

SUPPEN	EUR
Rucola-Käsecremesüppchen mit Kräutercroutons <sup>(13)</sup>	4,30
Tomatensuppe mit Sahnehäubchen und Steinofenbaguette <sup>(13)</sup>	4,30
Soljanka mit Sahnehäubchen und Steinofenbaguette <sup>(6,8,13)</sup>	4,60

VORSPEISEN	EUR
Strauchtomaten-Salat mit Zwiebeln, überbacken mit Fetakäse dazu Steinofenbaguette <sup>(13)</sup>	6,90
Hausgemachtes Würzfleisch mit Champignons, überbacken mit Käse dazu Toast <sup>(4,13)</sup>	6,90
Rindercarpaccio garniert mit Oliven, Rucola und gehobelten Parmesan dazu Steinofenbaguette <sup>(4,5,13)</sup>	11,90
Lachs und schwarzer Heilbutt kalt geräuchert mit Kartoffelröstis und Kräuterquark <sup>(13)</sup>	12,90

SALATE	EUR
Bunter Salat mit Dressing <sup>(13)</sup> Klein	4,90
Groß	7,90
Salat von Cherrytomaten, Mozzarella und Rucola, dazu Steinofenbaguette <sup>(13)</sup>	7,90
Salatteller „Mediterran“ mit Schafskäse, Oliven, Joghurtdressing und Steinofenbaguette <sup>(8,13)</sup>	11,90
Salatteller „Mühlenrad“ mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, frischen Champignons und Joghurtdressing dazu Steinofenbaguette <sup>(13)</sup>	12,90
Salatteller „Neptun“ mit gebratenen Garnelen, gebackenen Tintenfischringen, Knoblauchdressing und Steinofenbaguette <sup>(13)</sup>	14,90

VEGETARISCH	EUR
Spinat-Käsebandnudeln <sup>(4,13)</sup>	8,90
Buntes Gemüse mit Rahmchampignons und Kartoffeln * <sup>(13)</sup>	9,90
Kräuterseitlinge, Champignons paniert und gebacken, an kleinem Salatbukett dazu hausgemachte Remoulade und Steinofenbaguette <sup>(7,13)</sup>	10,90



AUS DER PFANNE	EUR
Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Frischkäse-Kartoffeltaschen <sup>(4,8,13)</sup>	13,50
Thüringer Rostbrät'l (in Bier eingelegt) mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln	13,90
Schnitzel* vom Schwein mit buntem Gemüse und Pommes frites	13,90
Medaillons von der Schweinelende mit Rahmchampignons und Kartoffelkroketten <sup>(13)</sup>	14,90
Steak au four Schweinesteak mit Würzfleisch überbacken dazu Pommes frites und einer Salatgarnitur <sup>(4)</sup>	15,90
Streifen vom Roastbeef in feiner Champignon-Rahmsauce auf Bandnudeln <sup>(13)</sup>	15,90

„Mühlenpfanne“ Hähnchenbrust, Schweinemedailon, kleines Rumpsteak und Grillwürstchen mit Bratkartoffeln * <sup>(5,7)</sup>	17,40
---	-------

„Lammteller“ - Medaillons vom Lamm auf grünen Bohnen (mit magerem Schinkenspeck) mit Kräuterbutter und Kartoffelröstis <sup>(13)</sup>	17,40
Rumpsteak (ca. 200 g) mit Kräuterbutter, frischen Kräuterseitlingen und Bratkartoffeln <sup>(13)</sup>	24,90
Rumpsteak auf Brotsockel mit Madagaskarpfeffer-Sauce und buntem Salat <sup>(13)</sup> Weitere Beilagen sind separat bestellbar. ca. 300 g	24,90
ca. 400 g	31,90



Unser tolles Eisangebot entnehmen Sie bitte der separaten Eiskarte!  
\* alle gekennzeichnete Gerichte werden mit Sauce Hollandaise angerichtet

FISCH	EUR
Kap-Seehechtfilet paniert und gebraten, mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffeln	12,90
Lausitzer Welsfilet mit Bandnudeln und Zuckerschoten an Zitronenbittersauce	14,90
Forelle „Müllerin“ (ohne Mittelgräte) mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln, dazu hausgemachter Rotkohl oder ein kleiner Salat <sup>(13)</sup>	14,90
Heilbuttfilet in Eihülle gebraten, mit buntem Salat und Petersilienkartoffeln <sup>(13)</sup>	15,90

  

HAUSMANSKOST	EUR
Sülze „Hausmacher Art“ mit hausgemachter Remoulade, belegt mit Zwiebeln und Gewürzgurke an Bratkartoffeln <sup>(5,6,7,8)</sup>	10,90
Hacksteak mit Rahmchampignons und Petersilienkartoffeln <sup>(13)</sup>	11,90
Gepökelte Schweinezunge mit Rahmchampignons und Kartoffelkroketten	12,90
Sauerbraten mit hausgemachtem Rotkohl und Klößen <sup>(5,7)</sup>	13,90
Rinderroulade mit hausgemachtem Rotkohl und Klößen <sup>(5,7)</sup>	13,90
Eisbein an Meerrettichsauce mit Sauerkraut und Klößen <sup>(5,7,13)</sup>	14,90

BROTZEIT	EUR
Frischer Hackepeter mit Eigelb, Zwiebeln und Gewürzgurke an Bauernbrot <sup>(5)</sup>	9,90
Schinken und Käsevariation dazu Butter und Brot <sup>(4,5,7)</sup>	13,90

DESSERT	EUR
Milchshakes wahlweise mit Vanille, Erdbeere oder Schokolade <sup>(13)</sup>	4,90
Eierkuchen gefüllt mit Heidelbeeren an Vanilleeis und Sahne <sup>(13)</sup>	5,60
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne <sup>(13)</sup>	5,60

Frische hausgebackene Waffeln wahlweise mit Puderzucker	3,90
Vanilleeis und Sahne <sup>(13)</sup>	5,40
Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne <sup>(13)</sup>	6,40
Heiße Himbeeren oder Kirschen, Vanilleeis und Sahne <sup>(13)</sup>	6,40

1 mit Geschmackverstärker, 2 Geschwefelt, 3 mit Phosphat, 4 mit Farbstoff, 5 mit Konservierungsstoffen, 6 mit Süßungsmittel, 7 mit Antioxidationsmittel, 8 mit Säuerungsmittel, 9 Chininhaltig, 10 Koffeinhaltig, 11 enthält eine Phenylalaninquell, 12 kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen, 13 Milcheiweiß

ALKOHOLFREI		EUR
Gerolsteiner Mineralwasser		
<i>spritzig, still</i>	0,25 l	2,50
<i>medium, still</i>	0,75 l	6,50
Coca Cola <sup>(4,8,10)</sup>	0,20 l	2,50
Fanta <sup>(4,7,8)</sup>	0,40 l	4,20
Sprite <sup>(8)</sup>		
Spezi <sup>(4,7,8,10)</sup>		
Cola Light <sup>(4,6,8,10,11)</sup>	0,20 l	2,50
Lichtenauer Limonade		
<i>Tonic</i> <sup>(9)</sup> , <i>Ginger Ale</i> <sup>(4)</sup>	0,25 l	2,70
<i>Bitter Lemon</i> <sup>(7,9)</sup>		

SÄFTE / NEKTARE		EUR
Saft (Granini)	0,20 l	2,70
<i>Apfel, Orange, Grapefruit,</i>	0,40 l	4,90
<i>Kirsch</i> <sup>(7)</sup> , <i>Erdbeer</i> <sup>(7)</sup> , <i>Pfirsich</i> <sup>(7)</sup> ,		
<i>Schw. Johannisbeere</i> <sup>(7)</sup> ,		
<i>Banane</i> <sup>(7)</sup> , <i>Tomatensaft</i>		
Säfte als Schorle	0,20 l	2,50
	0,40 l	4,50
Frisch gepresster Orangensaft	0,20 l	3,20

BIER		EUR
Wernesgrüner Pils	0,25 l	2,70
	0,40 l	3,70
Köstritzer Schwarzbier	0,30 l	3,10
	0,40 l	3,90
Benediktiner Weizen	0,50 l	3,90
<i>Hell, Dunkel</i>		

Wernesgrüner Alkoholfrei	0,33 l	3,30
Weizen Alkoholfrei	0,50 l	3,90
Radler <sup>(8)</sup>	0,25 l	2,70
<i>(Pils mit Sprite)</i>	0,40 l	3,70
Diesel <sup>(4,8,10)</sup>	0,30 l	3,10
<i>(Schwarzbier mit Cola)</i>	0,40 l	3,90
Weizen / Cola <sup>(4,8,10)</sup>	0,50 l	3,90
Weizen / Banane <sup>(7)</sup>	0,50 l	3,90

SPRITZIGES MIT ALKOHOL		EUR
Weinschorle	0,20 l	4,90
Weiß, Rot oder Rose		
Glas Sekt	0,10 l	3,20
<i>Trocken, Halbtrocken, Alkoholfrei</i> <sup>(5)</sup>		
Prosecco Piccolo	0,20 l	5,90
Sekt Piccolo Alkoholfrei <sup>(5)</sup>	0,20 l	5,90
Hugo	0,20 l	5,90
Aperol-Sekt <sup>(4,9)</sup>	0,10 l	3,90
Aperol-Spritz <sup>(4,9)</sup>	0,20 l	5,90

MIXGETRÄNKE		EUR
<b>mit 4cl</b>		
Wodka Cola <sup>(4,8,10)</sup>	0,20 l	5,90
Wodka Juice	0,20 l	5,90
Grüne Witwe	0,20 l	5,90
Campari Orange** <sup>(4,7)</sup>	0,20 l	5,90
Campari Erdbeere** <sup>(4)</sup>	0,20 l	5,90
Rum Cola <sup>(4,8,10)</sup>	0,20 l	5,90
Whisky Cola <sup>(4,8,10)</sup>	0,20 l	5,90
Gin Tonic <sup>(9)</sup>	0,20 l	5,90
**auch alkoholfrei <sup>(4,5,7,12)</sup>		



BERUHIGEND ODER ANREGEND	EUR
Früchtetee, Kräutertee	2,90
Pfefferminztee, Kamillentee	2,90
Grüner Tee	2,90
Ayurvedische Kräutermischung	2,90
Rooibostee	2,90
Schwarztee "Darjeeling"	2,90
Schwarztee "Earls Grey"	2,90
<i>(Wahlweise mit Milch</i> <sup>(13)</sup> <i>oder Zitrone)</i>	
Heiße Zitrone <i>(frisch gepresst)</i>	2,90

MANCHE MÖGEN'S HEISS	EUR
<i>Kaffeegenuss mit Melitta</i>	
Tasse Kaffee <i>(mild oder creme)</i>	2,30
Kännchen Kaffee <i>(mild oder creme)</i>	4,20
Tasse coffeinfrei	2,50
Kännchen coffeinfrei	4,50
Cappuccino <sup>(13)</sup>	2,90

Milchkaffee <sup>(13)</sup>	3,20
Latte Macchiato <sup>(13)</sup>	3,50
Espresso	2,20
Doppelter Espresso	4,00
Espresso Macchiato <sup>(13)</sup>	2,60
Doppelter Espresso Macchiato <sup>(13)</sup>	4,60

MANCHE MÖGEN'S NOCH HEISSER	EUR
<i>(mit Alkohol)</i>	
Mühlen-Coffee <sup>(13)</sup>	4,70
<i>(Obstbrand und Sahnehaube)</i>	
Irish-Coffee <sup>(13)</sup>	4,90
<i>(Irish Whiskey und Sahnehaube)</i>	
Russische Schokolade <sup>(13)</sup>	4,90
<i>(Russian Wodka und Sahnehaube)</i>	
Café D' Orange <sup>(13)</sup>	4,70
<i>(Latte Macchiato mit Orangenlikör)</i>	
Baileys oder Amaretto Latte <sup>(13)</sup>	4,70
Baileys oder Amaretto Coffee <sup>(13)</sup>	4,70
Baileys oder Amaretto Schokolade <sup>(13)</sup>	4,70
<i>(Baileys- u. Amarettovariationen mit Sahne)</i>	4,90
Glühwein <i>(saisonal)</i>	3,00
Grog mit Rum 54%	4,00
Jagertee	4,00

... täglich geöffnet von 11 - 23 Uhr  
Küche bis 21 Uhr

SPIRITUOSEN		EUR
<b>APERITIF</b>		
Sherry	5 cl	3,50
<i>San Patricio Fino Trocken</i>		
Portwein	5 cl	3,50
<i>Dalva Porto rose, süß</i>		
Pernod	5 cl	4,00
<i>Pur, mit Eis oder Soda</i>		
Martini	0,1 l	3,90
<i>Bianco, Rosso, Extra Dry</i>		

LIKÖRE - 2 cl		EUR
Amaretto		2,20
Baileys <sup>(4,10)</sup>		2,20
Cointreau		2,50
Rotweilikör		2,50
Weinbergpfirsich-Likör		2,50

BRÄNDE - 2 cl		EUR
Obstbrand		2,20
Williams Christ Birne		2,20
Nordhäuser Doppelkorn		2,20
Absolut Wodka		2,90
Wodka Nemiroff		2,50
Grappa		2,20
Grappa Riserva		2,50

MEISSENER EDELBRÄNDE - 2 cl		EUR
<i>(Prinz zur Lippe)</i>		
Himbeergeist		3,70
Schlehengeist		3,70
Haselnuss Spirituose		3,90

KRÄUTER - 2 cl		EUR
Adler-Tropfen		2,20
Becherovka		2,20
Lauterbacher Tropfen		2,20
Jägermeister		2,20
Ramazzotti		2,20
Linie Aquavit		2,50

WEINBRAND, RUM - 2 cl		EUR
Feiner Alter Wilthener		2,20
Cognac Prunier Fine VS		3,50
Remy Martin VSOP		3,50
Havanna Rum		2,50
Botucal Rum		3,50

WHISKY - 2 cl		EUR
Jack Daniel's Tennessee		2,90
Jameson		2,90
Glen Grant Scotch		2,90
Glennfiddich 12 Years		2,90
Dimple 15 Years		2,90

Frohsinn und Heiterkeit  
würzen jede Mahlzeit.

