Zur Schiffsmühle
Erlebnishotel

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

Zur Schiffsmühle
Erlebnishotel

Unsere Empfehlung zum Auftakt eines guten Essens

„Gin küsst schwarze Johannisbeere“ Tanquerey Royal Gin, Tonic, schwarze Johannisbeeren und Eiswürfel	0,2 l	8,50€
„Männersache“ **Der einzigartige Geschmack der Zirbelkiefer** Zirbin-Gin und Tonic	0,2 l	9,50€
„Aperol Mött´s“ 4 cl Aperol mit 0,33 l Mött´s Erfrischung, Orangenscheibe und Eiswürfel (1,3)	0,33l	6,90€
„Raspberry Hugo“ Prosecco, Limette, Himbeerpüree und Minze	0,2 l	6,90€
„Pink Gin Fizz“ 4 cl Gordons Gin, Zitronensaft, Tonic Water, Grenadine Sirup	0,2 l	6,90€
Martini Bianco / extra dry	5 cl	4,50€
Sherry trocken / halbtrocken	5 cl	4,00€

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.

Zur Schiffsmühle
Erlebnishotel

Suppen

Kürbissuppe mit Kokosmilch (vegan)
Croûtons / Kern und Öl 7,00€

Rote Bete-Suppe mit Lachs
Frischkäse / Parmesankeks / Pinienkerne (2) 7,50€

Rinderbouillon
Wachtelei / Wurzelgemüse / rosa Tafelspitz / Shiitakepilze 8,50€

Vorspeisen

Würzfleisch
Käse / Zitrone / Toast (2) 9,00€

„Vorspeisenvariation“
Gänseleber / Ziegenkäse im Speckmantel / Pflaumen-Chutney
gratinierte Gorgonzola-Birne / Walnussbrot 16,00€

Gegrillter Tofu mit Zwiebelmarmelade
Feldsalat / Vinaigrette / Himbeeren / Cashewkerne 12,00€

Pochiertes Ei auf Toastbrot
Babyspinat / Senf-Dip (2) 9,00€

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.

Zur Schiffsmühle
Erlebnishotel

Hauptgänge

Gebratene Schweineleber mit Röstzwiebeln Thymianjus / Kartoffelstampf / Cole-Slaw (3)	18,00€
Spanferkelvariation an geschmortem Weißkraut Sous Vide Filet und knuspriger Rücken / Blutwurstknödel Apfel-Chutney (2,3,10,11)	28,00€
„Schiffsmühlenschnitzel“ (200g) Preiselbeeren / Petersilienkartoffeln / lauwarmer Kürbis-Gurkensalat	24,00€
Sächsische Rinderroulade Klassisch gefüllt / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße (2,3,10,11)	23,00€
Rosa Lammrücken im Kräutermantel mit karamellisiertem Rosenkohl Kürbisravioli / schwarze Johannisbeeren / Sellerie	34,00€
Gegrilltes Heilbuttfilet an Belugalinsen Rote Meerrettichspaghetti / Quitten-Aioli / Petersilienwurzel	28,00€
Argentinisches Entrecôte (300g) mit frittierten Zwiebeln Waldpilze / Estragonöl / Spaghetti Carbonara / feuriger Schmand	40,00€
„Caesar Salad“ mit Riesengarnelen (200g) Spieß mit Black Tiger Riesengarnelen / Orangenfilet / Granatapfel Croûtons / Grana Padano (2,7)	24,00€
Kikok Maishähnchenbrust an gebackenem Wintergemüse Spinat-Käseknödel / Thymianjus	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.

Zur Schiffsmühle
Erlebnishotel

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€

Halbe Bauernente
Apfelrotkohl / Kartoffelklöße / Jus (2,3) 26,00€

Stifado-griechischer Lammgulasch
Perlzwiebeln / orientalische Gewürze / Knoblauch / Fetakäse-Baguette 25,00€

Fregola-Nudelpfanne mit Pulpo
Black Tiger Garnelen / Knoblauch / Cherrytomaten / Fenchel
frischer Thymian / Lauch / Chili (2,7) 27,00€

Isländisches Lachsfilet im Nori-Blatt
Kürbisrisotto / Rote Bete / Wasabischaum 27,00€

Vegane Bowl mit Tofu
Kürbisgemüse / Lauchzwiebelmarinade / Kräutersaitling / Vollkornreis
Rosenkohl / Rote Bete / Quittenquark 23,00€

Französische Barbarie-Entenbrust (200g), rosa gebraten
Sellerie-Erbsen-Püree / Kirschjus / Shiitake / Parmesan-Gnocchi
Pastinake (2) 34,00€

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.

Zur Schiffsmühle
Erlebnishotel

Abendkarte

zusätzlich ab 16.00 Uhr

Steak „Strindberg“
Argentinisches Rumpsteak (250g) / Senf-Zwiebel-Eihülle / Coleslaw
Gurkenrelish / Pommes Frites / Käse-Dip (1,2,3,10) 34,00€

„Wildburger“
Zartes Wildfleisch vom Hirsch / Gorgonzola / Zwiebelmarmelade / Birnen
Preiselbeeren / Rucola / Rosmarinkartoffelspalten / Sour Cream 24,00€

Beef Tatar von der amerikanischen Steakhüfte
Wachtelei / Parmesan / Kapern / frittierte Schalotten / Dijon-Senf (3) 25,00€

Himmlische Desserts

„Schwarzwälder Hirsch“
Sauerkirschsorbet / Schoko-Nussbiskuit / Vanillesahne
Schokoraspel / Sauerkirschen (10,2) 7,00€

„Affineur 2.0“
Gorgonzolaeis / kandierte Birnen / Walnüsse / Feigenbrot (2) 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.

Zur Schiffsmühle
Erlebnishotel

Kuchen und Torten

Kuchen 4,50 € je Stück

Gefüllter Bienenstich
Feine Puddingcreme zwischen zwei Rührteigböden mit Hefe,
überzogen mit einer Honig-Mandelmasse

Pflaumenkuchen mit karamellisierten Nüssen
Pflaumen mit knusprigen Butterstreuseln und karamellisierten Nüssen
auf Hefeteigboden

Portion Schlagsahne zusätzlich 2,50 €

Torten 6,50 € je Stück

Schoko-Crunch-Torte mit Salzkaramell
Auf dunklem Biskuitboden liegt eine Schicht aus Nougatcreme mit Krokant,
darauf eine helle Frischkäse-Vanillecreme und eine dunkle Schokoladenganache.
Darauf ein Topping aus Keksblättchen, gehackten Haselnüssen
und Schokoladencrumble mit Salzkaramell

Quitten-Quark-Torte
Zwischen hellen Biskuitboden liegt eine Schicht Quittenkompott und Quarksahne.
Darauf ein Topping aus Mandelblättchen mit Honig

Zur Schiffsmühle
Erlebnishotel

Eisbecher

„Eierlikör Schokobecher“ 9,00€
Eine Kugel Vanilleeis / eine Kugel Schokoeis / Eierlikör / Cookies
Butterkekse / Schokoladensoße / Sahne (1,3)

„Apple Pie Becher“ 9,00€
Eine Kugel Omas-Apfelkucheneis / eine Kugel Vanilleeis
Kuchencroûtons / karamellisierter Apfel mit Zimt / Sahne (1,2,3)

„Pflaumenbecher“ 9,00€
Eine Kugel Vanilleeis / eine Kugel Kokoseis / Pflaumenröster
Bruchschokolade / Orangensoße / Sahne (1,2,3)

„Kürbisbecher“ 9,00€
Eine Kugel Schokoeis / eine Kugel Malagaeis / süßes Kürbisgemüse
Crumble mit Orangen-Ingwersoße / Sahne (1,2,3)

„Snickers-Bananenbecher“ 9,00€
Eine Kugel Snickerseis / eine Kugel Cookieeis / Erdnüsse
Bananenstücke / Karamellsoße / Sahne (1,2,3)

„Quitten-Birnenbecher“ 9,00€
Eine Kugel Kokoseis / eine Kugel Vanilleeis / Quittenquark
Quitten-Birnensalat / Cointreau / weiße Schokolade / Sahne (1,2,3)

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.