

Gasthaus "Dubkow-Mühle"



Ältestes Gasthaus im Sprzewald – Schankrecht seit 1757



## Speisekarte

In unserem Hause verwendete Lebensmittelzusätze können Sie auf Wunsch am Tresen einsehen.

## Gasthaus "Dublow-Mühle"



Ältestes Gasthaus im Spreewald – Schankrecht seit 1757

Liebe Gäste,

auf diesem Wege möchten wir Sie recht herzlich in unserem Hause begrüßen.

Man sagt, hier im Spreewald, inmitten einer unverfälschten Natur, ist die Welt noch in Ordnung.

Der Spreewald ist mit ehrlichen, natürlichen und vielseitigen Produkten reich gesegnet. Um Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten, stammen die verarbeiteten Materialien in unserer Küche zu einem großen Teil aus eigener landwirtschaftlicher Produktion und eigener Schlachtung. Unser Vieh weidet noch auf saftigen Wiesen.

Das Kredo unseres Hauses lautet:

Entdecken, variieren, kombinieren – mit dem, was die Natur uns bietet.

Atmen Sie durch, tanken Sie auf und genießen Sie die herrliche Landschaft des Spreewaldes.

### Unsere regionalen Lieferanten

Vetschauer Fleisch – und Wurstwaren  
Biobauer Alexander Buchan aus Raddusch  
Gemüsebauer Erich Konzack aus Leipzig  
Gemüsehof Baroniek aus Burg  
Frischer Fisch von Mario Fischer aus Niebisch  
Bäckerei Mieth aus Burg  
Gurkeninlegeri Rabz in Boblitz  
Leinöl von Zeidler aus Lübbenau  
Brennerei Sellendorf  
Burger Hofbrennerei Arno Ballaschk

In unserem Hause verwendete Lebensmittelzusätze können Sie auf Wunsch am Tresen einsehen.



Ältestes Gasthaus im Spreewald – Schankrecht seit 1757

## Suppen

Spreewälder Kartoffelsuppe mit Gurkenbockwurst

Kaltes Gurkensüppchen

## Salate

Spreewälder Gurkenteller

Kleiner gemischter Salat  
mit Dressing und Brot

Salatschüssel mit Forellenfilet

## Für unsere jungen Gäste bis 12 Jahre

Spreewälder Quark mit Salzkartoffeln und Leinöl

Rindergulasch mit Rotkraut und Salzkartoffeln

Grützwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

Spirelli Nudeln mit hausgemachter Tomatensoße

Schnitzel mit Salzkartoffeln und Mixgemüse



Ältestes Gasthaus im Sprzewald – Schankrecht seit 1757

## Mittagskarte

Grütwurst  
mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

Sprzewälder Quark  
mit Pellkartoffeln und Leinöl

Hausgemachter Rindergulasch  
mit Rotkraut und Salzkartoffeln

Frisches Schnitzel vom Vetschauer Schwein  
mit Salzkartoffeln und Mixgemüse

Frisches Mèrrrettichschnitzel mit Röstkartoffeln  
mit Salatbeilage

Zusätzliche Beilagen (Soßen etc.)

Bitte beachten Sie die Tagesangebote auf unseren Schildern



Ältestes Gasthaus im Spreewald – Schankrecht seit 1757

## Fisch

Gedünstetes Zanderfilet  
in Spreewaldsoße mit Salzkartoffeln, dazu ein kleiner Salatteller

Frische geräucherte Forelle  
mit Brot, dazu ein gemischter Salat

Fragen Sie nach unserem Tagesangebot an frischem Fisch – unser  
Serviçteam berät Sie gern!

Auf Wunsch und mit Vorbestellung servieren wir Ihnen ein traditionelles  
Fischschauessen mit mindestens 4 Sorten frischem Fisch aus der Spreewald.  
Buchbar ab einer Gruppengröße von 10 Personen.

Für gewünschte Seniorenportionen erlauben wir uns, 80% des  
Verkaufspreises zu berechnen.



Ältestes Gasthaus im Spreewald – Schankrecht seit 1757

## Dessert und Kuchen

Rote Grütze mit Sahnehäubchen

Blähekuchen mit Sahne

Zwei Spreewälder Hefepfirsich (ab 14.00 Uhr)

mit Butter und Zucker

mit roter Grütze

mit Apfelmus

Portion Sahne zusätzlich



## Kaffee und heiße Spezialitäten

Tasse Kaffee

Pott Kaffee

Kännchen Kaffee

Tasse Kaffee HAG

Espresso einfach/doppelt

Espresso Macchiato

Cappuccino

Milchkaffee

Latte Macchiato

Kännchen Malzkaffee

Schokokaffee

Irish Coffee

Glühwein

Glühwein mit Amaretto

Grog

Heiße Schokolade

Heiße Schokolade mit Sahne

Glas Tee (Meßmer - verschiedene Sorten)



Ältestes Gasthaus im Spreewald – Schankrecht seit 1757

## Alkoholfreie Getränke

Bad Liebenwerda Mineralwasser (spritzig, medium, still)	0,25l 0,75l
Bad Liebenwerda Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,25l
Coca Cola	0,3l/ 0,5l
Fanta	0,3l/ 0,5l
Sprite	0,3l/ 0,5l
Spezi	0,3l/ 0,5l
Cola light	0,2l
Rote Brause	0,3l/ 0,5l
Grüne Brause	0,3l/ 0,5l
Säfte (Apfel, Orange, Kirsch, Banane, Multivitamin, Johanniskorn)	0,2l 0,5l
Tomatensaft	0,2l
Saftschorlen	0,3l/ 0,5l





Ältestes Gasthaus im Spreewald – Schankrecht seit 1757

## Bier vom Faß

Wernesgrüner Pils	0,3l/ 0,5l
Köstritzer dunkel	0,3l/ 0,5l
Benediktiner Hefeweizen hell	0,3l/ 0,5l

## Flaschenbier

Radbeberger	0,33l
Köstritzer Kellerbier	0,5l
Bitburger alkoholfrei	0,33l
Benediktiner Weizen dunkel	0,5l
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,5l
Vitamalz	0,33l

## Mischgetränke

Berliner Weiße rot oder grün	0,33l
Potsdamer – Pils mit Roter Brause	0,3l/ 0,5l
Radler – Pils mit Sprite	0,3l/ 0,5l
Diäsel – Pils mit Cola	0,3l/ 0,5l
Bacardi Cola	0,2l
Wodka Lemon	0,2l
Gin Tonic (Bombay Sapphire)	0,2l

In unserem Hause verwendete Lebensmittelzusätze können Sie auf Wunsch am Tresen einschenken.



Ältestes Gasthaus im Sprzewald – Schankrecht seit 1757

## Winzersekt

troeken oder halbtroeken, 0,1 l

troeken oder halbtroeken, 0,75 l

## Alkoholfrües aus Trauben

*perlender Traubensaft – alkoholfrei – Weingut Mussler*

Mussler's Zero, 0,75 l

### *Traubensaft*

Traubensaft rot oder weiß, 0,2 l

Traubensaft rot oder weiß, 0,5 l

Traubensaft Schorle rot oder weiß 0,2 l

Traubensaft Schorle rot oder weiß 0,5 l

## Offene Weißweine direkt vom Winzer 0,2 l

Kerner, halbtroeken

Müller-Thurgau, halbtroeken

Sauvignon Blanc, troeken

Grauburgunder, troeken

Schwarzburg, lieblich

Riesling, troeken

Riesling, halbtroeken

## Offene Roséweine direkt vom Winzer 0,2 l

Spätburgunder Rosé, halbtroeken

Rosé, troeken

Gasthaus "Dubrow-Mühle"



Ältestes Gasthaus im Spreewald – Schankrecht seit 1757

## Offene Rotweine direkt vom Winzer 0,2 l

Dornfelder, trocken  
Dornfelder, halbtrocken  
Pinot Noir, trocken

### *Weinschorle*

Weinschorle rot/ weiß	0,25 l
	0,5 l

Für Weinkenner und Liebhaber halten wir ein spezielles  
Angebot ausgewählter Weingüter bereit,  
sprechen Sie uns bitte einfach an.

In unserem Hause verwendete Lebensmittelzusätze können Sie auf Wunsch  
am Tresen einsehen.

## Gasthaus "Dublow-Mühle"



Ältestes Gasthaus im Spreewald – Schankrecht seit 1757

### Spirituosen

<b>Hausigener Ochsenfrosch Kräutlerlikör</b>	4 cl
<b>Burger Hofbrennerei Ballaschk</b>	
Apfelbrand	2 cl
Williams Birne	2 cl
Himbeere	2 cl
Haselnußgeist	2 cl
Kürbisgeist	2 cl
Schwarze Johannisbeere Likör	2 cl
Whisky „DerKolonist“ 45% vol.	2 cl
Whisky „DerKolonist“ 52% vol.	2 cl
<b>Sonstiges</b>	
Spreewaldbitter	4 cl
Jägermeister	4 cl
Underberg	2 cl
Ramazotti	4 cl
Wilthener Goldkrone	4 cl
Remy Martin V.S.O.P.	4 cl
Johnnie Walker Red Label	4 cl
Tullamore Dew (Irischer Whisky)	4 cl
Eierlikör	4 cl
Baileys	4 cl
Bacardi Rum	4 cl
Bzecherovka	4 cl
Williams Birne	4 cl
Nordhäuser Doppelkorn	4 cl
Smirnoff Wodka	4 cl
Maltzer	4 cl
Linie Aquavit	4 cl
Bombay Sapphire – Dry Gin	4 cl
Fischergeist (brennend serviert)	2 cl

Gern servieren wir unsere Spirituosen auch in 2 cl.

Unser Serviceteam berät Sie gern!

In unserem Hause verwendete Lebensmittelzusätze können Sie auf Wunsch am Tresen zinschen.



Ältestes Gasthaus im Spreewald – Schankrecht seit 1757

## Der Ochsenfrosch der Dubkow – Mühle

Der Sage nach lebt seit den zwanziger Jahren des letzten Jahrhunderts im Keller der Dubkow – Mühle ein riesiger Ochsenfrosch – sechs Zentner schwer – und von August Konzack an eine Holzkette gelegt. Wenn späte Gäste den Heimweg nicht mehr fanden, ließ er ihn frei. Der Frosch hüpfte in großen Sprüngen voraus und wies mit seiner mächtigen Stimme den Angeheiterten den Weg. Wagte es aber jemand, das kluge Tier zu necken, so wurde er in den Modder geführt.

Leider steht uns der Frosch gegenwärtig nicht zur Verfügung. Altersbedingt hat sich das Tier in letzter Zeit bei großen Sprüngen oft überschlagen, worauf ihn Ilona Konzack vorübergehend zum Auswuchten nach Texas gegeben hat.



Zu Beginn des 20. Jahrhunderts haben sich viele Gaststätten ähnliche Fabeln zugelegt – dies belebte das Geschäft. Warum aber ein Frosch von sechs Zentnern? Auch das ist bekannt:

Die Schläuse an der Dubkow – Mühle besaß bis in die 1930er Jahre Falltor. Die Gegengewichte an den Toren nennt man „Frosch“ und diese waren – man glaubt es kaum – genau sechs Zentner schwer.

Gasthaus "Dubrow-Mühle"



Ältestes Gasthaus im Sprzewald – Schankrecht seit 1757

## Der hausgemachte Ochsenfrosch – Kräuterlikör



Zum Verschenken  
oder um sich selbst  
eine Freude zu machen

**0,5 l Flasche**

In unserem Hause verwendete Lebensmittelzusätze können Sie auf Wunsch am Tresen einschen.

## Gasthaus "Dubkow-Mühle"



Ältestes Gasthaus im Spreewald – Schankrecht seit 1757

### Sie können bei uns außerdem



Übernachten



Kahn fahren



Paddelboote, Kanus und Fahrräder ausleihen



Sich über spanische Pferde informieren



Unsere kleine Galloway – Herde bestaunen

**Gasthaus Dubkow – Mühle**

Dubkowmühle 1

03222 Lübbenau OT Leipe

Telefon 03542 2297

info@dubkow-muehle.de

www.dubkow-muehle.de

In unserem Hause verwendete Lebensmittelzusätze können Sie auf Wunsch am Tresen einsehen.