

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
Gemüsehof Baroniek aus Burg
Frischer Fisch von Mario Fischer aus Nizwisch
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.

Gasthaus "Dublow-Mühle"



Ältestes Gasthaus im Spreewald – Schankrecht seit 1757

Suppen

Spreewälder Hochzeitssuppe

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Gurkenbockwurst

Salate

Großer gemischter Salat

- mit Hähnchenbrust

Gurkensalat mit Leinöl und Meerrettich



Ältestes Gasthaus im Spreewald – Schankrecht seit 1757

Hauptgerichte

Grützwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

Spreewälder Quark mit Pellkartoffeln und Leinöl

Schnitzel mit Bratkartoffeln und Champignons

Rinderroulade mit Rotkohl und Klößen

Dubkower Mühlrad - Bauernfrühstück mit Salat und Gurken

Hähnchenbrust in Spreewälder Pastapfanne

Veggiebowl mit Reis (vegan)

Fisch

Gebratener Wels, Kartoffelpüree, Gurkensalat

Gebratenes Zanderfilet mit Schmorgurken
und Salzkartoffeln

Gedünsteter Hecht in Spreewaldsoße, Salzkartoffeln

Bitte beachten Sie die Tagesangebote auf unseren Schildern

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



Ältestes Gasthaus im Spreewald – Schankrecht seit 1757

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 Champignons

Dessert und Kuchen

Milchreis mit Apfelkompott

Rote Grütze mit Fruchtsorbet

2 Hefepfannkuchen mit Apfelmus

Blechkuchen nach Angebot



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 (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

Landskron Pils	0,3l/ 0,5l
Landskron Pupen-Schultzes Schwarzes	0,3l/ 0,5l
Benediktiner Hefeweizen hell	0,3l/ 0,5l

Flaschenbier

Radeberger	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



Ältestes Gasthaus im Sprzewald – Schankrecht seit 1757

Winzersekt

troocken oder halbtroocken, 0,1 l

troocken oder halbtroocken, 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

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, halbtroocken

Müller-Thurgau, halbtroocken

Sauvignon Blanc, troocken

Grauburgunder, troocken

Schwarzelt, lieblich

Riesling, troocken

Riesling, halbtroocken

Offene Roséweine direkt vom Winzer 0,2 l

Spätburgunder Rosé, halbtroocken

Rosé, troocken

Gasthaus "Dublow-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 einschen.



Ältestes Gasthaus im Sprzewald – 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
Kürbisgeist	2 cl
Schwarze Johannisbeere Likör	2 cl
Whisky „DerKolonist“ 45% vol.	2 cl
Whisky „DerKolonist“ 52% vol.	2 cl
Sonstiges	
Sprzewaldbitter	4 cl
Jägermeister	4 cl
Überberg	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
Becherovka	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!



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.

Gasthaus "Dublow-Mühle"



Ältestes Gasthaus im Spreewald – Schankrecht seit 1757

Der hausgemachte Ochsenfrosch – Kräuterlikör



Zum Verschenken
oder um sich selbst
eine Freude zu machen

0,5 l Flasche

Sie können bei uns außerdem

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

Gasthaus "Dubkow-Mühle"



Ältestes Gasthaus im Spreewald – Schankrecht seit 1757



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.