

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 Spreewald – Schankrecht seit 1757

Suppen

Kartoffelsuppe mit Lauch

Salate

Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse, Apfelragout und Kürbiskernen

Kleiner gemischter Salat

Vorspeisen

Rosa Tranchen von der Entenbrust auf Rettichsalat und Orangen-Preiselbeeren-Chutney

Für unsere jungen Gäste bis 12 Jahre

Spreewälder Quark mit Salzkartoffeln und Leinöl

Nudeln mit hausgemachter Tomatensoße

Schnitzel mit Salzkartoffeln und Rahmhampignons



Ältestes Gasthaus im Spreewald – Schankrecht seit 1757

Hauptgerichte

Grützwurst mit Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln

Spreewälder Quark mit Pellkartoffeln und Leinöl

Hausgem. Rindergulasch, Apfelrotkraut und Klöße

Frisches Schnitzel vom Vetschauer Schwein
mit Salzkartoffeln und Rahmhampignons

Gänsekulz mit Rotkohl und Klößen

Entenbrust, Romanesco mit Kartoffel-Selleriepurée

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

Zusätzliche Beilagen (Soßen etc.)

Bitte beachten Sie die Tagesangebote auf unseren Tafeln



Ältestes Gasthaus im Spreewald – Schankrecht seit 1757

Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf Lauchrahmgemüse
und Salzkartoffeln

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

Gänsechmaus auf Vorbestellung:

Ganze-Gans-Menü für bis zu 4 Personen

- Kartoffelsuppe mit Lauch
- Gans mit Rotkohl, Rosenkohl, Klöße, Kartoffeln, leckere Soße
- Zimt-Mascarpone Creme mit Glühweinkirschen

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

Dessert und Kuchen

Weißes Glühweingelée mit Kirschragout,
Brownies und Minzpesto

Spreewälder Blechkuchen mit Sahne

Zwei Spreewälder Hefepflinse (ab 14.00 Uhr)

mit Butter und Zucker

mit Apfelmus



Ältestes Gasthaus im Spreewald – Schankrecht seit 1757

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/Cola light	0,3l/ 0,5l
Fanta	0,3l/ 0,5l
Sprite	0,3l/ 0,5l
Spezi	0,3l/ 0,5l
Rote/Grüne Brause	0,3l/ 0,5l
Hauseigener Apfel-Birnen-Saft	0,2l
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

Landskron Pils 0,3l/ 0,5l

Flaschenbier

Landskron Bernstein 0,33l

Bitburger alkoholfrei 0,33l

Benediktiner Weizen dunkel 0,5l

Mischgetränke

Potsdamer – Pils mit Roter Brause 0,3l/ 0,5l

Radler – Pils mit Spritze 0,3l/ 0,5l

Diäsel – Pils mit Cola 0,3l/ 0,5l

Bacardi Cola 0,2l

Wodka Lemon 0,2l

Gin Tonic (Gin Mare) 0,2l



Ältestes Gasthaus im Spreewald – Schankrecht seit 1757

Winzersekt

troocken oder halbtroocken, 0,1 l

troocken oder halbtroocken, 0,75 l

Offene Weißweine direkt vom Erzeuger 0,2 l

Verschiedene Weine, trocken, halbtrocken und lieblich,
bitte sprechen Sie uns einfach an

Offene Rotweine direkt vom Erzeuger 0,2 l

Verschiedene Weine, trocken, halbtrocken und lieblich,
bitte sprechen Sie uns einfach an

Offene Rotweine direkt vom Erzeuger 0,2 l

Verschiedene Weine, trocken, halbtrocken und lieblich,
bitte sprechen Sie uns einfach an

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.

Gasthaus "Dublow-Mühle"



Ältestes Gasthaus im Spreewald – Schankrecht seit 1757

Spirituosen

Hausgegener Ochsenfrosch Kräuterlikör	4 cl
Burger Hofbrennerei Ballaschk	
Apfelbrand	2 cl
Williams Birne	2 cl
Himbeere	2 cl
Haselnußgeist	2 cl
Walnußgeist	2 cl
Kürbisgeist	2 cl
Schwarze Johannisbeere Likör	2 cl
Whisky „Der Kolonist“ 43%vol.	2 cl
Whisky „Der Kolonist“ 56%vol.	2 cl
Sonstiges	
Spreewaldbitter	4 cl
Jägermeister	4 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
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
Gin Mare – 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 einschen.



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 Schleuse 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 hausgemachte Ochsenfrosch – Kräuterlikör



Zum Verschenken
oder um sich selbst
eine Freude zu machen

je 0,5l Flasche

€ 15,00

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

www.dubkow-muehle.de

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