 2021 sorgen dort Steffen und Nadine Mezger für neue Akzente. Im Hotel, aber auch kulinarisch. Mit regionalen Klassikern in der rustikalen Mühlenscheune, mit produktverliebter, aromenstarker Gourmetküche im Fine-dining-Restaurant. Weil sie "weder Wanderer noch Radfahrer vergraulen wollen", fahren die Mezgers kulinarisch zweigleisig. "Schlicht, fokussiert und produktverliebt", so benennt Mezger seinen Küchenstil. Sein Credo: "Maximal vier Grundprodukte auf dem Teller und Gerichte mit Dampf dahinter, die auf der Zunge knallen." Wer eines seiner Menüs oder Gerichte probiert hat, hat keine Zweifel, dass der erste Stern nicht lange auf sich warten lässt. Wäre auch kein Wunder, hat Mezger doch in fast 20 Jahren meist auf Ein- oder Zwei-Sterne-Niveau gekocht.

---

## Auf einen Blick



Kulinarisch fahren die Betreiber zweigleisig: regionale Klassiker genießt man hier ebenso wie feine Gourmetküche. Foto: Koch, Jürgen

Öffnungszeiten des Restaurants:

Dienstag 18 - 21 Uhr, Mittwoch bis

Samstag 12 - 14 und 18 - 21 Uhr

Homepage: [www.jagstmuehle.de](http://www.jagstmuehle.de)

Adresse: Jagstmühlenweg 10,

74673 Heimhausen