

Gasthaus "Dubkow-Mühle"



Ältestes Gasthaus im Spreewald – 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  
Gemüsehof Baroniek aus Burg  
Frischer Fisch von Mario Fischer aus Niezisch  
Bäckerei Mieth aus Burg  
Gurkeninlegeri Rabz in Boblitz  
Leinöl von Zeidler aus Lübbenu  
Brennerei Sellendorf  
Burger Hofbrennerei Arno Ballaschk

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



Ältestes Gasthaus im Sprzewald – Schankrecht seit 1757

## Suppen

Senfgurkensuppe mit frittierter Gewürzgurke

Kartoffelsuppe mit Gurkenbockwurst

## Salate

Sprzewälder Gurkenteller mit Meerrettich

Kleiner gemischter Salat

Gemischter Salat mit gebratenem Zanderfilet und  
Kräuterkäse-Blätterteigstange

Gemischter Salat mit marinierten Hähnchenbruststreifen  
und Chili-Zitroneneroutons

## Vorspeisen

Pikantes Würzfleisch mit Baguette

Hähnchenleber gebraten, Apfelragout, geschmorte Zwiebel,  
Feldsalat und Brotchips

Geräuchertes Forellenfilet mit Rote-Bete-Mousse, Sauerkraut  
und Meerrettich



Ältestes Gasthaus im Spreewald – Schankrecht seit 1757

## Für unsere jungen Gäste bis 12 Jahre

Spreewälder Quark mit Salzkartoffeln und Leinöl

Nudeln mit hausgemachter Tomatensoße

Schnitzel mit Salzkartoffeln und Mixgemüse

## Hauptgerichte

Grätzwurst mit Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln

Spreewälder Quark mit Pellkartoffeln und Leinöl  
- zusätzlich mit mariniertem Hähnchenbrust

Hausgem. Rindergulasch mit Apfelrotkraut und Salzkartoffeln

Frisches Schnitzel vom Vetschauer Schwein  
mit Salzkartoffeln und Rahmhampignons

Frisches Schnitzel mit Würzfleisch überbacken,  
Röstkartoffeln und Salatbeilage

Kräuterrisotto, Apfel-Pilzgemüse und mariniertem Fetakäse

Tomatisierte Veggiebowl mit Kirschtomaten, Paprika,  
Lauchzwiebeln und Reis (vegan)

Dubkower Mühlrad - Bauernfrühstück mit Salat und Gurken

Zusätzliche Beilagen (Soßen etc.)

## Bitte beachten Sie die Tagesangebote auf unseren Tafeln

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



Ältestes Gasthaus im Spreewald – Schankrecht seit 1757

## Fisch

Gebratenes Zanderfilet mit Gurkenragout  
und Salzkartoffeln

Gedünsteter Hecht in Spreewaldsoße mit Salzkartoffeln,  
dazu ein kleiner Salatteller

Matjesfilet Hausfrauen Art, Röstkartoffeln und Salat

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

Auf Wunsch und mit Vorbestellung servieren wir Ihnen ein traditionelles  
Fischschauessen mit mindestens 5 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

Lissy's hausgemachte Vanillecreme, karamellisiert  
mit Schokoküchlein und fruchtigem Sorbet

Spreewälder Blechkuchen mit Sahne

Zwei Spreewälder Hefepfunde (ab 14.00 Uhr)

mit Butter und Zucker

mit Apfelmus

mit 1 Kugel Vanilleeis

1 Kugel Eis – Vanille, Schoko oder Fruchtsorbet



## 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 Sprzewald – Schankrecht seit 1757

## Alkoholfreie Getränke

Bad Liebenwerda Mineralwasser	0,25l
(spritzig, medium, still)	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	0,2l
(Apfel, Orange, Kirsch, Banane, Multivitamin, Johanniskörner)	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 zinschen.



Ältestes Gasthaus im Spreewald – Schankrecht seit 1757

## Winzersekt

trocken oder halbtrocken, 0,1 l  
trocken oder halbtrocken, 0,75 l

## Alkoholfreies aus Trauben

*perlender Traubensaft – alkoholfrei – Weingut Mussler*  
Mussler's Zero, 0,75 l

### *Traubensaft*

Traubensaft rot oder weiß, 0,2 l / 0,5 l  
Traubensaft Schorle rot oder weiß, 0,2 l / 0,5 l

## Offene Weißweine direkt vom Erzeuger 0,2 l

Kerner, halbtrocken  
Sauvignon Blanc, trocken  
Grauburgunder, trocken  
Silvaner, lieblich  
Riesling, trocken oder halbtrocken

## Offene Roséweine direkt vom Erzeuger 0,2 l

Spätburgunder Rosé, trocken  
Rosé, trocken

## Offene Rotweine direkt vom Erzeuger 0,2 l

Dornfelder, trocken oder halbtrocken  
Pinot Noir, trocken

## Weinschorle

Weinschorle rot/weiß, 0,25 l / 0,5 l

**Für Weinliebhaber halten wir ein spezielles Angebot  
ausgewählter Weine bereit - sprechen Sie uns bitte einfach an.**

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

## Gasthaus "Dublow-Mühle"



Ältestes Gasthaus im Spreewald – Schankrecht seit 1757

### Spirituosen

Hausgegener Ochsenschwanz Kräutlerlikör 4 cl

#### Burger Hofbrennerei Ballaschk

Apfelbrand 2 cl

Williams Birne 2 cl

Himbeere 2 cl

Haselnußgeist 2 cl

Kürbisgeist 2 cl

Schwarze Johannisbeere Likör 2 cl

Whisky „DerKolonist“ 43% vol. 2 cl

Whisky „DerKolonist“ 52% vol. 2 cl

#### Sonstiges

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 (Irish Whisky) 4 cl

Eierlikör 4 cl

Bailys 4 cl

Bacardi Rum 4 cl

Bzechovka 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

Fischerggeist (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 Schluße 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.

## Der haus eigene Ochsenfrosch – Kräuterlikör



Zum Verschenken  
oder um sich selbst  
eine Freude zu machen

je 0,5l Flasche

€ 12.90

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



Paddelboote, Kanus und Fahrräder ausleihen

Kahnfahren



Mehr über spanische Pferde erfahren



Unsere kleine Galloway - Herde bestaunen



Hier finden Sie weitere Erlebnisse



oder direkt unter:  
<https://dubkow-muehle.de/unsere-erlebnisse/>

**Gasthaus Dubkow – Mühle**

Dubkowmühle 1

03222 Lübbenau OT Leipzig

Telefon 03542 2297

[info@dubkow-muehle.de](mailto:info@dubkow-muehle.de)

[www.dubkow-muehle.de](http://www.dubkow-muehle.de)

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