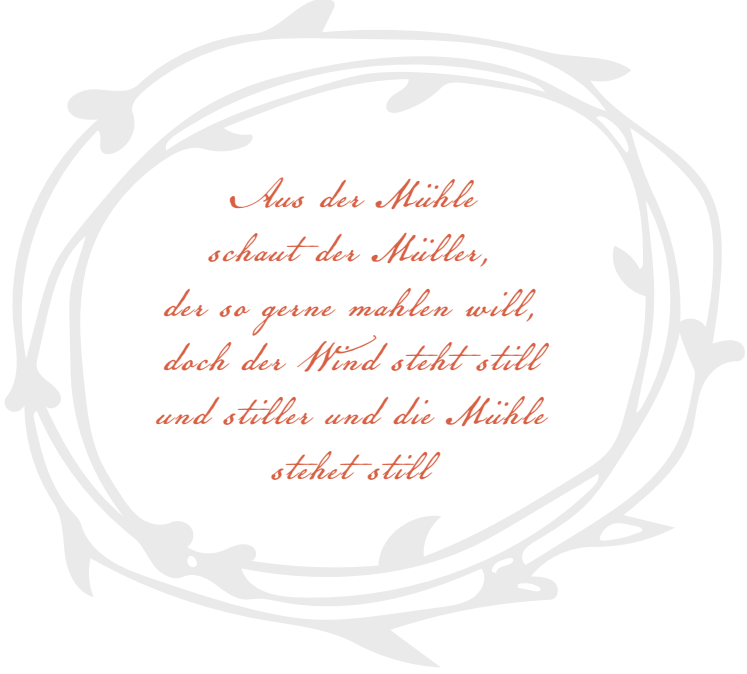


WILLKOMMEN IM RESTAURANT

Zur Mühle



*Aus der Mühle
schaut der Müller,
der so gerne mahlen will,
doch der Wind steht still
und stiller und die Mühle
stehet still*

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Liebe Mühlengäste,

was wäre die 1845 erbaute Dörrwalder Mühle ohne Müller und seinem Gesellen mit ihren unterhaltsamen Mühlenführungen. Folgen Sie dem Erzähler mit einem Laternchen in die historische Mühle und erfahren mit jeder Steigung über 4 Etagen mehr über Aufbau, Technik und schönen Geschichten rund um die Mühle, den Müller und seine Gelüste.

Genießen Sie unsere regionale und kreative frische Küche. Verkosten Sie unsere hauseigenen Mühlenprodukte und erleben Sie ein unvergessliches Mühlenflair in der Dörrwalder Mühle.

Im Mühlenrestaurant und dem gemütlichen barrierefreien Wintergarten verwöhnen wir unsere Gäste mit dem Besten, was die Region zu bieten hat. Für Feierlichkeiten, Tagungen und Hochzeiten bietet der barrierefreie Mühlenspeicher eine einmalige Location. Unsere 4 gemütlichen Gästezimmer laden zum längeren Verweilen und Entspannen ein.

Erleben, Genießen und Schmecken Sie mit allen Sinnen und lassen Sie uns an Ihren Erfahrungen teilhaben, denn Sie sind unsere Mühlengäste und Ihre Meinung ist uns wichtig.

Danke, dass Sie unsere Gäste sind!
„Gut Wind, gut Mehl“

Ihre Anja Zschieschang & Dr. Olaf Krüger
Geschäftsführung
Mühle Dörrwalde GmbH

Die Mühlenküche empfiehlt



MÜHLENPFÄNNCHEN
VOM PROSCHIMER SCHWEINEFILET
MIT WURZELGEMÜSEN & PIKANTEN KARTOFFELSPALTEN

GM, L, Se, Sf, Fa, Cv

13,70€

*im gusseisernen Mühlenpfännchen gebratene Streifen
vom Filet des Proschimer Schweines mit eigener Sauce,
dazu frisches saisonales Wurzelgemüse, wahlweise mit Brot oder Kartoffelspalten*

Unsere Weinempfehlung für Sie:

Spätburgunder Q.b.A.- trocken

vom Weingut Heinrich Basten an der Mosel

*ein vollmundiger, rubinroter, samtiger Wein
mit ausgeprägten Bouquet*

Ihr Küchenteam

Vorspeise

DÖRRWALDER WÜRZFLEISCH

Ragout vom Huhn mit Champignons,
Spargel und Käse überbacken,
dazu servieren wir Ihnen traditionell Worcestersauce

GW, Ei, L, Se, Sf, Fa, Gv, Ph, Ob, Sü

5,70€

Suppen

DEFTIGE KARTOFFELMARONENSUPPE MIT RÖSTZWIEBELN

Das Markante Regionalgericht - ein Klassiker der Herbst-
und Wintermonate auf neue Weise entdeckt

GW, Ei, L, Se, Sf, Su, Ko

5,70€

RINDERKRAFTBRÜHE MIT EIERKUCHENSTREIFEN

Klare Rinderkraftbrühe mit Streifen vom Eierkuchen
als Einlage

GW, L, Se, Sf, Su

5,20€

Salate

WINTERSALAT „Á LA MÜHLE“

Verschiedene Blattsalate mit Hausdressing, pochierter
Weinbirne, gespritzten Kräuterfrischkäse
und glasierten Walnüssen

GW, K, Ei, L, Sf, Ko

9,90€

SAIBLINGSFILET AUF LAUWARMEN LINSENTOMATENSALAT & SALATVARIATION

Linsen enthalten viel pflanzliches Eiweiß
und viele gesunde Ballaststoffe

GW, Ei, F, Sch, Se, Sf

11,70€

Zwischengänge

UNSER RBB KLASSIKER ZANDERFILET AUF ROTE BETE CARPACCIO

einer der edelsten Süßwasserfische saftig gegrillt, auf
dünnen Scheiben marinierter Roter Bete, mit kleiner
Salatkomposition & warmem Kräuterschaum

GW, Ei, S, L, Se, Sf, Sm, Ob

9,70€

LAUCHZWIEBELKUCHEN AN LEICHTER TRÜFFELRAHM (VEGETARISCH)

Ein Zwiebelkuchen ist zu jeder Jahreszeit ein einfaches
und sehr leckeres regionales Essen mit dem besonderen
Pfiff nur hier in der Dörrwalder Mühle

GM, Ei, So, L, Se, Sf, Sm, Ob

9,80€

Hauptgänge

MÜHLENSCHNITZEL

vom „Proschimer Schwein“ aus dem Schweinerücken,
frisch geklopft und mit Meerrettich paniert
dazu Bratkartoffeln

L, Sch, Se, Sf, Sm, Su, Fa, Ko, A, Es, Sü

14,20€

GEGRILLTES RUMPSTEAK VOM PROSCHIMER RIND

mit Mühlenbrottalern und Würzbutter

CW, Ei, L, Sf, Sm, Ko, A, Gv

200g - 21,90€

300g - 27,90€

GESCHMORTE MÜHLENOCHSENBÄCKCHEN

geschmorte Mühlenochsenbäckchen an gebröseltem
hausgemachten Kartoffelpüree mit frischem Wintergemüse

CW, GM, So, L, Se, Sf, Sm, Su

16,90€

GLASIERTE ENTENBRUST MIT MINIKLÖSSEN & MARIELLENROTKOHL

Das traditionell klassische Gericht aus der Mühlenküche
mit hauseigenem fruchtigem Mariellenrotkohl
als Liebe zum Detail

CW, Se, Sf, Su, Ko, A

19,90€

HÄHNCHENBRUSTFILET MÜLLERIN ART

Gegrillte Hähnchenbrust auf einem
Tomaten-Ingwer-Ragout und Bandnudeln

CW, Ei, So, L, Se, Sf

12,90€

MÜHLENPFÄNNCHEN

vom Proschimer Schweinefilet mit Wurzelgemüsen
wahlweise mit Brot oder Kartoffelspalten

GW, GM, Ei, L, Se, Sf, Ko, Gv

13,70€

HAUSEIGENE RINDERROULADEN

Geschmorte Rinderroulade vom Proschimer Rind
mit Apfel-Speckfüllung in Preiselbeersauce
dazu Brottaler oder hausgemachtes Kartoffelpüree
und Rotkohl

In unserer regionalen Frischeküche darf die hausgemachte Rinderroulade, als eines der beliebtesten Gerichte Deutschlands nicht fehlen. Die aus unserem Mühlenbrot kreierten Brottaler runden das klassische Gericht regional und Mühlentypisch ab.

GW, GM, Ei, L, Se, Sf, Su, Ko, Gv

15,90€

LAUSITZER HOCHZEITessen

Tafelspitz vom Proschimer Rind im Wurzelsud gesotten, mit
traditionell viel Meerrettichsauce & Bouillonkartoffeln

*Tafelspitz ist der edelste Teil der Rinderkeule, er besitzt eine dicke Fettschicht,
wodurch er beim Garen besonders saftig bleibt.
Ein sehr beliebtes Lausitzer Gericht.*

GW, GM, L, Se, Sf, Ko, A, Es

14,70€

Vegetarisch

MÜLLERS OMELETTE

mit Schwarzwurzeln und saisonaler Wintergemüsefüllung
dazu servieren wir unseren hausgemachten
Möhreningwerdip

GW, GM, Ei, L, Se, Sf, Sm, Ko

9,70€

MÜHLENFALAFEL (VEGAN)

knusprige Kichererbsenbällchen auf einem fruchtig
pikanten Tomaten-Ingwer-Ragout

GM, Ei

9,90€

Fisch

KROSS GEBRATENES ZANDERFILET

mit Meerrettichhaferkruste auf Erbsenpüree

GW, Ei, F, L, Se, Sf

15,90€

Dessert

MOUSSE AU CHOCOLAT

mit Sorbet des Hauses und Minzhippengebäck

GW, Ei, L, Fa, Gv

5,90€

HAUSGEMACHTER QUARKSTRUDEL

mit Apfelschaum

GW, Ei, L, Fa, Ko, Gv

6,20€

MILCHREIS MIT PFLAUMENRAGOUT UND VANILLEBAISER

Milchreistörtchen mit Zimt-Pflaumen-Ragout auf Vanillebaiser

GM, Ei, L, Fa, Ko, A

5,70€

APERITIFS & SEKT

		€
Martini bianco	5 cl	3,10
Aperol Spritz ^{1,3,6}	0,2 l	4,90
Glas Sekt mit rotem Weinbergpfirsich vom Weingut Heinrich Basten Ellenz/Mosel ⁶	0,1 l	3,90
Ehrenbürger Sekt Glas (trocken oder halbtrocken) ⁶	0,1 l	2,90
Ehrenbürger Sekt Flasche (trocken oder halbtrocken) ⁶	0,75 l	17,90



BIERE UND BIERMISCHUNGEN

		€
Krombacher Pilsener (vom Fass) ⁸	0,3 l	2,80
	0,4 l	3,70
Krombacher Kellerbier (vom Fass) ⁸	0,3 l	3,00
	0,4 l	3,90
Krombacher Dunkel (Flasche) ⁸	0,33 l	3,00
Krombacher Hefeweizen (Flasche) ^{8,9}	0,5 l	3,90
Krombacher Hefeweizen alkoholfrei (Flasche) ^{8,9}	0,5 l	3,90
Krombacher alkoholfrei (Flasche) ⁸	0,5 l	3,90
Vitalmalz ¹	0,33 l	2,80
Bier & Coca Cola ^{1,2,8}	0,3 l	2,70
	0,4 l	3,50
Radler ^{4,8}	0,3 l	2,70
	0,4 l	3,50
Potsdamer ^{1,5,8}	0,3 l	2,70
	0,4 l	3,50

KAFFEE- UND TEESPEZIALITÄTEN VON WESTHOFF-KAFFEE

	€
Kleine Tasse Bohnenkaffee	1,90
Pott Bohnenkaffee	3,10
Kännchen Bohnenkaffee	3,40
Kleine Tasse Caffè Crema	2,10
Große Tasse Caffè Crema	3,40
Espresso	2,10
Espresso doppelt	3,70
Milchkaffee ¹⁰	3,30
Cappuccino ¹⁰	3,10
Latte Macchiato ¹⁰	3,10
Latte Macchiato aromatisiert ¹⁰	3,50
Tasse heiße Schokolade ¹⁰	3,30
Glas Tee (Schwarz-/ Pfefferminz-/ Früchte-/ Kamille-/ Kräuter-/ Grüner Tee)	2,10
Glas heiße Zitrone	2,10



SÄFTE UND NEKTARE VON BAUER

		€
Apfel, Banane, Kirsch, Kirsch-Banane,	0,2 l	2,50
Orange und Mango	0,4 l	3,90
	0,2 l	2,30
Saftschorle (alle Sorten)	0,4 l	3,70

WASSER VON BAD LIEBENWERDA

		€
Mineralwasser medium oder naturell	0,25 l	2,10
Mineralwasser medium oder naturell (Flasche)	0,75 l	4,70



LIMONADEN & CO.

		€
Coca Cola ^{1,2}	0,2 l	2,30
	0,4 l	3,50
Coca Cola light ^{1,2}	0,2 l	2,30
	0,4 l	3,50
Fanta ^{1,4,5,7}	0,2 l	2,30
	0,4 l	3,50
Sprite ⁴	0,2 l	2,30
	0,4 l	3,50
Himbeerbrause ^{1,5}	0,2 l	1,90
	0,4 l	3,30
Ginger Ale in der Flasche serviert ^{1,4}	0,25 l	2,50
Tonic Water in der Flasche serviert ³	0,25 l	2,50
Bitter Lemon in der Flasche serviert ³	0,25 l	2,50

SPIRITUOSEN

		€
Jameson Irish Whiskey 40% Vol.	2 cl	3,30
Havana Club Rum -3 Jahre alt- 40% Vol.	2 cl	2,40
Smirnoff Vodka 37,5% Vol.	2 cl	2,30
Nordhäuser Doppelkorn 38% Vol.	2 cl	1,90
Malteseerkreuz Aquavit 40% Vol.	2 cl	2,30



LIKÖRE, KRÄUTERSCHNÄPSE & OBSTBRÄNDE

		€
Saure Kirsche 30% Vol.	2 cl	1,90
Bailey's Irish Cream 17% Vol. ^{1,2,10}	2 cl	2,10
„Scharfes Gelb“ Eierlikör 15% Vol. ^{10,11}	2 cl	2,10
Wilthener Gebirgskräuter 30% Vol.	2 cl	1,90
Radeberger Bitter 35% Vol.	2 cl	2,10
Amaro Ramazotti 30% Vol.	2 cl	2,30
Underberg 44% Vol.	2 cl	2,30
Grappa 42% Vol.	2 cl	2,90
MühlENZAUBER 50% Vol. / Mühlenkräuter 32% Vol.	2 cl	2,90



ORIGINAL PRINZ
„Alte Sorten“

In der realen Welt sind es Alpen-Berge-Seen, direkt am Alpen-Nord-Tor gelegen, in der die Prinz Fein-Brennerei zu Hause ist.

Am Rande des österreichischen Bodenseeufer, unter besonderen klimatischen Bedingungen, reifen Äpfel, Birnen, Zwetschken, Kirschen, Marillen, Quitten und andere Frucht- und Obstarten mit ausgeprägtem Sortencharakter.

Seit 1886 werden diese Schätze der Natur dazu genutzt, um mittlerweile mit der Erfahrung von 4 Generationen Destillate von höchstem Fruchtgenuss herzustellen.

Modernste Brennereitechnik hilft dem Brennmeister dabei die Bedingungen so einzuhalten, dass er sich ausschließlich auf das Feinbrennen der Destillate konzentrieren kann. Dies stellt höchste Qualität und gleich bleibenden Standard sicher.

Die „Alte Sorten“ Destillate lagern 18-36 Monate in traditionellen Steingutgefäßen. Danach reifen sie für 6-24 Monate im Holzfass.

ALTE MARILLE 41% VOL.

Vollreife, hocharomatische Marillen verleihen dem Marillen-Schnaps das unverwechselbare und köstliche Aroma. Über Monate hinweg lagert das Destillat im Steingut, wodurch sich sein Eigencharakter ideal intensiviert.

—→ 2 cl | 2,90 € ←—

ALTE WILLIAMS-CHRIST-BIRNE 41% VOL.

Saftige Williams-Birnen aus der Region werden zu fruchtigem Williams-Schnaps verarbeitet. Milde Temperaturen, kühle und raue Nächte, natürliche Bewässerung und der wärmespeichernde See – klimatische Bedingungen, unter denen das Obst besonders gut gedeihen kann.

—————> 2 cl | 2,90 € <—————

ALTE WALD-HIMBEERE 41% VOL.

Der intensive Beerenduft und das volle Fruchtaroma lassen gleich an üppig behangene, tiefrote Himbeerstauden denken. Die vollreifen Wald-Himbeeren werden von Hand gepflückt und zu einer besonders feinen Köstlichkeit verarbeitet.

—————> 2 cl | 2,90 € <—————

ALTE HAUS-ZWETSCHKE 41% VOL.

Hocharomatische Hauszwetschken aus heimischem Anbau liefern das Destillat für den feinen Pflümlischnaps. Mehrjährig reift das Destillat und bekommt die Zeit die es braucht, um sein volles Aroma zu entwickeln.

—————> 2 cl | 2,90 € <—————

ALTER BODENSEE-APFEL 41% VOL.

Das Destillat vom Bodensee-Apfel wird mehrmonatig im Holzfass gelagert. Dadurch bekommt er seine typisch-goldige Farbe. Fruchtauszüge verleihen ihm eine leichte Süsse.

—————> 2 cl | 2,90 € <—————

ALTE KIRSCH 41% VOL.

Vollreife, tiefrote und hocharomatische Schwarz- und Sauerkirschen aus der Region werden zum Kirschen-Schnaps gebrannt. Sein sortentypisches, verführerisches Fruchtaroma mit feinen Mandeltönen schmeichelt Nase und Gaumen des Genießers.

—————> 2 cl | 3,10 € <—————



Offene Weine

WEISSWEINE

		€
GRAUER BURGUNDER Q.b.A. trocken ⁶	0,2 l	5,90
Weingut Heinrich Basten an der Mosel	0,5 l	12,80
frischer, fruchtiger Wein, milder säurebetonter Geschmack mit anspruchsvollem Bouquet	0,75 l	20,90
RIESLING - HOCHGEWÄCHS ⁶	0,2 l	5,40
Weingut Heinrich Basten an der Mosel	0,5 l	10,90
Feinsaftige, geschliffene Frucht, zarte gut integrierte Süße		
BACCHUS Weingut Schmitt aus Bergtheim in Franken ⁶	0,2 l	5,60
Halbtrocken und sehr fruchtbetont, ein würziger, bukettreicher Wein.	0,5 l	11,20
	0,75 l	18,50
GEWÜRZTRAMINER Weingut Lindemer aus Flemlingen ⁶	0,2 l	5,40
Dominante, aber unaufdringliche Süße mit reichen exotischen Fruchtaromen.	0,5 l	10,90
	0,75 l	18,90
HAUSWEIN CHARDONNAY ⁶	0,25 l	5,10
trocken	0,5 l	10,00

ROTWEINE

		€
LEMBERGER Weingut „Sonnenhof“ Fischer aus Gündelbach ⁶ Ein trockener und kräftiger Wein mit harmonischen Aromen von Holunderbeeren.	0,2 l	5,90
	0,5 l	12,80
	0,75 l	20,90
SPÄTBURGUNDER Weingut Heinrich Basten an der Mosel ⁶ Q.b.A - trocken, ein vollmundiger, rubinroter, samtiger Wein mit ausgeprägten Bouquet	0,2 l	5,10
	0,5 l	11,10
	0,75 l	17,90
PORTUGIESER Q.b.A. Weingut Heinrich Basten an der Mosel ⁶ Ein kräftiger, halbtrockener Wein mit Kirsch-Beerenaromen	0,2 l	4,70
	0,5 l	9,90
	0,75 l	16,90
DORNFELDER Weingut Schauf aus Guntersblum Rheinhessen ⁶ Lieblich und tiefdunkel mit einem typischen Kirscharoma.	0,2 l	5,40
	0,5 l	10,90
	0,75 l	18,90
HAUSWEIN MERLOT ⁶ trocken	0,25 l	5,10
	0,5 l	10,00



ROSÉWEIN

		€
ROTLING Weingut Heinrich Basten aus der Mosel ⁶ Das perfekte Zusammenspiel von weißen und roten Trauben. Ein leichter, fruchtiger und frischer Qualitätswein mit vollmundigem Charakter und frisch lebendigen Abgang	0,2 l	4,90
	0,5 l	9,90
	0,75 l	15,80
Weinschorle - weiß oder rot ⁶	0,2 l	3,90

Flaschen weine



EINE BESONDERE ENTDECKUNG!

Weine mit dem Bio-Land-Label vom Weingut Adriane Moll
aus St. Martin in der Pfalz

ROTWEINE

St. LAURENT - trocken - 24 Monate gereift ⁶

Pikante Fruchtnote, schmeichelt mit einem weichen Abgang.

Ein eleganter Rotwein, der nicht zu schwer ist und dabei
vielschichtig und intensiv die Entdeckerfreude des
Genießers belohnt.

0,75 l 24,70 €



WEISSWEINE

SAUVIGNON BLANC - trocken ⁶

Trocken, sehr duftig, mit paradisischer Fruchtigkeit. Dieser
Wein fängt mit einer beeindruckenden Aromafülle an, zeigt
dann Länge und Komplexität und endet überraschend
pikant.

0,75 l 22,10 €

CHARDONNAY - Spätlese trocken ⁶

Dieser Wein ist einfach ein Gedicht. Ausgereiftes Lesegut
sorgt für ein ausgeprägtes Aroma. Dabei brilliert er mit
Frische, Leichtigkeit und Frucht, in Verbindung mit seinem
typischen Duft.

0,75 l 24,70 €

ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE

- (S) Soja
- (L) Laktose
- (Se) Sellerie
- (CW) Gluten - Weizen
- (GM) Gluten - Mais
- (GS) Gluten - Sonnenblumenkerne
- (K) Krebstiere
- (Ei) Ei
- (F) Fisch
- (Sf) Senf
- (Su) Sulfite
- (Fa) Farbstoffe
- (Ko) Konservierungsstoffe
- (Sm) Sesam
- (A) Antioxidationsmittel
- (Gv) Geschmacksverstärker
- (Sü) Süßstoffe
- (Sch) Schalenfrüchte
- (Wt) Weichtiere
- (Ph) Phosphat
- (Es) Eisensalze
- (Ob) oberflächenbehandelt
- (Kf) Koffein
- (Ch) Chinin

- (1) Farbstoff
- (2) koffeinhaltig
- (3) chininhaltig
- (4) Antioxidationsmittel
- (5) Süßungsmittel
- (6) enthält Sulfide
- (7) Konservierungsstoffe
- (8) Gerstenmalz
- (9) Weizenmalz
- (10) Laktose
- (11) Ei

WIR WERDEN BELIEFERT VON



**Obst- und Winzerhof
Ferienwohnung**



**WEINFACHHANDLUNG
SOMMER**



**Landfleischerei
Proschim**

Westhoff



Mühle Dörrwalde GmbH

Zur Mühle 20
01983 Großbräschen
OT Dörrwalde

Reservierungen unter:

035753 69 600
oder unter
reservierung@doerwalder-muehle.de

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Montag ab 11.00 Uhr
Dienstag Ruhetag
weitere Termine nach Vereinbarung