



Herzlich Willkommen!

Vielen Dank, dass Sie sich durch das malerische Muldental zu uns auf den Weg gemacht haben.

Einige Informationen zur Geschichte...

Der Name des Hauses geht zurück auf eine heute kaum noch bekannte Art von Mühlen, welche auf dem Fluß verankert waren. Die Fließkraft des Wassers trieb das gewaltige, zwischen Haus- und Wellschiff, gelagerte Wellrad an. Bis weit in das vorige Jahrhundert lag eine solche Schiffmühle in Höfgen auf der Mulde und mahlte Getreide.

Infolge von Hochwasser wurde diese Mühle 1871 zerstört. In der Nähe Ihres ehemaligen Standortes entstand um die Jahrhundertwende eine Gastwirtschaft, die sich den Namen „Zur Schiffsmühle“ gab, und somit die Erinnerung an die alte Mühle bewahrte.

Durch die idyllische Lage am Ufer der Mulde, umgeben von schattigen Wald und der Weite der saftigen Muldenwiesen, erfreute sich das Ausflugslokal sehr bald größter Beliebtheit unter den Wanderfreunden der Umgebung. Bis in die heutige Zeit ist das so geblieben, denn das Muldental hat nichts von seinem romantischen Flair eingebüßt.

Das Jahr 1992 war ein sehr glückliches, sowohl für die Fortführung der gastwirtschaftlichen Tradition als auch für die Wiederbelebung der historischen Hintergründe.

Unser neues Hotel am Fuß des Porphyrfelsens wurde selbstverständlich unter dem alten Name „Zur Schiffsmühle“ eröffnet. Es verfügt über 38 Zimmer und drei Suiten.

Durch seine ruhige, naturnahe Lage eignet sich das Hotel hervorragend für die Durchführung von Tagungen und Seminaren. Dafür stehen 5 Tagungsräume für bis zu 150 Personen zur Verfügung. An warmen Tagen kann man Minigolf spielen oder vom Biergarten vor dem Haus einen Blick in die Weite der Muldenaue genießen.

Mit 3 Bowlingbahnen haben wir unser Freizeitangebot für Sie erweitert.

Unmittelbar neben dem Hotel befindet sich unser „Mühlenhaus“ mit 4 „Mühlenzimmern“.

Ein Stück Gegenwartsgeschichte unserer Region verbindet sich mit dem Begriff „Schiffmühle“. Die einzige funktionstüchtige Schiffmühle Deutschlands liegt seit 1992 am Standort der ehemaligen Mühle auf der Mulde. Auf Initiative der Gesellschaft für Landeskultur im Muldental e.V.

wurde der Wiederaufbau der Mühle einbezogen in das Rekultivierungskonzept des „Jutta -Parks Kaditzsch“. Im Sommer 1993 wurde die Schiffmühle als ein Pilotprojekt für alternative Energiegewinnung in Betrieb genommen. Allerdings wird auf der äußerlich ihrem Vorbild nachempfundenen Mühle kein Getreide gemahlen, sondern Muldenwasser in den Wasservorratsbehälter im Aussichtsturm auf der Kaditzscher Höhe gepumpt.

Von da speist es den tiefer gelegenen Parkspringbrunnen im Jutta-Park.

Sollten Sie noch nicht dort gewesen sein,

empfehlen wir Ihnen einen kleinen Verdauungsspaziergang im Jutta-Park, gleich hinter dem Hotel.

Wir bedanken uns für Ihren Besuch und wünschen Ihnen angenehme Stunden in unserem Haus.

Familie Sörnitz



Unsere Empfehlung zum Auftakt eines guten Essens

„Gin küsst schwarze Johannisbeere“	0,2 l	8,50€
Tanqueray Royal Gin, Tonic, schwarze Johannisbeeren und Eiswürfel		
„Männersache“	0,2 l	9,50€
Der einzigartige Geschmack der Zirbelkiefer Zirbin-Gin und Tonic		
„Aperol Mött's“	0,33 l	6,50€
5 cl Aperol mit 0,33 l Mött's Erfrischung, Orangenscheibe und Eiswürfel ^(1,3)		
„Birnen-Quitten-Bowle“	0,2 l	7,00€
Gutedel (Baden) und Apfelsaft von der Streuobstwiese, eingelegte Birne und Quitte		
Martini	5 cl	4,50€
Bianco / extra dry		
Sherry	5 cl	4,00€
trocken / halbtrocken		

Unsere Küche hält ständig saisonal wechselnde Speisen,
orientiert am aktuellen jahreszeitlichen Angebot für Sie bereit.

Wir sind stets bemüht, alle Speisen frisch zuzubereiten.
Jedoch können einige Gerichte Zusatzstoffe und Allergene enthalten.



Suppen

Kürbissuppe	
Karamellisiertes Apfel-Zwiebelgemüse (vegan, glutenfrei, lactosefrei)	7,50€
Geflügelbouillon	
Fleischklößchen / Wurzelgemüse / Nudeln	7,50€
Rote Bete Suppe	
Kokosmilch / Pastinake (vegan, glutenfrei, lactosefrei)	7,50€

Vorspeisen

Würzfleisch	
Käse / Zitrone / Toast ⁽⁵⁾	8,50€
Birnen-Tarte	
Rotweinzwiebeln / Gorgonzola / Walnüsse / Parmaschinken	10,00€
Rehmedaillon	
Selleriepüree / Thaispargel / Kirschjus	18,00€
Rote Bete Tatar	
Pochiertes Ei / frittierte Kapern / Dijonsenf / Ziegenkäse-Honig-Baguette (vegetarisch)	13,00€
„Schiffsmühlenminiaturen“	
Erleben Sie eine Variation von kleinen Köstlichkeiten arrangiert mit Butter und Baguette ⁽¹⁻¹¹⁾	
	Für eine Person: 13,00€
	Für zwei Personen: 22,00€

Bei Änderung der Beilagen erheben wir eine Servicepauschale von 2,00€.

Wichtiger Hinweis für Allergiker:
Bitte kontaktieren Sie unser Servicepersonal.
Wir halten Informationen gemäß der Lebensmittel-Informationsverordnung bereit.



Hauptgänge

Argentinisches Rumpsteak (300 g) Ofenkartoffel / Waldpilze / Lauch / Kidneybohnen / saure Sahne Petersilienpesto	33,00€
Winterlicher Romana-Feldsalat mit Sesamlachs Marinierter Kürbis / Birnen / Karamellnüsse / Kaki / Cranberyydressing	24,00€
Grüner Erbsenbratling Gebackenes Wurzelgemüse / geröstete Kichererbsen / Rote Bete (vegan, lactosefrei, glutenfrei)	19,00€
Sellerieschnitzel Kürbisgnocchi / Rucola / fruchtige Tomatensoße (vegetarisch)	20,00€
Gebratene Schweineleber mit Röstzwiebeln Thymianjus / Kartoffelstampf / Waldorfsalat	17,00€
Sächsischer Sauerbratengulasch Waldchampignons / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße	24,00€
Halbe gebackene Bauernente Apfelrotkohl / Kartoffelklöße	26,00€
Filettopf „Stroganoff“ Rinderfiletstreifen / Rote Bete / saure Gurken / Dijonsenf / Waldpilze / Thymianjus / Penne	25,00€

Alle Gewichtsangaben sind Rohgewichte

Bei Änderung der Beilagen erheben wir eine Servicepauschale von 2,00€.

Wichtiger Hinweis für Allergiker:

Bitte kontaktieren Sie unser Servicepersonal.

Wir halten Informationen gemäß der Lebensmittel-Informationsverordnung bereit.



Hauptgänge

Isländisches Lachsfilet (200 g) Petersilien-Walnusspesto / Erbsenrisotto / Karotten	26,00€
Sächsischer Rehrücken (200 g) Shimeji Pilze / Dinkelrisotto / Rosenkohl / Sellerie / Sauerkirschen	38,00€
„Variation vom Fasan“ Geschmorte gefüllte Keule / Sou Vide Brust / Grünkohl / Brombeerjus / Semmelknödel	27,00€
Argentinisches Rinderfilet (200 g) Ziegenkäse / Ofenfeige / Apfel-Zwiebelgemüse / Trüffelkartoffelpüree	40,00€
Heilbuttfilet (200 g) Rote Meerrettich-Spaghetti / süß-saures Kürbisgemüse / Pistazie / Quitten-Aioli	26,00€
Französische Maishähnchenbrust Schwarzwurzel / Rosenkohl / Kürbisgnocchi / Cherrytomaten / Schalotten / Rotweinjus	22,00€
Mühlenschnitzel Blumenkohl / Sauce Hollandaise / Petersilienkartoffeln	20,00€

Alle Gewichtsangaben sind Rohgewichte

Bei Änderung der Beilagen erheben wir eine Servicepauschale von 2,00€.

Wichtiger Hinweis für Allergiker:
Bitte kontaktieren Sie unser Servicepersonal.
Wir halten Informationen gemäß der Lebensmittel-Informationsverordnung bereit.



Abendkarte

zusätzlich ab 16,00 Uhr

Steak „Strindberg“ Argentinisches Rumpsteak (250g) / Senf-Zwiebel-Eihülle / Waldorfsalat / Gurkenrelish / Pommes Frites / Käsedip	32,00€
„Wildburger“ Zartes Hirschfleisch / Gorgonzola / Karamellbirnen / BBQ Soße / Preiselbeere / Kürbisrelish / Rotweinzwiebeln / Rucola	20,00€

Himmlische Dessert's

„Kleiner Abschluss“ Frozen Mocca Himbeere / Rahm / Mandeln	4,50€
„Ofenschlupfer“ Gebackene „Arme Ritter“ / Kirsche / Mandarinsorbet / Vanillesoße	8,00€
„Cheesecake“ Schokoladensorbet / geschmorter Apfel / Salzkaramell	8,00€

Bei Änderung der Beilagen erheben wir eine Servicepauschale von 2,00€.

Wichtiger Hinweis für Allergiker:
Bitte kontaktieren Sie unser Servicepersonal.
Wir halten Informationen gemäß der Lebensmittel-Informationsverordnung bereit.