Gasthaus an der Schlossmühle



SPEISEN

SUPPEN — HEISS

Pilzrahmsuppe (Vegetarisch) 5,90
dazu Steinofenbaguette (13) (A1,G)

Fischsuppe „Korsika Style“ 6,90
tomatisiert, dazu Steinofenbaguette (13) (A1 B3,D,G)

Wildkraftbrühe nach asiatischer Art, 6,90
Wildfleisch, Gemüse, Wasabi-Erdnüsse und Baguette (A1,F)

Sächsischer **Linseneintopf** 6,90
süß- sauer gewürzt,
mit Speck und hausgemachter Knacker

VORSPEISEN — HUNGRIG

Hausgemachtes **Würzfleisch** 6,90
mit Champignons, überbacken mit Käse
dazu Steinofenbaguette (13) (A1,G)

Fünf hausgemachte **Falafel** (Vegan) 7,90
mit Rote-Beete-Aioli und frischem Krautsalat

Halbes Dutzend **Riesengarnelen**, 13,90
in Knoblauch mariniert und gebraten,
serviert mit Rote-Beete-Aioli und Steinofenbaguette (A1)

Lachstatar, im Haus gebeizt (ca.100g), 13,90
mit gebratener Riesengarnele in Knoblauchmarinade,
dazu Rote-Beete- Aioli und Rote Beete Rösti (A1, D)

Winterliche **Snackvariation** 9,90
2cl Rostocker Doppelkümmel, hausgemachte Wildsülze,
Falafel, Knacker und Rote-Beete-Aioli,
serviert mit Rote-Beete-Rösti und Steinofenbaguette (A1)

SALATE — GESÜNDER

Bunter **Rohkostsalat** (Vegan)
mit Steinofenbaguette (A1)
Klein 5,90
Mittel 7,90
Groß 9,90

Salatteller „Mühlenrad“ 15,90
Rohkostsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,
frischen Champignons und Steinofenbaguette (A1)

WINTER UND WILDZEIT

Hausgemachte **Wildsülze**,
mit Zwiebeln, Gewürzgurke und Remoulade,
dazu Bratkartoffeln (A1,G)
16,90

Geschmorter **Wildschweinbraten**
mit hausgemachtem Rotkohl und Klößen (2,5,7) (A1)
20,90

Feiner **Hirschgulasch**
mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen (2,5,7) (A1)
23,90

Zarte **Gänsebrust**
mit hausgemachtem Rotkohl und grünen Klößen (2,5,7) (A1)
27,90

ALLERGENE
A-Gluten (1-Weizen, 2-Gerste, 3-Roggen, 4-Dinkel, 5-Hafer), B-Krebstiere (1-Krebse, 2-Shrimps, 3-Garnelen, 4-Langusten, 5-Hummer), C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch (Lactose), H-Schalenfrüchte (1-Mandeln, 2-Walnüsse, 3-Pecannüsse, 4-Cashewnüsse, 5-Pistazien, 6-Paranüsse, 7-Macadamianüsse), I-Sellerie, J-Senf, K-Sesam, L-Schwefeldioxid und Sulfite

„Surf and Turf“

Argentinisches Rumpsteak und **Riesengarnelen**,
rosa und saftig gebraten,
mit Landhaus Pommes Frites,
Jus und Rote-Beete-Aioli (A)

29,90

HAUSMANNSKOST — WIE FRÜHER BEI OMA

Gepökelte **Rinderzunge** 19,90
mit Buttererbsen und Petersilienkartoffeln (13) (G)

Zart geschmorter **Sauerbraten**, 22,90
im Haus eingelegt, mit Rotkohl und frischen Klößen (2,5,7) (A1)

Polnische Grill- Ente

Viertel Ente (2,5,7) (A1) 20,90
mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen
oder
Halbe Ente (2,5,7) (A1) 25,90
mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen

BURGERVARIATIONEN — NEUHEIT

Saftiger **Chicken-Burger** 17,90
knuspriges Brioche-Burger-Bun,
gegrilltes Hähnchenfleisch, Weißkrautsalat und
Orangen Majo, dazu Landhaus Pommes Frites (13,8) (A1,C,G)

Würziger **Veggie-Burger** (Vegetarisch) 17,90
knuspriges Brioche-Burger-Bun,
Karotten- Mais Pattie, Weißkrautsalat und
Barbecue Sauce, dazu rustikale Pommes Frites (8) (A1, G)

Herzhafter **Cheeseburger** 18,90
knuspriges Brioche-Burger-Bun, 140g **Rinder- Patty**,
zwei Scheiben milder Edamerkäse, Weißkrautsalat
und Barbecue Sauce, dazu rustikale Pommes Frites (8) (A1, G)

Feiner **Enten-Burger**,
knuspriges Brioche-Burger-Bun, gezupftes Entenfleisch,
Weißkohlsalat und Orangen-Majo,
dazu rustikale Pommes Frites (13,8) (A1,C,G)
19,90

TÄGLICH GEÖFFNET VON 11:00 BIS 23:00 UHR
KÜCHE BIS 21:00 UHR

AUS DER PFANNE — DAUERRENNER

Schweinemedaillons 17,90
mit Rahmchampignons und Kartoffelkroketten (13) (A1,G)

Schnitzel vom Schwein 17,90
mit Rahmchampignons und Pommes Frites (13) (A1,G)

Zart gebratene **Gänseleber** 19,90
mit Rotwein-Schalotten und Kartoffelpüree (A1,G)

Schweinerückensteak 19,90
mit Würzfleisch und Käse überbacken,
dazu Pommes frites und kleine Salatgarnitur (13) (A1,G)

„Lammteller“ 24,90
Medaillons von der Lammhüfte
mit grünen Speckbohnen dazu hausgemachte
Rote-Beete-Röstis und Kräuterbutter (13) (G)

Argentinisches **Rumpsteak**
Ca. 200g 24,90
Ca. 300g 29,90
Ca. 400g 34,90
saftig gebraten, dazu ein bunter Rohkostsalat,
Jus und hausgemachte Kräuterbutter (13) (A1,G)

weitere Beilagen sind separat bestellbar

FISCH — LIEBLINGE UNSERER GÄSTE

Forelle „Müllerin“ 22,90
(ohne Mittelgräte)
mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln, dazu
hausgemachter Rotkohl **oder** kleiner Rohkostsalat (13) (A1)

Filet vom **Schwarzen Heilbutt** 23,90
in Eihülle gebraten, mit Petersilienkartoffeln
und kleinem Rohkostsalat (13) (G)

Karpfenfilet (Ökologische Teichwirtschaft Wermsdorf)
(Frisch und praktisch grätenfrei) **blau** 24,90
mit hausgemachtem Rotkohl, **gebraten** 24,90
Salzkartoffeln **paniert** 24,90
und zerlassener Butter (13) (A1,G)

DESSERT — ICH BIN SATT

Créme Brûlée 6,90
mit Rohrzucker karamellisiert (5,13) (A1,C,G,H1, H2)

Hausgemachter **Pflaumenstrudel**
mit cremigen Vanilleeis,
Schokosauce und Sahne (G,A1)
9,90

Unser weiteres Dessertangebot entnehmen Sie bitte der separaten Eiskarte !

ZUSATZSTOFFE
1-Geschmackverstärker, 2-geschwefelt, 3-Phosphat, 4-Farbstoff, 5-Konservierungsmittel, 6-Süßungsmittel, 7-Antioxidationsmittel, 8-Säuerungsmittel, 9-Chininhaltig, 10-Koffeinhaltig, 11-enthält eine Phenylalaninquel, 12-kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 13-Milcheiweiß