



Winter und Frühjahr



Kleinere Portionen

Rinderzunge
mit Petersilienkartoffeln, an Buttererbsen und Champignons
23,9€

Sächsischer Wildgulasch
mit Klößen und Rotkohl, dazu eine Preiselbeer-Birne
22,4€

Geschmorter Hirschkeulenbraten
mit Klößen, Champignons und Rotkohl, dazu eine Preiselbeer-Birne
23,4€

Schnitzel Klassik
Schnitzel vom Schweinerücken
mit Petersilienkartoffeln, Champignons, Frühlingszwiebeln und Bratensauce,
dazu Salatbeilage
21,9€

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit rustikalen Frites, Zitronenscheibe, Kapernapfel und Sardelle,
dazu Salatbeilage
24,9€

Vegane Variation vom Erdapfel
Verschiedene Kartoffelspezialitäten mit hausgemachter Soße nach Frankfurter Art
16€

Gebratenes Saiblingsfilet
auf geschwenkten Grünpesto-Nudeln mit Kirschtomaten
und dazu knackiger Salat
24,9€





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 und das Team der Margarethenmühle



Suppen und Vorspeisen

Saisonaler Salat

Unser Serviceteam informiert Sie gern über unser wechselndes Angebot.

9€

Hubertussuppe

Wildsuppe mit Champignons, Rosmarinschaum und Selleriestroh

9€

Carpaccio vom Rind

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

14,9€

Klassisches Würzfleisch vom Schwein mit Baguette

9€





Vegan, vegetarisch und lecker

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

Vegane Seitansroulade
mit herzhafter Bratensauce, dazu Petersilienkartoffeln und Rotkohl
19€

Vegane Variation vom Erdapfel
Verschiedene hausgemachte Kartoffelspezialitäten
mit Soße nach Frankfurter Art
18€

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



frischer Fisch

Forelle „Müllerin“ aus Limmritz (ganzer Fisch)
mit Petersilienkartoffeln in Mandelbutter, dazu Rotkohl und Salatbeilage
27,9€

Gebratenes Saiblingsfilet
auf geschwenkten Grünpesto-Nudeln mit Kirschtomaten
und dazu knackiger Salat
26,9€





Mühlenklassiker

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

Rinderzunge
mit Petersilienkartoffeln, an Buttererbsen und Champignons
25,9€

Mühlenteller
Eine Auswahl vom Grill mit Hähnchenbrustfilet, Schweinerückensteak, Kassler, Grillwürstchen und Steakhüfte vom Rind, serviert mit rustikalen Frites, hausgemachter Knoblauchsauce, Kräuterbutter und einer Salatbeilage
25,9€

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

Hausgemachte Rinderroulade nach klassischer Art
mit Klößen und Rotkohl
25,9€

Mühlensteak vom Simmentaler Rind – Roastbeef
serviert mit Kartoffel-Lauch-Rösti, Schmelztomate und Bohnengemüse,
dazu hausgemachte Kräuterbutter und Pfeffersauce
31,8€



Wildspezialitäten

Sächsischer Wildgulasch
mit Klößen und Rotkohl, dazu eine Preiselbeer-Birne
24,4€

Geschmorter Hirschkeulenbraten
mit Klößen, Champignons und Rotkohl, dazu eine Preiselbeer-Birne
25,4€





Mühlenschnitzel

Schnitzel Klassik

Schnitzel vom Schweinerücken

mit Petersilienkartoffeln, Champignons, Frühlingszwiebeln und Bratensauce,
dazu Salatbeilage

23,9€

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

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

26,4€

Mühlensack

Ein mit Gouda und Kochschinken gefülltes Schweinerückenschnitzel

mit rustikalen Frites und Salatbeilage

25,4€



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€

Schneeweißchen und Rosenrot

Rustikale Frites mit Ketchup und Mayonnaise

8€





Dessert und Eis

Apfelstrudel
mit Vanilleeis, Schlagsahne und Vanillesauce
9€

Variation von der Birne
Walnusseis, 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
7,9€

Cremiges Schokoladeneis
mit Eierlikör aus der Region und Schlagsahne
7,5€

Tagesdessert
8€

Kindereisbecher Zwergeiland
1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Erdbeereis und Smarties
4,7€

Unser Serviceteam informiert Sie gern über unser wechselndes Dessertangebot.



Bier

Frisch gezapft aus der Region

Mauritius Pils

0,25l – 3,5€ | 0,4l – 5,5€

Köstritzer Schwarzbier

0,3l – 3,8€ | 0,4l – 5,5€

Alle weiteren Biere vom Fass

Benediktiner Weißbier naturtrüb

Benediktiner Hell

Bitburger 0,0 % Pils alkoholfrei

Wechselndes Monatsbier

0,3l – 3,8€ | 0,5l – 6€

Frisch aus der Flasche

Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei

Benediktiner Hefeweizen dunkel

0,5l – 5,5€

Klassische Aperitifs

Lillet Berry

Belsazar Tonic

Aperol Spritz (auch alkoholfrei)

Birnenspritz (auch alkoholfrei)

Limoncello Spritz

je 8,5€

Unsere Aperitifempfehlung

Erfrischend anders

Mühlen-Aperol (auch alkoholfrei)

Waldbeer-Gin-Tonic

Apfel-Rosmarin-Spritz

Traube-Holunder-Spritz

je 9€



Alkoholfrei

Säfte – Sachsenobst (auch als Schorle erhältlich)

0,2l – 3,5€ | 0,4l – 5,2€

Apfel | Orange | Multivitamin | Kirsch | Banane | Pfirsich | Traube

Tomate | Johannisbeere | Naturtrüber Apfelsaft

Erfrischungsgetränke

0,2l – 3,5€ | 0,4l – 5,2€

Pepsi | Mirinda | 7Up | Spezi | Cola light

Ginger Ale | Tonic | Russian Wild Berry | Bitter Lemon

Meiner Mött's Limonaden

0,33l – je 4,2€

Nr. 7 Mehrfrucht-Rhabarberlimonade mit Gurken-Basilikumgeschmack

Nr. 8 Ingwerlimonade mit Limetten-Zitronengrasgeschmack

Nr. 9 Zitronenlimonade mit Gurken-Basilikumgeschmack

Frischgezapftes Mühlenwasser

0,75l – 6€

Still | Medium | Sprudel

Viva con Agua

0,33l – 3,8€

Laut | Leise

„Wasser für alle – alle für Wasser“

Fritz-Kola

0,33l – 4€

Kola | Kola zuckerfrei | Apfel-Kirsch-Holunder

Hausgemachte Durstlöscher

0,33l – 4,9€

Apfel-Rosmarin

Waldbeere

Birne-Ingwer

Quitte-Rose



Offene Weine 0,2l

weiß

Goldriesling | Cuvée Clemens
Herb | Schloss Proschwitz | Meißen – 9€

Weißburgunder-Chardonnay | Grauburgunder
Herb | Weingut Schuh | Meißen – 9 €

Riesling
Feinherb | Schloss Proschwitz | Meißen – 9€

Gutswein Müller-Thurgau
Feinherb oder mild | Weingut Ochs | Rheinhessen – 9€

Gaumenschmeichler Weißburgunder Cuvée
Lieblich | Schloss Proschwitz | Meißen – 9€

Rotting, Rot und Rosé

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 – 9€

Angebotswein

Unser Serviceteam informiert Sie gern über
unser wechselndes Weinangebot.
0,2l – 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 | Wein-gut 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 Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien sind wir Ihnen gern mit alternati-ven Angeboten behilflich. Sie können weiterhin gerne Umbestellungen vornehmen. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir pro Beilagenänderung 1 € berechnen. Sollte Ihre Portion größer gewesen sein als erwartet, verpacken wir die übrigen Speisen selbstverständlich gerne für Sie. Pro Verpackung berechnen wir 1 €.

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 vom Striegistal

Die Feinbrandmanufaktur „Rose Valley“ von Eric Brabant legt größten Wert auf Qualität. Alle Destillate entstehen ohne künstliche Zusatzstoffe aus überwiegend heimischen Früchten.

Obstler & Brände

Birne | Apfel | Quitte | Wildkirsche | Haselnuss | Pflaume | Mirabelle

Liköre

Quitte | Butterscotch | Haselnuss | Sommerseele

2cl – 3,9€ | 4cl – 7,5€

Regionale Kräuter

Schmiedegold | Striegi | Blutwurz

2cl – 3,9€ | 4cl – 7,5€

Weitere regionale Spezialitäten

Whisky | Rumba | Wodka | Gin

2cl – 5,2€ | 4cl – 8,9€

Scheibel Brennerei vom Schwarzwald

Premium

Williams-Christ-Birne | Mirabelle | Kamin-Kirsch | Himbeere

2cl – 3,9€ | 4cl – 7,5€

Premium Plus

Altes Pflümle | Moor-Birne | Edle Himbeere

Mirabelline | Feine Marille | Bratapfel

2cl – 3,9€ | 4cl – 7,5€

Alte Zeit

Edel Williams

2cl – 5,2€ | 4cl – 8,9€



Kaffeespezialitäten

Ganz traditionell

Cappuccino – klassisch mit Milchschaum – 4€

Caffè Latte – Milchkaffee mit viel Milchschaum – 4,5€

Latte Macchiato – geschichtete Milch mit Espresso – 4,5€

Caffè Crema – schwarz mit feiner Crema – 3,5€

Pott Caffè Crema – großer Becher – 4€

Espresso – kräftig & aromatisch – 2,8€

Doppelter Espresso – extra stark – 4,2€

Espresso Macchiato – Espresso mit Milchschaum – 3,5€

Mal was anderes

Ice Caramello

sanfter Eiskaffee mit Karamell & cremigem Milchschaum – 5,5€

Affogato al caffè

Vanilleeis mit Espresso – 5€

Latte Pralino

Hochwertige Schokoladendrops
in heißer Milch mit Milchschaum

White Chocolate – weiße Schokolade

Caramel Chocolate – Vollmilchschokolade mit Karamell

Milk Chocolate – Vollmilchschokolade (ca. 40 % Kakao)

Dark Chocolate – Edel-Bitter-Schokolade (ca. 70 % Kakao)

je 4,5€

Unsere Kaffeespezialitäten sind mit Kuh- oder Hafermilch erhältlich.

Tee

Wir bieten Ihnen eine Auswahl an BIO & FAIRTRADE Teespezialitäten von EILLES.

English Breakfast | Earl Grey | Kamillenblüten

Kräutergarten | Sommerbeeren | Asia Superior Green

Pfefferminze | Rooibos Vanilla | Ingwer-Orange

4€



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 verzauen und feiern Sie mit uns in idyllischer Umgebung.

Wir freuen uns darauf, Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen! Für Anfragen und weitere Informationen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Zur Margarethenmühle GmbH - Landgasthof und Waldhotel





Brotzeit ab 17 Uhr

Käseplatte mit Brot

Eine bunte Auswahl feinster Käsesorten

serviert mit frischem Bauernbrot, Obst

14,8€

Strammer Max

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

14,5€



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
29,9€

Ente

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

Perfekt dazu

Saisonale Herbstgetränke
Bitte fragen Sie hierzu unser Servicepersonal.
5,5

Glühwein

Klassik-Fruchtglühwein oder Sanddorn-Bratapfel
5,5

