

PLEASE SCAN FOR ENGLISH MENU



„Dorf der Sinne“ Höfgen

UNSERE GERICHTE SCHMECKEN BESSER, ALS DIE KÜNSTLICHE INTELLIGENZ SIE DARSTELLEN KANN.

Vorspeisen & Suppen

Würzfleisch vom Schwein

Käse / Zitrone / Toast 11,00

„Surf and Turf“¹⁰

Rinderfilet / Riesengarnele / Süßkartoffelpüree /
grüner Spargel / Trüffelsoße 18,00

Kleiner Rote Beete - Salat

(vegetarisch)

Feta / Olivenöl / Zwiebel 9,00

Kartoffelgulasch

(vegan)

Paprika / Schalotten / Waldchampignons 7,00

Lasagne-Suppe

Kalbshackfleisch / Tomaten / Knoblauch / Olivenöl /
gezupfter Mozzarella 9,00

Mango-Currysuppe mit Garnelen

Black Tiger Garnelen / Kokos /
Granatapfel / Chili 9,00

Schiffsmühlen-Miniaturen¹⁻¹¹

Variation von kleinen Köstlichkeiten
arrangiert mit Butter & Baguette

für eine Person 13,00

für zwei Personen 25,00



Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) geschwärzt
7) mit Phosphat 8) chininhaltig 9) koffeinhaltig 10) mit Aromastoff 11) gepökelt 12) mit Süßungsmittel

ALLE BILDER WURDEN DIGITAL ERZEUGT UND KÖNNEN VON DER REALITÄT ABWEICHEN.

Leichtes & Vegetarisches



Caesar Salad mit Arabischem Fladenbrot ² (vegetarisch)

Tomatenpesto / getrocknete Datteln /
Cashewkerne / Aprikosen 20,00

wahlweise mit:

(200 g) **Lammrücken** 36,00

(200 g) **Rinderfilet** 40,00

(200 g) **Black Tiger Garnelen** 33,00

Pochiertes Lachsfilet auf Safranrisotto

Rote Beete / Erbsen /
Petersilienschaum 27,00

Gebackene Süßkartoffel (vegetarisch)

Körniger Frischkäse / Zwiebel /
Lauch / Rucola /
Tomatenragout 21,00

Gedämpfte Aubergine

(vegan / laktosefrei / glutenfrei)

Teriyakisoße / Kimchi / Zimt /

Jasminreis 21,00

BEI ÄNDERUNG DER BEILAGEN ERHEBEN WIR EINE SERVICEPAUSCHALE VON 2,00. FÜR VERPACKUNGSMATERIAL BERECHNEN WIR 0,50 PRO STÜCK.

BITTE BEACHTEN SIE: ALLE GEWICHTSANGABEN SIND ROHGEWICHTE.

WICHTIGER HINWEIS FÜR ALLERGIKER:

BITTE KONTAKTIEREN SIE UNSER SERVICEPERSONAL. WIR HALTEN INFORMATIONEN GEMÄSS DER LEBENSMITTEL-INFORMATIONSVORORDNUNG BEREIT.

UNSERE GERICHTE SCHMECKEN BESSER, ALS DIE KÜNSTLICHE INTELLIGENZ SIE DARSTELLEN KANN.

Sächsische Klassiker



Maishähnchenbrust
gefüllt mit Spinat & Champignons
Pilz-Graupenrisotto / Kerbelöl 24,00

„Schiffsmühlen-Schnitzel“
Schweineschnitzel (200 g) / Blumenkohl /
Sauce Hollandaise / Petersilienkartoffeln /
Zitrone 24,00

Wolfsbarsch - im Ganzen gebacken -
Fenchel / Karotten / Mangold / Drillinge /
Petersilienpesto / Zitrone 35,00

Gebratene Schweineleber
Röstzwiebeln / Kartoffelstampf /
Weißkrautsalat / Thymianjus 22,00

Sauerbraten
vom Schweinenacken ^{2,3}
Apfelrotkohl / Kartoffelklöße 25,00

Halbe Bauernente ^{2,3}
Apfelrotkohl / geschmelzte Kartoffelklöße /
Entenjus 28,00

WICHTIGER HINWEIS FÜR ALLERGIKER:

BITTE KONTAKTIEREN SIE UNSER SERVICEPERSONAL. WIR HALTEN INFORMATIONEN GEMÄSS DER LEBENSMITTEL-INFORMATIONSVORORDNUNG BEREIT.
ZUSATZSTOFFE SIEHE SEITE 2

ALLE BILDER WURDEN DIGITAL ERZEUGT UND KÖNNEN VON DER REALITÄT ABWEICHEN.

Mühlen-Spezialitäten

„The Eye of the Tiger“

Argentinisches Rib Eye Steak (300 g) /
grüner Spargel / fermentierter Knoblauch /
Zwiebel-Kartoffelstampf / Soja / Paprikasalsa 43,00

Lammrücken (200 g)

Mediterrane Gnocchi / Demi Glace / Bohnen /
Babykarotten / Erbsenpüree 36,00

Argentinisches Rinderfilet (200 g) auf Steinpilzravioli

Babyspinat / Pinienkerne / Gorgonzola 40,00

Abendbrot

ab 17.00 Uhr

„Steak Strindberg“ 2,10

Argentinisches Rumpsteak (250 g) /
Senf-Zwiebel-Ei-Hülle / Cole Slaw /
Bratkartoffeln / Paprikasalsa / Käsedip 35,00

„Wildburger“

Zartes Hirschfleisch (200 g) mit Gorgonzola
überbacken / Brioche / Quitten / Rucola /
Rotkohlsalat / Remouladensoße / BBQ-Soße 22,00



BEI ÄNDERUNG DER BEILAGEN ERHEBEN WIR EINE
SERVICEPAUSCHALE VON 2,00. FÜR VERPACKUNGSMATERIAL
BERECHNEN WIR 0,50 PRO STÜCK.

BITTE BEACHTEN SIE:
ALLE GEWICHTSANGABEN SIND ROHGEWICHTE.

UNSERE GERICHTE SCHMECKEN BESSER, ALS DIE KÜNSTLICHE INTELLIGENZ SIE DARSTELLEN KANN.

Eisvariationen & Desserts

Gebackener Apfelstrudel 1, 2, 3, 10
Zimteis / Vanillesoße 9,00

Eierlikör-Schokobecher 1, 2
(alkoholhaltig)
Eine Kugel Vanilleeis / eine Kugel Schokoeis /
2 cl Eierlikör / Cookies / Butterkekse /
Schokoladensoße / Sahne 9,00

Kirsch-Becher 1, 2, 3
Eine Kugel Schokoeis / eine Kugel Vanilleeis /
Schokobiskuit / Vanillecreme / Sauerkirschen /
Bruchschokolade / Sahne 9,00

Pflaumen-Baileysbecher 1, 2, 3, 10
(alkoholhaltig)
Eine Kugel Kokoseis / eine Kugel Vanilleeis /
Pflaumenröster / Crumble / Mandel / 2 cl Baileys /
Sahne 9,00

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

Snickers-Bananenbecher 1, 2, 3
Eine Kugel Snickerseis / eine Kugel Cookieeis /
Erdnüsse / Bananenstücke / Karamellsoße /
Sahne 9,00

Brombeer-Törtchen
Yuzu-Creme / Macaron 8,00

„Birnen Praline“
Williams Christ Birne / Mousse / Schokolade /
Himbeere 10,00



WICHTIGER HINWEIS FÜR ALLERGIKER:

BITTE KONTAKTIEREN SIE UNSER SERVICEPERSONAL. WIR HALTEN INFORMATIONEN GEMÄSS DER LEBENSMITTEL-INFORMATIONSVORORDNUNG BEREIT.
ZUSATZSTOFFE SIEHE SEITE 2

ALLE BILDER WURDEN DIGITAL ERZEUGT UND KÖNNEN VON DER REALITÄT ABWEICHEN.

Kuchen & Torten



Kaffee 9

Tasse 3,20 Pott 4,90

Espresso 9

Einfach 3,20 Doppelt 4,50

Milchkaffee / Latte Macchiato 9

4,90

Cappuccino 9

3,90

Hausgemachte Torten

Karottentorte mit Orangencreme /
Schokotorte mit Kirschen

je Stück 7,50

Frischer Bäckerkuchen 1, 3, 10, 12

Mohn-Streuselkuchen /
Quarkkuchen /
Gefüllter Bienenstich

je Stück 5,00

Portion Schlagsahne zusätzlich 2,50

Heißgetränke

Heiße Schokolade

Milchschaum / Sahne 3,90 Rum & Sahne 5,50
Ingwer & Honig 12 5,00

Heißer Quittensaft & Honig

4,70

Tee 10

Pott 3,90

Schwarzer / Zitrone / Erdbeere /
Grüner / Kräuter / Pfefferminze

FÜR VERPACKUNGSMATERIAL BERECHNEN WIR 0,50 PRO STÜCK.

Alkoholfreie Getränke

Grander Wasser spritzig / still

0,2l 2,50 0,4l 4,50 1,0l 6,50

Fruchtsaft

0,2l 2,80 0,4l 4,80

oder

Fruchtsaftschorle

0,2l 2,50 0,4l 4,50

Orange / Maracuja / Rhabarber / Banane 3 /
Sauerkirsche / Kiba 3 / Johannisbeere / Ananas /
Apfel / Quitte - Saftmanufaktur Kerstin Lieber -

Limonaden & Brausen

0,2l 2,50 0,4l 4,50

Himbeer- / Waldmeister- / Holunderbrause

Cola / Cola light / Cola Zero 1, 2, 9, 10

Orangen- / Zitronenlimonade

Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale 1, 2, 3, 8, 10

Meiner Mött's 3

Kräuterlimonade 0,33l 3,50

Hausgemachte Limonade / Eistee 1, 3, 8, 10

0,4l 7,50

ZUSATZSTOFFE SIEHE SEITE 2



Weiß

Weißburgunder

Jan Ulrich - Sachsen - trocken

0,2l 8,50 0,5l 21,00 0,75l 31,00

Morio Muskat

Anselmann - Pfalz - lieblich

0,2l 8,50 0,5l 21,00

Müller Thurgau

Kaiserstuhl - Baden - halbtrocken

0,2l 8,50 0,5l 21,00

Grauburgunder

Oliver Zeter - Pfalz - trocken

0,2l 9,00 0,5l 22,00 0,75l 32,00

Gutedel

Freiburger Lorettoberg - Baden - trocken

0,2l 8,50 0,5l 21,00

Heimat Cuvée

Weingut Wild - Baden - trocken

0,2l 9,00 0,5l 22,00 0,75l 32,00

Loriini

Weingut F.E. Schott - Nahe - feinherb

0,2l 9,00 0,5l 22,00 0,75l 32,00

Rosé

Portugieser Weißherbst

Anselmann - Pfalz - halbtrocken

0,2l 8,50 0,5l 21,00

Schieler

Jan Ulrich - Sachsen - trocken

0,2l 9,00 0,5l 22,00 0,75l 32,00

Weinauswahl

Rot

Blauer Zweigelt

Saale-Unstrut - trocken

0,2l 8,50 0,5l 21,00 0,75l 31,00

Primitivo di Manduria

Apulien - Italien - trocken

0,2l 9,00 0,5l 22,00 0,75l 32,00

Merlot

Cheval D'or - Frankreich - trocken

0,2l 8,50 0,5l 21,00

Portugieser-Dornfelder

Weinhaus Flick - Rheinhessen - lieblich

0,2l 8,50 0,5l 21,00



Biere

Erdinger
alkoholfrei
0,5l 5,50

Jever-Fun
alkoholfrei
0,4l 5,00

Staropramen Dark
0,3l 4,00 0,5l 6,00

Staropramen Lager
0,3l 4,00 0,5l 6,00

Freiberger Kellerbier
0,2l 4,00 0,4l 6,00

Büble Helles
0,3l 4,00 0,5l 5,50

Guinness Draught
0,3l 5,50 0,5l 8,00

Gose pur
0,5l 5,50

Gose Sonnenschirm 1, 3, 10
Waldmeister / Himbeere
0,5l 5,70

Ur-Krostitzer
0,2l 3,00 0,4l 5,00

Radler Naturtrüb
0,2l 3,00 0,4l 5,00

Büble Hefeweizen
0,3l 4,00 0,5l 6,00

Radeberger Pils
0,2l 3,50 0,4l 5,50



Spirituen

Geiste von Rathen

Destillerie Pirna

Himbeer-Geist / Ingwer-Geist / Spanische Orange /
Kräuter-Geist / Haselnuss-Geist / Quitten-Geist /
Johannisbeer-Geist 2cl 4,50

Selbstgemachter Mühlenkräuter

4 cl 6,00 €

von unserem Barkeeper Jaron Sann

Fischergeist

2 cl 3,50

Grappa di Moscato

2 cl 4,00

Augustiner Tropfen

4 cl 4,50

Zirbenlikör

2 cl 4,50

Leipziger Allasch

4 cl 4,50

Quitten Cuvée

2 cl 4,00

Rum Malecon

2 cl 8,00

Fichtengeist

2 cl 5,00

Slyrs

Bavarian Whisky

2 cl 6,00

Zirbin Gin

2 cl 5,00

Cocktails

Erdbeer-Colada

Rum / Sahne / Sirup / Ananassaft /
Erdbeerpüree 0,4 l 9,50

Waldbeer-Mojito

Rum / Schweppes Wildberry / Limette / Minze /
Rohrzucker 0,4 l 9,50

Brombeer-Caipirinha

Pitu / Limette / Sirup / Brombeerpüree /
Crushed Ice 0,4 l 9,50

Kiwi-Mojito alkoholfrei

Limette / Minze / Kiwipüree / Ginger Ale 0,4 l 7,50



ZUSATZSTOFFE SIEHE SEITE 2

BITTE FRAGEN SIE NACH UNSEREM AKTUELLEN MÜHLENCOCKTAIL!

Aperitifs

„Lillet Pomegranate“ 1,10

Lillet Blanc / Schweppes Pomegranate / Grapefruit 0,2l 7,50

„Lillet White Peach“ 1,10

Lillet Blanc / White Peach / Pfirsich 0,2l 7,50

„Lillet Wildberry“ 1,10

Lillet Blanc / Wild Berry / Beeren 0,2l 7,50

„Zirberol Sprizz“

Zirberol / Sekt / Rosmarinzweig 0,2l 7,90

„Canonita Sprizz“

Canonita de Mallorca / Sekt / Pink Grapefruit 0,2l 8,50

„Sarti Sprizz“

Sarti Rosa / Sekt / Soda / Limette 0,2l 7,50

„Männersache“

Zirbin-Gin / Tonic 0,2l 10,50

Sekt

Rotkäppchen Sekt

trocken / halbtrocken / alkoholfrei 0,1l 4,00 0,75l 24,00

Prosecco Piccolo

0,2l 8,50

Champagner
Moët & Chandon
Ice Impérial Rosé
0,75l 120,00



ZUSATZSTOFFE SIEHE SEITE 2