





Unsere Speisekarte über die Wintermonate

Vorspeisen




Gemischter winterlicher Salat frische Blattsalate Gemüse der Saison Hausdressing Sonnenblumenkerne Baguette	€ 06,00	
Ziegenkäse gratiniert mit Agavendicksaft Salatbett Walnüsse Birnenspalte Baguette	€ 07,90	
Feines Würzfleisch vom Schwein überbacken mit Käse Zitronenecke Baguette	€ 06,50	
Bruschetta nach Art des Hauses Champignons Splitter vom italienischen Hartkäse Kresse Knoblauch	€ 06,20	

Suppen nach Art des Hauses

Hubertussuppe gebundene Wildsuppe Champignons	€ 05,10	
Kraftbrühe Fleischbällchen	€ 04,90	
Soljanka säuerlich-scharf osteuropäisch	€ 04,90	



vegetarisch & vegan

- Traditioneller vegetarischer Teller nach Art des Hauses
Rohkost | Kartoffelspezialitäten | überbackene Früchte | saisonales Gemüse | Spinat | Champignons € 09,90 
- Käseschnitzel € 09,30 
- Veganer Sojagulasch Art "Ungarischer Kesselgulasch"
Knoblauchbrot | Möhrenkringel | Kresse € 10,40 

Fisch

- Saiblingsfilet € 15,50
saisonales Pesto | Tagliatelle | Salatbeilage
- ... aus regionaler Fischzucht... € 14,90
Forelle „Müllerin“ | Kartoffeln | Rotkohl | Salatbeilage
- Schleie „Müllerin“ | Kartoffeln | Salatbeilage | Meerrettich (wenn vorrätig) € 16,90
- Gegrilltes Lachsfilet € 14,90
Blattspinat | Basmati-Quinoa-Reis | Salatbeilage | Knoblauchsauce

regionales Wild

- Klassischer Hirschkeulenbraten € 15,90
Preiselbeeren | Klöße | Rotkohl | Salatbeilage*
- Sächsischer Wildgulasch € 13,40
Klöße | Rotkohl | Salatbeilage*



vom Grill

Schweinerückensteak überbacken mit Würzfleisch und Käse rustikale Frites Salatbeilage	€ 15,20
Schweinemedallions überbacken mit Champignons und Käse Tagliatelle Salatbeilage*	€ 16,50
Rumpsteak nach Art des Hauses Kräuterbutter rustikale Frites Salatbeilage	€ 18,80
Variation von Blattsalaten gebratene Hähnchenbruststreifen mit Madeira abgelöscht saisonales Gemüse Sonnenblumenkerne Hausdressing Baguette	€ 12,60
.... oder mit Rinderfiletstreifen	€ 15,60

das Team der Margarethenmühle empfiehlt...

„Mühlenpfanne“ Rumpsteak Kräuterbutter Speckbohnen Röstkartoffeln Salatbeilage	€ 18,80
„Mühlenteller“ Verschiedene Steaks vom Grill Grillwürstchen rustikalen Frites Aiwar- und Knoblauchsauce	€ 17,80
„Mühlenspieß“ Filet vom Jungschaf und Schwein am Spieß Röstkartoffeln Knoblauchsauce Salatbeilage	€ 16,90
„Mühlensack“ Gefülltes Schweineschnitzel Kochschinken und Gouda rustikale Frites	€ 14,60
Rinderfiletsteak nach Art des Hauses... Pfeffersauce Roasting Potatoes Salatbeilage	€ 23,40



aus der Pfanne

Schweineschnitzel Champignons rustikale Frites Salatbeilage*	€ 13,90
Wiener Schnitzel rustikale Frites Zitronenecke Salatbeilage*	€ 16,40
Rinderzunge Champignons Erbsen Kartoffeln Salatbeilage*	€ 13,80

*kleinere Portionen**

Schweineschnitzel Champignons rustikale Frites Salatbeilage	€ 12,40
Wiener Schnitzel rustikale Frites Zitronenecke Salatbeilage	€ 14,90
Schweinemedallions überbacken mit Champignons und Käse Tagliatelle Salatbeilage	€ 15,00
Sächsischer Wildgulasch Klöße Rotkohl Salatbeilage	€ 11,90
Rinderzunge Champignons Erbsen Kartoffeln Salatbeilage	€ 12,30
Klassischer Hirschkeulenbraten Preiselbeeren Klöße Rotkohl Salatbeilage	€ 14,40

Die mit * gekennzeichneten Speisen sind ebenfalls als ‚kleinere Portionen‘ erhältlich.



Brotzeit (ab 15.00 Uhr)

Schweizer Wurstsalat Mischbrot Butter Salatbeilage	€ 09,80
Hausgemachte Gallertschüssel Zwiebeln Remoulade Röstkartoffeln Salatbeilage	€ 09,90
Bauernfrühstück	€ 10,90
Strammer Max Scheibe Mischbrot Kochschinken zwei Spiegeleier Salatbeilage	€ 05,30
Wiener Würstchen Baguette	€ 03,00

Desserts

Hausgemachtes Bananen-Erdbeer-Parfait Früchte Fruchtsauce	€ 05,70
Überraschungsdessert	€ 03,00
Apfelstrudel Vanilleeis Schlagsahne	€ 05,50

Zusätzliche Desserts beziehungsweise Eisbecher finden Sie auf unserer Eiskarte. 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. Zur Information über die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene halten wir eine spezielle Speisekarte für Sie bereit. Außerdem bieten wir Ihnen noch eine saisonale Zusatzkarte an.