

A detailed botanical illustration in a sepia tone, showing a branch with several large, ovate leaves and several round, textured fruits. The leaves have prominent veins and serrated edges. The fruits are round and have a textured, almost bumpy surface. The illustration is centered around the text.

unsere speisekarte



Kleinere Portionen

Rinderzunge mit Petersilienkartoffeln, an Buttererbsen und Champignons
21,4

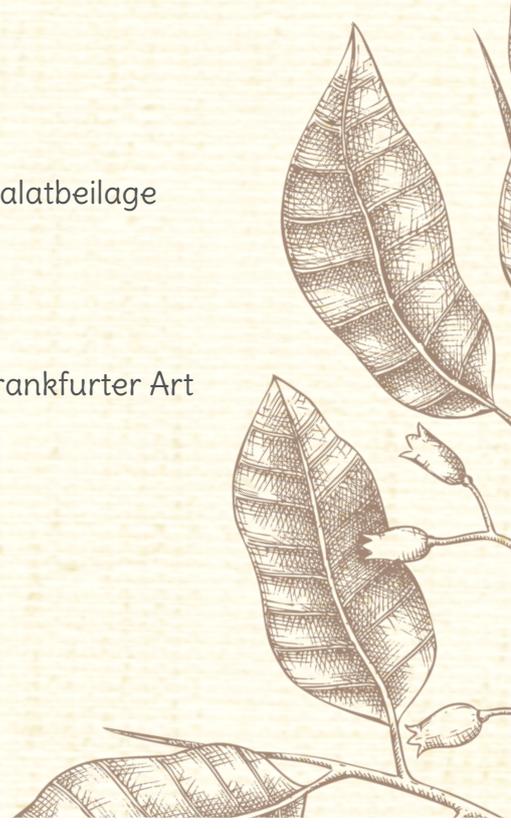
Sächsischer Wildgulasch
mit Klößen und Rotkohl, dazu eine Preiselbeer-Birne
18,9

Geschmorter Hirschkeulenbraten
mit Klößen, Champignons und Rotkohl, dazu eine Preiselbeer-Birne
20,9

Schnitzel Klassik
Schnitzel vom Schweinerücken mit Petersilienkartoffeln, dazu frische Champignons, Bratensauce,
Frühlingszwiebeln und Salatbeilage
18,4

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit rustikalen Frites, Zitronenscheibe, Kapernapfel & Sardelle, dazu Salatbeilage
19,9

Vegane Variation vom Erdapfel
Verschiedene Kartoffelspezialitäten mit hausgemachter Soße nach Frankfurter Art
13,4





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

8

Saisonale Suppe

Unser Serviceteam informiert Sie gern über unser wechselndes Angebot.

8

Klassisches Würzfleisch vom Schwein mit Baguette

9

Saisonaler Salat

Unser Serviceteam informiert Sie gern über unser wechselndes Angebot.

8





vegan, vegetarisch & lecker

Veganer Schwarzbier-Soja-Gulasch
mit Petersilienkartoffeln, Pastinakengemüse, Schmelztomate und Salatbeilage
17

Gouda-Käseschnitzel
auf Kürbis-Kartoffel-Stampf, Pastinakengemüse, Preiselbeer-Mayonnaise
und Salatbeilage
17

Vegane Variation vom Erdapfel
Verschiedene Kartoffelspezialitäten mit hausgemachter Soße nach Frankfurter Art
14,9



frischer Fisch

Forelle „Müllerin“ aus Limmritz
mit Petersilienkartoffeln in Mandelbutter, dazu Rotkohl und Salatbeilage
24,9

Gebrautes Zitronen-Lachsforellenfilet aus Limmritz
auf geschwenkten Grünpesto-Nudeln, mit Kirschtomaten & dazu knackigem Salat
24,9





Mühlenklassiker

Hausgemachte Gallertschüssel, auch Sächsische Bauernsülze genannt,
dazu Röstkartoffeln, Remoulade, Zwiebeln, Gewürzgurke und Salatbeilage
15,9

Rinderzunge mit Petersilienkartoffeln, an Buttererbsen und Champignons
22,9

Mühlenteller

gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Schweinerückensteak, Kasslerscheibe, Grillwürstchen und
Steakhüfte vom Rind, dazu rustikale Frites, hausgemachte Knoblauchsauce und
Kräuterbutter, Salatbeilage
24,8

Schweinesteak mit Würzfleisch und Gouda-Käse überbacken,
dazu rustikale Frites und Salatbeilage
21,9

Mühlensteak

Rumpsteak an Kartoffel-Lauch-Rösti
mit Schmelztomate, Bohnengemüse, hausgemachter Kräuterbutter und Pfeffersauce
29,8



Wildspezialitäten

Sächsischer Wildgulasch
mit Klößen und Rotkohl, dazu eine Preiselbeer-Birne
20,4

Geschmorter Hirschkeulenbraten
mit Klößen, Champignons und Rotkohl, dazu eine Preiselbeer-Birne
22,4





Mühlenschnitzel

Schnitzel Klassik

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

19,9

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

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

21,4

Mühlensack

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

22,4



für unsere kleinen Gäste

Froschkönig

Schweineschnitzel mit Petersilienkartoffeln, Erbsen, Bratensauce & einer Salatbeilage
8,5

Zwergnase

3 hausgemachte Quarkkeulchen mit Apfelmus & Zucker
8

Rumpelstilzchen

Bandnudeln mit Tomatensauce & Käse
8

Kindereisbecher Zwergenland

1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Erdbeereis und Smarties
4,7





Dessert & Eis

Hausgemachtes Parfait

8

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne

8,5

Hausgemachter Kuchen

(wahlweise mit einer Kugel Eis oder Schlagsahne)

7

Hausgemachtes Sorbet

mit gedörrtem Obst und Zuckerwatte

7,5

Heiße Himbeer-Liebe

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne

7,5

Nuss-Genuss

2 Kugel Walnusseis, 1 Kugel Haselnusseis, Schokosauce und Schlagsahne

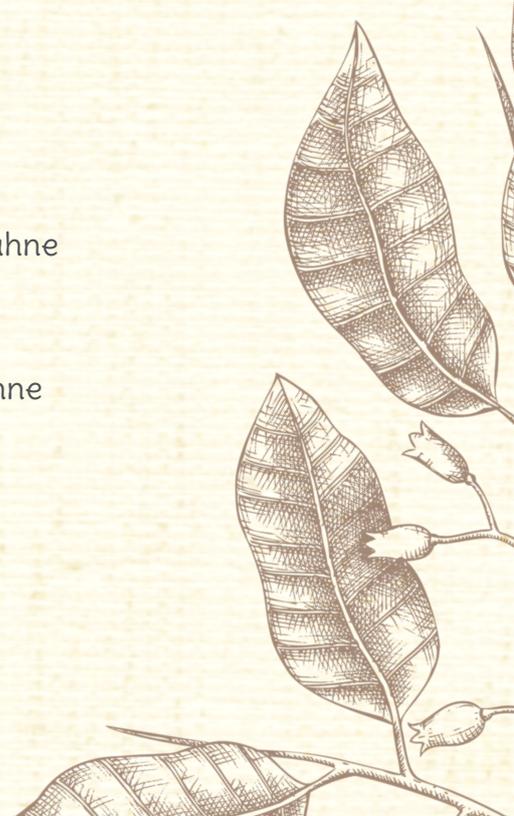
9

Cremiges Schokoladeneis mit Eierlikör aus der Region und Schlagsahne

6,9

Unser Serviceteam informiert Sie gern über unser wechselndes

Kuchen- und Dessertangebot.



Getränke

Frischgezapftes Bier

Mauritius Pils | Budweiser Budvar | Augustiner Hell | Köstritzer Schwarzbier

3,5 | 5

Frisch aus der Flasche

Erdinger Hefeweizen hell | dunkel | alkoholfrei | Benediktiner hell

5

Wernesgrüner alkoholfrei (0,33l)

3,5

Unsere Aperitifempfehlung

Klassische Aperitifs

Lillet-Orangen-Spritz | Lillet Berry | Belsazar Tonic | Aperol Spritz

7,5

Erfrischend anders

Mühlen-Aperol | Winterzauber | Waldbeer-Gin-Tonic | Rhabarber-Spritz

8,5

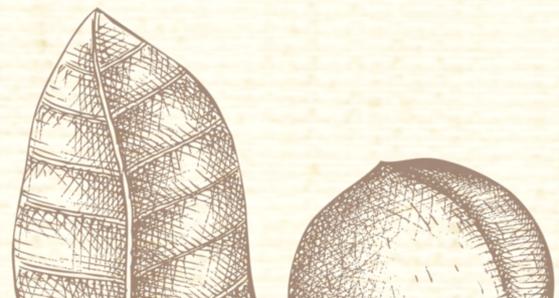
Digestifs

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

3 | 4,7

Naturtrüber Apfelsaft „Herbert“ (0,2l | 0,4l)

3 | 4,7

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 | 4,7

Frischgezapftes Mühlenwasser (0,75l)

Still | Medium & Sprudel

5

Gerolsteiner Mineralwasser (0,25l)

Still | Medium & Sprudel

3,3

Fritz-Kola

Kola | Kola zuckerfrei

4

Hausgemachte Durstlöscher (0,33l)

Traube-Apfel | Quitte-Rose

4,5

Meiner Mött's Limonaden

Nr. 7 Rhabarber, Gurke, Basilikum

Nr. 8 Ingwer, Zitronengras, Limette

Nr. 9 Gurke, Zitrone, Basilikum

4

Weiterhin bieten wir Ihnen verschiedene
Tee- & Kaffeespezialitäten an.



Offene Weine

Weiß

Goldriesling | Cuvée Clemens
Herb | Schloss Proschwitz | Meißen
8

Grauburgunder | Weißburgunder
Herb | Weingut Schuh | Meißen
8

Riesling
Feinherb | Schloss Proschwitz | Meißen
8

Gutswein Müller-Thurgau
Feinherb oder mild | Weingut Ochs | Rheinhessen
7

Gaumenschmeichler
Weißburgunger Cuvée
Lieblich | Schloss Proschwitz | Meißen
8

Rot

Der rosa Schuh (Schieler)
Herb | Weingut Schuh | Meißen
8

Cuvée Moritz
Herb | Schloss Proschwitz | Meißen
8

Gutswein Dornfelder
Feinherb oder mild | Weingut Ochs | Rheinhessen
7

Weinschorle
Rot | weiß
5,5



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 | Dorfkonsum Katrin Schumann | Fisch-Schnek | Weingut Schuh | Schloss Proschwitz | Spargel- & Gemüsehof Schertenleib | Mauritius Privatbrauerei | Wurzener Wildspezialitäten | Teichwirtschaft Wermsdorf | Feinkost Meißner

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
3,8 | 6,8

... als Likör
Quitte
3,8 | 6,8

Regionale Kräuter
Schmiedegold | Striegi
3,8 | 6,8

Weitere regionale Spezialitäten
Whisky | Rumba | Wodka
5,2 | 8,9

Gin
3,8 | 6,8

Scheibel Brennerei aus dem Schwarzwald

Brenntradition, Handarbeit und ein wahres Genusserebnis aus Kappelrodeck

Premium
Williams-Christ-Birne | Mirabelle | Kamin-Kirsch
3,8 | 6,8

Premium Plus
Altes Pflümle | Moor-Birne | Edle Himbeere | Gold-Willi
Feine Marille | Gold-Quitte | Samt-Pfirsich
3,8 | 6,8

Alte Zeit
Edel Williams
4,9 | 8,4



Saisonale Empfehlung

Apfel-Zimt-Limonade

4,5

Wald-Zauber

... ein Aperitif wie ein Waldspaziergang

8,5

Wildschweinbraten

mit hausgemachten Semmelknödeln und Bohnengemüse

24,9

Wildschweinrückensteak, medium gebraten

dazu hausgemachte Kartoffel-Lauch-Rösti, Rosenkohl und Preiselbeer-Rahmsauce

26,9

