



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	6,90€
4 cl Aperol mit 0,33 l Mött´s Erfrischung, Orangenscheibe und Eiswürfel ^(1,3)		
„Raspberry Hugo“	0,2 l	6,90€
Prosecco, Limette, Himbeerpüree und Minze		
„Pink Gin Fizz“	0,2 l	6,90€
4 cl Gordons Gin, Zitronensaft, Tonic Water, Grenadine Sirup		
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

Frühlings- Rinderbouillon Tafelspitz / Pak Choi / Grießnocken / Bohnen / Mais	8,50€
Spargelcremesuppe Limettenlachs / grüner Spargel / Bacon ^(2,3,11)	7,50€
Fruchtige Tomatensuppe Büffelmozzarella / Pesto / Balsamico ^(1,7)	7,50€

Vorspeisen

Würzfleisch Käse / Zitrone / Toast ⁽⁷⁾	9,00€
Spargel- Variation Spargel-Lachscrêpe / Gurkenspargelterrinen / Spargelsalat mit Tournedo Himbeere / Limette / Mayonnaise ^(2, 3)	15,00€
Matjes-Tatar Salatgurke / Gurkenjus / Onsenei ⁽⁶⁾	12,00€
„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

Norwegisches Matjesfilet Schnibbelbohnen / Kräuter-Creme-Fraîche-Tunke / Petersilienkartoffeln	20,00€
Sächsische Rinderroulade Klassisch gefüllt / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße ^(2,3, 7,11)	25,00€
Gebratene Schweineleber mit Röstzwiebeln Thymianjus / Kartoffelstampf / Cole-Slaw ^(3, 7)	18,00€
„Steffens Schweinesülze“ Remouladensoße / Weißkrautsalat / Bratkartoffeln ⁽¹¹⁾	18,00€
Kidneybohnen-Maisbratling Peperonata / Rucola / gegrillter Mini-Mais / Tomatenragout	20,00€
Gegrillter Tofu á la Greece Peperoni / Knoblauch / Oliven / Cherrytomaten / Oregano / Olivenöl Baguette	20,00€
Papayasalat mit Pak Choi Yakitori Kikok Hähnchenspieß / Kaiserschoten / Mango / Baguette ^(1,2,,3,7,11)	21,00€
Argentinisches Entrecôte (300 g) Gegrilltes Gemüse / feurige Spaghetti / Bärlauchschmand Pfefferbutter ⁽⁷⁾	35,00€

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

Unsere Weinempfehlung

Rotling Weingut Herzer an der Saale

Sein Bukett ist bestimmt von Aromen saftiger Erdbeeren und reifer Himbeeren. Der Wein hat eine gut abgestimmte Balance zwischen Süße und Säure und ist der ideale Begleiter für die leichte Frühlingsküche.

0,2 l	8,50€
0,5 l	19,50€
0,75 l	28,00€

Gepökelte Rinderzunge mit deutschem Spargel Hollandaise / zerlassene Butter / Petersilienkartoffeln ⁽¹¹⁾	26,00€
Geräuchertes Lachsfilet Deutscher Spargel / Hollandaise / Brombeer-Kirsch-Risotto Rucola / Rieblingsoße ⁽⁷⁾	28,00€
Schiffsmühlenschnitzel (200 g) Deutscher Spargel / Hollandaise / zerlassene Butter / Petersilienkartoffeln ⁽⁷⁾	26,00€
Spargel Cordon Bleu Deutscher Spargel / Wachholderkochschinken / Gouda / Hamburger Soße Hollandaise / Drillinge ^(2,3,11)	26,00€
Argentinisches Rinderfilet (200 g) gegrillter deutscher Spargel / Onsen-Ei / Bärlauch- Gnocchi / Rucola Sauce Béarnaise ^(1, 2,5, 7)	40,00€
Kikok Hähnchenbrust Supreme Mini-Mais / Paprika / Champignons / Cherrytomaten / grüner Spargel Bärlauchgnocchi / Thymianjus ⁽⁷⁾	26,00€

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 / Coleslaw Gurkenrelish / Pommes Frites / Käsedip ⁽⁷⁾	34,00€
„Mühlenburger XXL“ Zartes Rindfleisch (180 g) / knuspriger Bauchspeck / Zwiebeln / Tomaten geschmolzener Gouda / knackige Blattsalate / Remouladensoße ^(2, 3, 11)	18,00€

Himmlische Desserts

Lavendel-Eis Spargel-Erdbeersalat / Oreo-Keks / Minze	7,00€
Weißer Schokoladen-Panna Cotta Rhabarber / Himbeeren / Crumble	7,00€

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.



Kuchen und Torten

Kuchen 4,50 € je Stück

Apfel-Butterstreusel-Kuchen (1,2,10)

Mürbeteig, darauf stückige Apfelfüllung, bedeckt mit Apfelspalten und Butterstreuseln, mit Tortenguss abgeglänzt

Zwetschgen-Butterstreusel-Kuchen (1,2,10)

Mürbeteigboden, darauf ein Muffinteig, belegt mit Zwetschgenhälften und Butterstreuseln, leicht abgeglänzt

Erdbeerkuchen mit Crèmefüllung (1,2,10)

Mürbeteig, darauf ein Biskuitboden und Sahne-Puddingcrème, darauf Kakao-Biskuitboden mit Erdbeerhälften belegt, mit Tortenguss abgeglänzt, randhoch mit gerösteten Haselnüssen garniert

Portion Schlagsahne zusätzlich 2,50 €

Torten 6,00 € je Stück

Schwarzwälder-Kirsch-Torte (1,2,7,10)

Lockere Schokobiskuitböden mit einer Füllung aus Schwarzwälder-Kirsch-Sahne und ganzen Kirschen, dekoriert mit Belegkirschen und Borkenschokolade

Mango-Joghurttorte (1,2,10)

Zwei Mandel-Rührteigböden, dazwischen eine Schicht aus heller Crème und Waffelblättchen, darauf Mango-Joghurt-Sahne, ein Mandel-Rührteig-Boden und Joghurt-Sahne



Eisbecher

„Kokos-Mango-Maracuja-Becher“ (1,10)	9,00€
Eine Kugel Kokoseis / eine Kugel Vanilleeis / Mangoragout / Kokos-Chips Maracujasoße / Sahne	
„Nutella-Traum“ (1,10)	9,00€
Eine Kugel Schokoladeneis / eine Kugel Nougateis / Browniecroûtons Nutelladip / gehackte Nüsse / Sahne	
„Heidelbeer-Cheesecake-Becher“ (1,10)	9,00€
Eine Kugel Heidelbeer-Eis / eine Kugel Vanilleeis / Cheesecake Heidelbeersoße / Crumble / Sahne	
„Erdbeer-Becher“ (1,10)	9,00€
Eine Kugel Erdbeereis / eine Kugel Vanilleeis / frische Erdbeeren Erdbeersoße / Zitronenquark / Bruchschokolade / Sahne	
„Eisschokolade“ (1,10)	7,00€
Eine Kugel Vanilleeis / eine Kugel Schokoladeneis / Trinkschokolade / Sahne	
„Eiskaffee“ (1,10)	7,00€
Eine Kugel Vanilleeis / eine Kugel Schokoladeneis / Kaffee / Sahne	



Zusatzstoffe

- 1) Farbstoff
- 2) Konservierungsstoffe
- 3) mit Antioxidationsmitteln
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) mit Phosphat
- 8) chininhaltig
- 9) koffeinhaltig
- 10) Aromastoffe
- 11) gepökelt

Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal. Um besser auf Allergien einzugehen, informieren Sie uns bitte vor Ihrer Bestellung.

Die Angaben über die Inhaltsstoffe beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten enthalten sind. Des Weiteren bringt es der Betrieb einer Großküche mit sich, dass sich bei der Zusammenführung der verschiedenen Speisenkomponenten die Inhaltsstoffe vermischen und damit auch in diesem Produktionsschritt Kreuzkontaminationen auftreten können. Wir können daher nicht ausschließen, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten nicht noch weitere Inhaltsstoffe vorhanden sind.

Das Erlebnishotel „Zur Schiffsmühle“ GmbH übernimmt daher keine Haftung für die Vollständigkeit der aufgeführten Inhaltsstoffe.

