

Unsere winterliche Speisekarte

Vornweg

Hubertussuppe
Wildsuppe mit Champignons,
Rosmarinschaum & Selleriestroh

9 €

Klassisches Würzfleisch vom Schwein
mit Baguette und Zitrone

9 €

Salat der Saison

9 €

Mühlensteak
Rumpsteak mit rustikalen Frites, dazu
Schmelztomate, hausgemachte Kräuterbut-
ter und Pfeffersauce

30,8 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit rustikalen Frites, Zitronenscheibe, Ka-
pernapfel & Sardelle, dazu Salatbeilage

25,4 €

Hauptgerichte

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

25,9 €

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

24,4 €

Heimischer Wildschweinbraten
mit Klößen und Bohnengemüse

26,9 €

Rinderzunge
mit Petersilienkartoffeln,
an Buttererbsen und Champignons*

25,9 €

Hausgemachte Rinderroulade
mit Klößen und Rotkohl

25,9 €

Schnitzel Klassik
vom Schweinerücken mit Petersilienkartoffeln,
dazu frische Champignons mit Frühlingszwie-
beln, Bratensauce und Salatbeilage*

23,9 €

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

25,4 €

Mühlenteller
gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Schweinerü-
ckensteak, Kasslerscheibe, Grillwürstchen und
Steakhüfte vom Rind, dazu rustikale Frites,
hausgemachte Knoblauchsauce und Kräuter-
butter, Salatbeilage

25,8 €

Vegan & Vegetarisch

Vegane Seitanroulade
mit Kartoffeln, Rotkraut
und veganer Bratensauce

19 €

Gouda-Käseschnitzel
mit hausgemachten Pastinaken-Lauch-Kar-
toffel-Stampf, Preiselbeeren und Kürbis-
Chilli-Chutney

18 €

für die kleinen Gäste

Froschkönig
Schweineschnitzel mit Petersilienkartoffeln,
Erbsen, Bratensauce & einer Salatbeilage

9 €

Zwergnase
3 hausgemachte Quarkkeulchen mit Apfel-
mus & Zucker

9 €

Rumpelstilzchen
Bandnudeln mit Tomatensauce & Käse

9 €

Hinterher

Weihnachtliches Tagesdessert

8 €

Cremiges Schokoladeneis
mit Eierlikör aus der Region und Schlagsahne

7,5 €

Hausgemachtes Bratapfel-Parfait

9 €

Apfelstrudel mit Vanilleeis, Schlagsahne und
Vanillesauce

9 €



Getränke

Alkoholfrei

Säfte Sachsenobst (0,2l | 0,4l)
ebenfalls als Schorle möglich
Apfel (direkt oder naturtrüb) | Orange
Multivitamin | Kirsch | Banane | Pfirsich
Traube | Tomate | Johannisbeere

3,5 | 5,2 €

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

3,5 | 5,2 €

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

6 €

Hausgemachte Limonaden
Apfel-Rosmarin | Waldbeere
Birne-Ingwer | Quitte-Rose

4,9 €

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

3,8 €

Meiner Mött's Limonaden
Nr. 7 Rhabarber, Gurke, Basilikum
Nr. 8 Ingwer, Zitronengras, Limette
Nr. 9 Gurke, Zitrone, Basilikum

4,2 €

Bier

Frischgezapftes Bier

3,8 | 5,5 €

Mauritius Pils
Benediktiner Weißbier naturtrüb
Benediktiner Hell
Köstritzer Schwarzbier
Wechselndes Monatsbier
Bitburger 0,0 % Pils alkoholfrei

Frisch aus der Flasche

5,5 €

Benediktiner Hefeweizen dunkel | alkoholfrei

Unsere Aperitif's

Klassische Aperitifs

8,5 €

Lillet Berry
Belsazar Tonic
Aperol Spritz (auch alkoholfrei)

Erfrischend anders

9 €

Mühlen-Aperol (auch alkoholfrei)
Birnen-Spritz (auch alkoholfrei)
Waldbeer-Gin-Tonic

Weinempfehlungen

Goldriesling

9 €

Herb | Schloss Proschwitz | Meißen

Weißburgunder | Grauburgunder

9 €

Herb | Weingut Schuh | Meißen

Riesling | Cuvée Pauline

9 €

Feinherb | Schloss Proschwitz | Meißen

Gaumenschmeichler

9 €

Lieblich | Schloss Proschwitz | Meißen

Der rosa Schuh (Schieler)

9 €

Herb | Weingut Schuh | Meißen

Cuvée Moritz

9 €

Herb | Schloss Proschwitz | Meißen

Dunkelfelder

9 €

Herb | Weingut Schuh | Meißen

Speisen, die mit einem * gekennzeichnet
sind, sind auch als kleinere Portionen erhältlich.

Umbestellungen nehmen wir weiterhin gerne entgegen.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir pro Beilagenänderung 1 € berechnen.

