

Gasthaus "Dubkow-Mühle"



Ältestes Gasthaus im Spreewald – Schankrecht seit 1757



Speisekarte

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

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
Spreewaldbauer Rieken aus Vetschau
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

Unsere Spargelkarte mit Spargel vom Spreewaldbauern Rieken

Portion Spargel (250 g)

Salzkartoffeln, Hollandaise oder Semmelbutter

Portion Spargel (200 g) mit gekochtem Schinken

Salzkartoffeln, Hollandaise oder Semmelbutter

Portion Spargel (200 g) mit einem Schnitzel

Salzkartoffeln, Hollandaise oder Semmelbutter

Portion Spargel (200 g) mit gebratenem Zanderfilet

Salzkartoffeln, Hollandaise oder Semmelbutter

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

Riesling trocken, Pfalz

Glas 0,2 l

Flasche 0,75 l

Gasthaus "Dublow-Mühle"



Ältestes Gasthaus im Sprzewald – Schankrecht seit 1757

Suppen

Kalte Gurkensuppe

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Gurkenbockwurst

Salate

Großer gemischter Salat

- mit Hähnchenbrust

Gurkensalat mit Leinöl und Meerrettich

Gurkenteller mit verschiedenen eingelegten Sprzewaldgurken



Ältestes Gasthaus im Sprzewald – Schankrecht seit 1757

Hauptgerichte

Grützwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

Sprzewälder Quark mit Salzkartoffeln und Leinöl

Schnitzel mit Bratkartoffeln und Champignons

Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln

Dubkower Mühlrad - Bauernfrühstück mit Salat und Gurken

Sprzewälder Pastapfanne mit Hähnchenbrust

Rigatoni Nudeln mit hausgemachter Tomatensoße

Fisch

Gebratenes Zanderfilet mit Schmorgurken
und Salzkartoffeln

Eine frisch geräucherte Forelle mit Salatbeilage,
Brot und Butter

Bitte beachten Sie auch die Tagesangebote auf unseren Schildern



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

Rigatoni Nudeln mit hausgemachter Tomatensoße

Schnitzel mit Salzkartoffeln und Champignons

Dessert und Kuchen

2 Hefepfandstücke (ab 14 Uhr)

2 Hefepfandstücke mit Apfelmus (ab 14 Uhr)

Blechkekse nach Angebot

Portion Sahne

Bio-Muschelzis, verpackt, in den Sorten:
Erdbeer-Hafer (vegan), Schoko-Erdbeere,
Mango-Kokos, Heidelbeere-Vanille



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

Lichtenaauer Mineralwasser	0,25l
(spritzig, medium, still)	0,75l
Lichtenaauer Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,25l
Vita Cola	0,3l/ 0,5l
Vita Cola light	0,33l
Vita Orange	0,3l/ 0,5l
Vita Zitrone	0,3l/ 0,5l
Vita Spezi	0,3l/ 0,5l
Landskron Rotz Brause	0,33l
Grüne Brause	0,3l/ 0,5l
Hauseigener Apfel-Birnen-Saft	0,2l
RAUCH-Säfte, verschiedene Sorten	0,2l
RAUCH Bio-Saftschorlen Apfel/Johannisbeere/Rharbarber	0,33l
RAUCH Saftschorle, versch. Sorten	0,3l/ 0,5l
RAUCH Eistee Zitrone/Pfirsich/Kirsche	0,33l

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



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

Landskron Bernstein	0,33l
Köstritzer Kellerbier	0,5l
Benediktiner hell	0,33l
Benediktiner Weizen dunkel	0,5l
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0,5l
Bitburger alkoholfrei	0,33l
Kandimalz	0,33l

Mischgetränke

Berliner Weiße rot oder grün	0,33l
Potsdamer – Pils mit Roter Brause	0,3l/ 0,5l
Radler – Pils mit Vita Zitronen	0,3l/ 0,5l
Bacardi Vita Cola	0,2l
Wodka Lemon	0,2l
Gin Tonic	0,2l
Aperol Spritz/ Limoncello Spritz	0,2l

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



Ältestes Gasthaus im Spreewald – Schankrecht seit 1757

Winzersekt

troocken oder halbtroocken, 0,1 l

troocken oder halbtroocken, 0,75 l

Offene Weißweine direkt vom Winzer 0,2 l

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

Offene Roséweine direkt vom Winzer 0,2 l

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

Offene Rotweine direkt vom Winzer 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 Weinkenner und Liebhaber halten wir ein spezielles
Angebot ausgewählter Weingüter 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
Kürbisgeist	2 cl
Walnußgeist	2 cl
Schwarze Johannesbeere Likör	2 cl
Whisky „DerKolonist“ 45% vol.	2 cl
Whisky „DerKolonist“ 52% vol.	2 cl

Sonstiges

Spreewaldbitter	4 cl
Jägermeister	4 cl
Ramazotti	4 cl
Tullamore Dew (Irischer Whisky)	4 cl
Eierlikör – scharfes Gelb	4 cl
Baileys	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 Sprzewald – 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 – 15,00 €

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

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.