



Zur Schiffsmühle
Erlebnishotel

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ⁽⁹⁾	2,50€
Pott Kaffee ⁽⁹⁾	4,00€
Milchkaffee ^(9,D)	4,00€
Espresso ⁽⁹⁾	2,50€
Doppelter Espresso ⁽⁹⁾	3,80€
Cappuccino ^(9,D)	3,00€
Latte Macchiato ^(9,D)	3,80€
Pott Tee	3,00€
Heiße Schokolade	
mit Milchschaum o. Sahne ^(D)	3,00€
Lumumba	
(Heiße Schokolade mit Sahne und Rum)	4,50€
After Eight Schokolade	
(Heiße Schokolade mit Pfefferminzlikör und Sahne)	4,50€
Irish Coffee	4,50€
Johannisbeer-Vanille -Glühwein	
Bratapfel -Sanddorn -Glühwein	3,80€

Biere

Einsiedler „Bockbier“ ^(G,I)	0,3 l	4,00€
Eibauer Schwarzbier ^(G,I)	0,25 l	2,90€
	0,5 l	4,90€
Allgäuer Hefeweizen ^(G,I)	0,3 l	3,10€
	0,5 l	4,90€
Ur-Krostitzer ^(G,I)	0,2 l	2,80€
	0,4 l	4,50€
Clausthaler alkoholfrei ^(G,I)	0,3 l	3,10€
Malzbier ^(1,G,I)	0,5 l	4,50€
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei ^(G,I)	0,5 l	4,50€
Erdinger Hefeweizen dunkel ^(G,I)	0,5 l	4,50€

Alkoholfreie Getränke

Selters Mineralwasser medium oder naturell	0,25 l	2,50€
Granderwasser / Karaffe spritzig oder still	1,00 l	5,50€
Himbeerbrause ^(1,2)	2,30€	4,00€
Waldmeisterbrause ^(1,2)	2,30€	4,00€
Holunderbrause ^(1,2)	2,30€	4,00€
Cola, Orangenlimonade, Zitronenlimonade ^(1,2,7,9)	2,30€	4,00€
Bitter Lemon ⁽⁸⁾ , Tonic Water ⁽⁸⁾		
Ginger Ale ^(1,4)	2,30€	4,00€
Saftschorle ^(1,2)	2,30€	4,00€
Rhabarber / Sauerkirsch / Apfelsaft / Johannisbeere		
Fruchtsäfte und -nektare		
Orange, Tomate, Grapefruit, Banane, Pfirsich, Sauerkirsche, Ananas, Maracuja, Schwarze Johannisbeere	2,50€	4,50€

Saftmanufaktur Kerstin Lieber

Mit Liebe u. Leidenschaft gepresst u. abgefüllt

Heißer Quittensaft mit Imkerhonig	4,00€
Apfelsaft Sortenrein	3,30€

Aperitifs

Martini bianco /extra dry	5cl	2,50€
Sherry Tio Pepe Palomino Fino, trocken	5cl	2,50€
Sherry Croft Pale cream, halbtrocken	5cl	2,50€



Zur Schiffsmühle
Erlebnishotel

Winterkarte

GENJESSEN TRÄUMEN KUSCHELN

Suppen

Cocos-Orangen-Suppe mit Gemüsestroh und gegrillter Riesengarnele	9,00€
Enten-Wirsing-Bouillon mit Maronen, Kartoffeln und Kräutern	8,50€

Vorspeisen

Würzfleisch mit Käse überbacken dazu Zitrone und Toast ^(1,3)	8,50€
„Garnelenpfännchen“ Geschwenkte Black Tiger Garnelen in Paprikasalsa an Aioli Dip und Baguette	14,00€
„Schiffsmühlenminiaturen“ Erleben Sie eine Variation von kleinen Köstlichkeiten arrangiert mit Butter und Baguette ⁽¹⁻¹¹⁾	

Für eine Person: 12,00€
Für zwei Personen: 21,00€





Hauptgerichte

„Caesar Salad“ mit Grana Padano, Croûtons, karamellisierten Birnenspalten, mariniertem Kürbis und scharfen Kokos-Hähnchenspießen	18,00€
Kidneybohnenbratlinge auf gebackenem Wintergemüse mit Feldsalat und fruchtiger Tomatensoße (vegan, glutenfrei, lactosefrei)	18,00€
Sächsische Rinderroulade an Apfelrotkohl und geschmelzten Kartoffelklößen	19,00€
Hirschbraten in Burgunder-Preiselbeersauce an Rahmwirsing und geschmelzten Kartoffelklößen	22,00€
Winterlicher Sauerbratengulasch mit Waldchampignons an Apfelrotkohl und gekräuterten Böhmisches Knödeln	22,00€
Mühlen-Schnitzel an Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	19,00€
„Filettopf Stroganoff“ Rinderfiletstreifen mit Rote Bete, saurer Gurke, Dijonsenf und Waldpilzen in Thymianjus auf gekräuterten Fusili	20,00€
Medaillons vom Hirschfilet aus der Dübener Heide an geschwenktem Rosenkohl mit Sellerie und Parmaschinken dazu Waldpilzrisotto	29,00€
Rosa Entenbrust mit Orangenfilets auf Rosenkohlgemüse und Rosmarinkartoffel-Gratin	28,00€
Entrecôte (350g) vom Simmentaler Rind auf gebackenem Wintergemüse mit feinem Kräuteröl und Süßkartoffelpommes dazu Cheddar-Chilicreme	34,00€
Isländisches Lachsfilet auf Belugalinsen mit Meerrettichsoße, Rote Bete und dicken grünen Bohnen	25,00€

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

Speisekarte



Desserts

„Dessertvariation“ Genießen Sie kleine Köstlichkeiten aus unserer Patisserie	8,00€
Apfelstrudel im Filoteig mit Zimteis und Vanillesoße	8,00€

Abendkarte

zusätzlich ab 16:00 Uhr

„Mühlenburger XXL“ Zartes Rindfleisch (180g) mit knusprigem Bauchspeck, Zwiebeln, Tomaten und geschmolzenem Käse auf knackigen Blattsalaten, Remouladensoße ^(2,3,4,10)	16,00€
„Mühlenbemme“ Scheiben vom Schweinebraten auf zwei Butterbroten mit Meerrettich, Senf und saurer Gurke	16,00€
Steak „Strindberg“ Argentinisches Rumpsteak (250g) in Senf-Zwiebel-Eihülle mit Cole Slaw, Gurkenrelish und Pommes Frites dazu Käsedip	29,00€

*Einige Gerichte können Allergene enthalten.
Diese erfragen Sie bitte beim zuständigen Service.*

Zusatzstoffe

1) Farbstoff	5) geschwefelt	9) koffeinhaltig
2) Konservierungsstoffe	6) geschwärzt	10) Aromastoffe
3) Antioxidationsmittel	7) phosphathaltig	11) gepökelt
4) Geschmacksverstärker	8) chininhaltig	



Speisekarte