

A detailed botanical illustration in a sepia tone, featuring a branch with several large, ovate leaves and clusters of small, bell-shaped flowers or fruits. The leaves have prominent veins and serrated edges. The central text is written in a cursive script.

unsere speisekarte



Kleinere Portionen

Rinderzunge mit Petersilienkartoffeln, an Buttererbsen und Champignons
23,4

Sächsischer Wildgulasch
mit Klößen und Rotkohl, dazu eine Preiselbeer-Birne
21,9

Geschmorter Hirschkeulenbraten
mit Klößen, Champignons und Rotkohl, dazu eine Preiselbeer-Birne
22,9

Schnitzel Klassik
Schnitzel vom Schweinerücken mit Petersilienkartoffeln, dazu Champignons, Bratensauce,
Frühlingszwiebeln und Salatbeilage
21,4

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit rustikalen Frites, Zitronenscheibe, Kapernapfel & Sardelle, dazu Salatbeilage
23,9

Vegane Variation vom Erdapfel
Verschiedene Kartoffelspezialitäten mit hausgemachter Soße nach Frankfurter Art
15,5

Gebratenes Saiblingsfilet
auf geschwenkten Grünpesto-Nudeln, mit Kirschtomaten & dazu knackigem Salat
24,4 (je nach Verfügbarkeit)





Herzlich Willkommen

Mit der Margarethenmühle schlagen wir Brücken: Von gutbürgerlicher Küche zu modernen, zeitgemäßen Kreationen. Von traditionellem Ambiente zu neuen Ideen.

Zwischen Generationen und Lebensphasen. Von Alteingesessenen zu neuen Gesichtern. Mit neuen Ideen, Kooperationen und Projekten entwickeln wir uns stetig weiter.

Gemeinsam arbeiten wir daran, dass dieser Ort ein Ort der großartigen Geschichten und unvergessenen Erlebnisse bleibt - für jetzige wie für kommende Generationen.

Genießen Sie neben der idyllischen Lage und besinnlichen Ruhe des Zweiniger Grunds auch die hervorragende Küche. Diese erfüllt die Erwartungen an eine gutbürgerliche Küche und ergänzt Sie mit originellen Ideen und frischen Kombinationen. Wir setzen auf unsere Region aus Überzeugung und Leidenschaft.

Unser Angebot gestalten wir bewusst überschaubar und setzen stattdessen lieber auf Qualität, Frische und Regionalität. Und natürlich ist auf unserer Speisekarte für jeden Geschmack etwas dabei: Von veganen Kreationen über Klassiker der deutschen Küche bis hin zu deftigen regionalen Gerichten.

Wir freuen uns, Sie in unserem idyllischen Zweiniger Grund begrüßen zu dürfen.

Ihre Familie Firley & das Team der Margarethenmühle



Suppen & Vorspeisen

Hubertussuppe

Wildsuppe mit Champignons, Rosmarinschaum und Selleriestroh

9

Maronensüppchen (Esskastanie)

mit Schnittlauchöl und Kräutercroûtons

10

Carpaccio vom Rind

Rucola, Olivenöl, italienischer Hartkäse, Tomate, frischer Pfeffer und Baguette

14,9

Klassisches Würzfleisch vom Schwein mit Baguette

9

Caesar Salad

Frischer Römersalat, italienischer Hartkäse,
knusprige Kräutercroûtons, & cremiges Dressing

9,8

& mit Hähnchenstreifen als Hauptgang

18





vegan, vegetarisch & lecker

Veganer Schwarzbier-Soja-Gulasch
mit Petersilienkartoffeln, Mandel-Broccoli, Schmelztomate und Salatbeilage
18

Gebratenes Soja-Steak
mit herzhafter Kräutermarinade, dazu rustikale Frites und vegane Mayo
18

Vegane Variation vom Erdapfel
Verschiedene Kartoffelspezialitäten mit hausgemachter Soße nach Frankfurter Art
17

Gouda-Käseschnitzel
mit hausgemachten Pastinaken-Lauch-Kartoffel-Stampf, Preiselbeeren und Kürbis-Chilli-Chutney
18



frischer Fisch

Forelle „Müllerin“ aus Limmritz

mit Petersilienkartoffeln in Mandelbutter, dazu Rotkohl und Salatbeilage

26,9

Gebratenes Saiblingsfilet

auf geschwenkten Grünpesto-Nudeln, mit Kirschtomaten & dazu knackigem Salat

25,9





Mühlenklassiker

Hausgemachte Gallertschüssel, auch Sächsische Bauernsülze genannt,
dazu Röstkartoffeln, Remoulade, Zwiebeln, Gewürzgurke und Salatbeilage
17,9

Rinderzunge mit Petersilienkartoffeln, an Buttererbsen und Champignons
24,9

Mühlenteller

gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Schweinerückensteak, Kasslerscheibe, Grillwürstchen und
Steakhüfte vom Rind, dazu rustikale Frites, hausgemachte Knoblauchsauce und
Kräuterbutter, Salatbeilage
25,8

Schweinesteak mit Würzfleisch und Gouda-Käse überbacken,
dazu rustikale Frites und Salatbeilage
24,9

Hausgemachte Rinderroulade
mit Klößen und Rotkohl
25,9

Mühlensteak

Rumpsteak an Kartoffel-Lauch-Rösti
mit Schmelztomate, Bohnengemüse, hausgemachter Kräuterbutter und Pfeffersauce
30,8



Wildspezialitäten

Sächsischer Wildgulasch
mit Klößen und Rotkohl, dazu eine Preiselbeer-Birne
23,4

Geschmorter Hirschkeulenbraten
mit Klößen, Champignons und Rotkohl, dazu eine Preiselbeer-Birne
24,4





Mühlenschnitzel

Schnitzel Klassik

Schnitzel vom Schweinerücken mit Petersilienkartoffeln, dazu Champignons, Frühlingszwiebeln, Bratensauce und Salatbeilage

22,9

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

mit rustikalen Frites, Zitronenscheibe, Kapernapfel & Sardelle, dazu Salatbeilage

25,4

Mühlensack

ein mit Gouda & Kochschinken gefülltes Schweinerückenschnitzel mit rustikalen Frites und Salatbeilage

24,4



für unsere kleinen Gäste

Froschkönig

Schweineschnitzel mit Petersilienkartoffeln, Erbsen, Bratensauce & einer Salatbeilage

9

Zwergnase

3 hausgemachte Quarkkeulchen mit Apfelmus & Zucker

9

Rumpelstilzchen

Bandnudeln mit Tomatensauce & Käse

9

Kindereisbecher Zwergenland

1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Erdbeereis und Smarties

4,7





Dessert & Eis

Apfelstrudel mit Vanilleeis, Schlagsahne und Vanillesauce

9

Variation von der Birne

Birnensorbet, marinierte Birnenspalten und Haselnusskrokant auf Waldbeerfruchtspiegel

8

Heiße Himbeer-Liebe

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne

8,5

Pistazieneis mit Kürbismus und Schlagsahne

6,9

Cremiges Schokoladeneis mit Eierlikör aus der Region und Schlagsahne

7,5

Tagesdessert

8

Unser Serviceteam informiert Sie gern über unser wechselndes Dessertangebot.



Getränke

Frischgezapftes Bier

Mauritius Pils | Benediktiner Weißbier naturtrüb | Benediktiner Hell

Köstritzer Schwarzbier

Wechselndes Monatsbier (fragen sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Angebot)

Bitburger 0,0 % Pils alkoholfrei

3,8 | 5,5

Frisch aus der Flasche

Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei | dunkel

5,5

Klassische Aperitifs

Lillet Berry | Belsazar Tonic | Aperol Spritz (auch alkoholfrei)

Birnenspritz (auch alkoholfrei) | Limoncello Spritz

8,5

Unsere Aperitifempfehlung

Erfrischend anders

Mühlen-Aperol (auch alkoholfrei) | Waldbeer-Gin-Tonic

Sommertraum | Apfel-Rosmarin-Spritz | Traube-Holunder-Spritz

9

Digestifs direkt von neben an

Wir bieten Ihnen verschiedene edle, lokale Spirituosen an.

Der Feinbrandmanufaktur „Rose Valley“ Eric Brabant liegt die Qualität der Destillate besonders am Herzen. Alle Brände werden ohne künstliche Aromen- und Zusatzstoffe hergestellt. Die edlen Obstbrände und Liköre werden aus vorwiegend heimischen Früchten gebrannt.

Birne | Apfel | Quitte | Schmiedegold | Striegi

Whisky | Rumba | Gin | Wodka etc.

Bitte fragen Sie hierzu unser Servicepersonal.



Getränke

Säfte Sachsenobst (0,2l | 0,4l), ebenfalls als Schorle möglich
Apfel | Orange | Multivitamin | Kirsch | Banane | Pfirsich | Traube
Tomate | Johannisbeere | Naturtrüber Apfelsaft
3,5 | 5,2

Pepsi | Mirinda | 7Up | Spezi | Cola light (0,2l | 0,4l)
Ginger Ale | Tonic | Russian Wild Berry & Bitter Lemon (0,2l | 0,4l)
3,5 | 5,2

Frischgezapftes Mühlenwasser (0,75l)
Still | Medium | Sprudel
6

Gerolsteiner Mineralwasser (0,25l)
Medium
3,4

Viva con Agua (0,33l) – „Wasser für alle – alle für Wasser“
Laut | Leise
3,8

Fritz-Kola (0,33l)
Kola | Kola zuckerfrei | Apfel-Kirsch-Holunder
4

Hausgemachte Durstlöscher (0,33l)
Apfel-Rosmarin | Waldbeere | Birne-Ingwer | Quitte-Rose
4,9

Meiner Mött's Limonaden
Nr. 7 Mehrfrucht-Rhabarberlimonade mit Gurken-Basilikumgeschmack
Nr. 8 Ingwerlimonade mit Limetten-Zitronengrasgeschmack
Nr. 9 Zitronenlimonade mit Gurken-Basilikumgeschmack
4,2



Offene Weine 0,2l

Weiß

Goldriesling | Cuvée Clemens
Herb | Schloss Proschwitz | Meißen
9

Weißburgunder | Grauburgunder
Herb | Weingut Schuh | Meißen
9

Riesling | Cuvée Pauline
Feinherb | Schloss Proschwitz | Meißen
9

Gutswein Müller-Thurgau
Feinherb oder mild | Weingut Ochs | Rheinhessen
8

Gaumenschmeichler Weißburgunder Cuvée
Lieblich | Schloss Proschwitz | Meißen
9

Wir bieten Ihnen weiterhin auch entalkoholisierte Weine an.

Rotting, Rot & Rosé 0,2l

Der rosa Schuh (Schieler)
Herb | Weingut Schuh | Meißen
9

Cuvée Moritz
Herb | Schloss Proschwitz | Meißen
9

Gutswein Dornfelder
Feinherb oder mild | Weingut Ochs | Rheinhessen
9

Rosé
Herb | Schloss Proschwitz | Meißen
9

Rosé
Herb oder feinherb | Weingut Ochs | Rheinhessen
8



Herkunft unserer Produkte

Wir präsentieren Ihnen hier gern eine kleine Auswahl unserer Lieferant*innen und Partner*innen aus der Region, denn wir setzen großen Wert auf Nachhaltigkeit. Auch unsere Speisen stellen wir demzufolge überwiegend aus regionalen Produkten her, aber auch Säfte, Obstbrände und vieles mehr stammen aus der näheren Umgebung.

Untenstehend finden Sie eine Liste über die Herkunft unserer Produkte.

Sachsenobst | Rose Valley | Herberts Apfelsaft | Bauer Mertig | Bäckerei & Konditorei Körner | Bäckerei Hüttig | Dorfkonsum Katrin Schumann | Fisch-Schnek | Weingut Schuh | Schloss Proschwitz | Spargel- & Gemüsehof Schertenleib | Mauritius Privatbrauerei | Wurzener Wildspezialitäten | Teichwirtschaft Wermsdorf | Feinkost Meißner | Sornziger Wilde | Christoph Kirschbaum Käse & Feinkost | Das Neue Land Minkwitz

Bei weiteren Fragen rund um Speisen und Getränke hilft Ihnen unser freundliches Servicepersonal. Bei Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien sind wir Ihnen gern mit alternativen Angeboten behilflich.

Sie können weiterhin gerne Umbestellungen vornehmen. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir pro Beilagenänderung 1 EUR berechnen. Falls Sie Ihre Portion nicht schaffen sollten, packen wir diese gern für Sie ein.

Wir, die Familie Firley und das Team der Margarethenmühle, hoffen, dass Sie Ihre Zeit mit uns genießen und wünschen Ihnen einen besonderen Aufenthalt bei uns.



Unsere Digestif's

Rose Valley aus dem Striegistal

Der Feinbrandmanufaktur „Rose Valley“ Eric Brabant liegt die Qualität der Destillate besonders am Herzen. Alle Brände werden ohne künstliche Aromen- und Zusatzstoffe hergestellt. Die edlen Obstbrände und Liköre werden aus vorwiegend heimischen Früchten gebrannt.

Obstler als Brände

Birne | Apfel | Quitte | Wildkirsche
3,9 | 7,2

... als Likör

Quitte | Butterscotch
3,9 | 7,2

Regionale Kräuter

Schmiedegold | Striegi
3,9 | 7,2

Weitere regionale Spezialitäten

Whisky | Rumba | Wodka
5,2 | 8,9

Gin

3,9 | 7,2

Scheibel Brennerei aus dem Schwarzwald

Brenntradition, Handarbeit und ein wahres Genusserlebnis aus Kappelrodeck

Premium

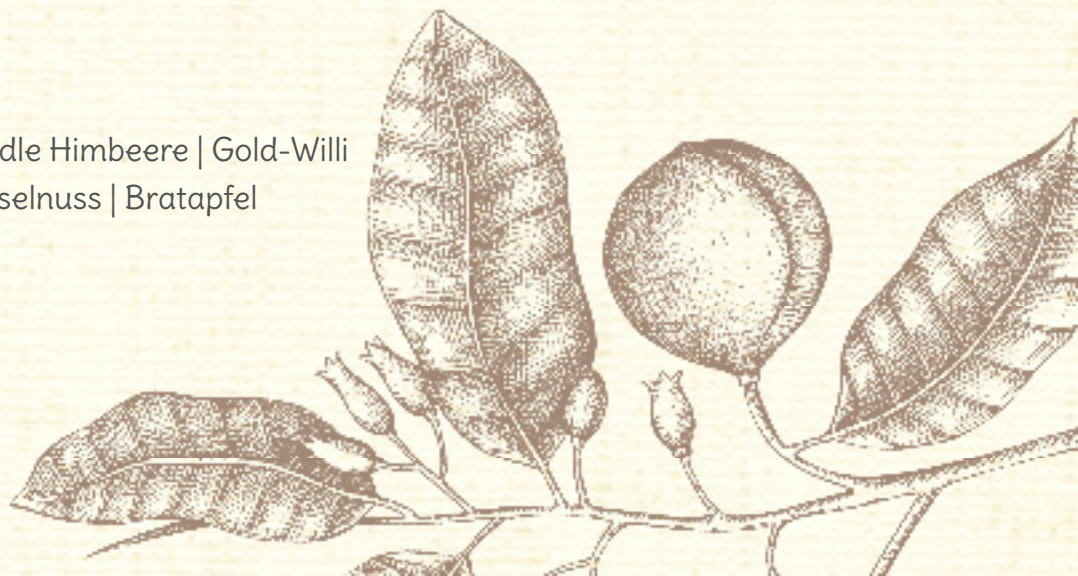
Williams-Christ-Birne | Mirabelle | Kamin-Kirsch
3,9 | 7,2

Premium Plus

Altes Pflümle | Moor-Birne | Edle Himbeere | Gold-Willi
Mirabelline | Gold-Quitte | Haselnuss | Bratapfel
3,9 | 7,2

Alte Zeit

Edel Williams
4,9 | 8,4



Kaffeespezialitäten

Ganz traditionell

- Cappuccino | der beliebte Klassiker | 4
- Caffè Latte | der sanfte Milchkaffee mit viel Milchschaum | 4,5
- Latte Macchiato | Schicht für Schicht ein wahrer Genuss | 4,5
- Caffè Crema | pur und schwarz mit leckerer Crema | 3,5
- Pott Caffè Crema | 4
- Espresso | Doppelter Espresso | 2,8 | 4,2
- Espresso Macchiato | intensiv und samtig - Espresso mit Milchschaum | 3,5

Mal was anderes

- Ice Caramello
- sanfter Eiskaffee mit einem Hauch Karamell, verfeinert mit kaltem, cremigen Milchschaum | 5,5
- Affogato al caffè
- köstliches Dessert, vereint aus Vanilleeis und Espresso | 5
- Pumpkin Spice Latte
- ein Hauch gewürzter Kürbis trifft Latte Macchiato | 5,5

Latte Pralino

- hochwertige Schokoladendrops eingerührt in heiße Milch und Milchschaum
- White Chocolate Schoko-Drops aus hochwertiger, weißer Schokolade
- Caramel Chocolate Vollmilchschokolade, verfeinert mit zartschmelzendem Karamell
- Milk Chocolate Mittelsüße Vollmilchschokolade mit einem Kakaogehalt von ca. 40 %
- Dark Chocolate Edel-Bitter Schokolade mit einem Kakaoanteil von ca. 70 %
- 4,5

Unsere Kaffeespezialitäten sind mit Kuh- oder Hafermilch erhältlich.

Tee

Wir bieten Ihnen weiterhin verschiedenste
BIO & FAIRTRADE Teespezialitäten von
EILLES an.

- BIO English Breakfast | Earl Grey | Kamillenblüten |
- Kräutergarten | Sommerbeeren | Asia Superior Green |
- Pfefferminze | Rooibos Vanilla
- 3,5



Feiern in der Margarethenmühle

Feiern Sie besondere Momente in der Margarethenmühle – Ihr idyllischer Landgasthof für Ihre individuellen Anlässe

Inmitten malerischer Natur liegt die Margarethenmühle – ein traditionsreicher Landgasthof und Waldhotel, das den perfekten Rahmen für Ihre Feierlichkeiten bietet. Ob Hochzeit, Jubiläum, Firmenfeier oder ein geselliges Familientreffen – wir machen Ihre besonderen Momente unvergesslich.

Unsere stilvollen Räumlichkeiten sind flexibel und individuell an Ihre Bedürfnisse anpassbar. Der große Festsaal mit Blick ins Grüne eignet sich hervorragend für größere Gesellschaften bis zu 60 Personen, während unsere gemütlichen Stuben eine warme Atmosphäre für kleinere, private Veranstaltungen bieten. Im Sommer lädt unser Biergarten dazu ein, unter freiem Himmel zu feiern, umgeben von den Klängen der Natur und dem Rauschen des nahen Baches.

Unser erfahrenes Team begleitet Sie von der Planung bis zur Umsetzung, damit Ihre Feier ganz nach Ihren Wünschen verläuft. Ob ein festliches Menü, ein köstliches Buffet oder saisonale Spezialitäten – unsere Küche zaubert für Sie und Ihre Gäste kulinarische Highlights, die perfekt auf Ihre Veranstaltung abgestimmt sind. Weiterhin bieten wir Ihnen mit 15 Zimmern im Landhausstil entsprechende Unterbringungsmöglichkeiten an.

Lassen Sie sich von der einzigartigen Atmosphäre der Margarethenmühle verzaubern und feiern Sie mit uns in idyllischer Umgebung.

Wir freuen uns darauf, Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen!

Zur Margarethenmühle GmbH
Landgasthof und Waldhotel
info@margarethenmuehle.de
+493431702843

Für Anfragen und weitere Informationen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.





Brotzeit ab 17 Uhr

Käseplatte mit Brot

Eine bunte Auswahl feinster Käsesorten
serviert mit frischem Bauernbrot, Obst
13,8

Strammer Max

Knuspriges Sauerteigbrot der Bäckerei Hüttig aus Döbeln, bestrichen mit Butter und belegt mit
zartem Kochschinken, dazu zwei Spiegeleier & Salatbeilage
13,9





Passend zum goldenen Herbst

Hausgemachter Flammkuchen mit Birne und Gorgonzola
16,5

Hausgemachter Flammkuchen „Elsässer Art“
16,5

Dazu passend ein Glas weißen Federweißer von der Winzergenossenschaft in Meißen.

