



winter



## 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 Zweiinger 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 Zweiinger 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





## *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 Waldbeerfruchtspeigel

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

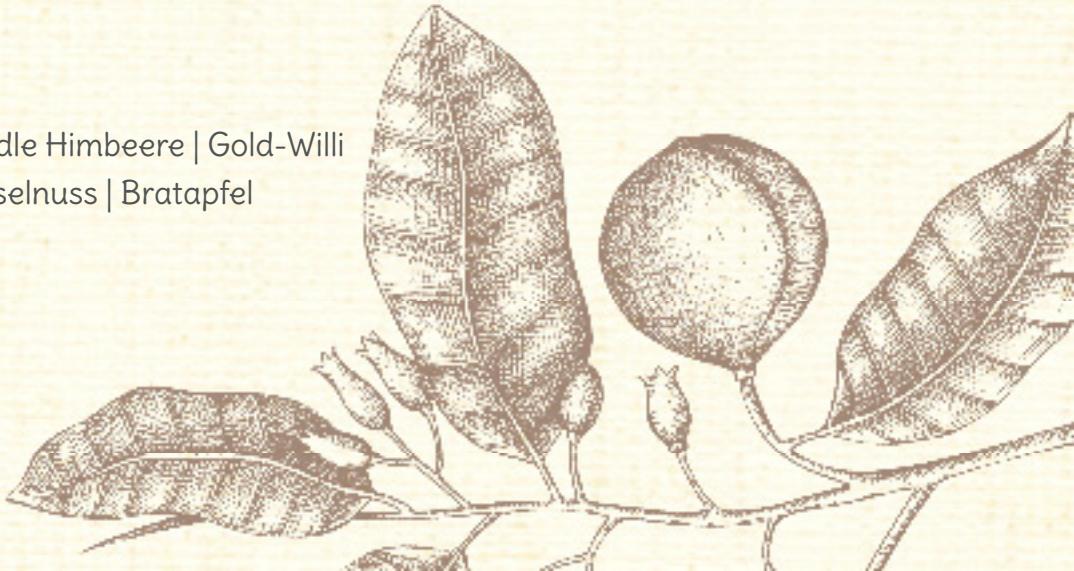
Mirabelline | Gold-Quitte | Haselnuss | Bratapfel

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](mailto: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



# Saisonale Empfehlung

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

9

Saisonaler Salat

Unser Serviceteam informiert Sie gern über unser wechselndes Angebot.

9

Wildschweinrückensteak

an feiner Maronensoße, serviert mit Serviettenknödeln und Rosenkohl

28,9

## Ente & Gans

Eine viertel Ente

mit Klößen und Rotkohl, dazu eine Preiselbeer-Birne

24,9

Eine halbe Ente

mit Klößen und Rotkohl, dazu eine Preiselbeer-Birne

29,9

Gänsekeule

mit Klößen und Rosenkohl, dazu eine Preiselbeer-Birne

27,9

## Perfekt dazu

Saisonale Herbstgetränke

Bitte fragen Sie hierzu unser Servicepersonal.

5,5

Glühwein

Klassik-Fruchtglühwein oder Sanddorn-Bratapfel

5,5

