



Speisekarte

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



Liebe Gäste,

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

Man sagt, hier im Spreewald, inmitten ziner 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 Krödo 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

Gemüschhof Baronick aus Burg

Spreewaldbauer Rickzen aus Vetschau

Frischer Fisch von Mario Fischer aus Niebisch

Bäckerzi Mieth aus Burg

Gurkeninlegerzi Rabe in Boblitz

Leinöl von Zeidler aus Lübbenau

Brennerzi Sellendorf

Burger Hofbrennerzi Arno Ballaschk

Landskron Brauerzi Görlitz

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



Suppen

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Gurkenbockwurst

Gemüsesuppe, vegetarisch

Salate

Großer gemischter Salat
- mit Hähnchenbrust

Gurkensalat mit Leinöl und Meerrettich

Gurkenteller mit verschiedenen eingelegten Sprzewaldgurken



Hauptgerichte

Grütwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

Sprzewälder Quark mit Salzkartoffeln und Leinöl

Regionale Wildschweinsülze mit hausgemachter Remoulade,
Bratkartoffeln und Salatbeilage

Schnitzel mit Bratkartoffeln und Rahmhampignons

Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln

Dubkower Mühlrad - Bauernfrühstück mit Salat und Gurken

Sprzewälder Dastapfanne mit Hähnchenbrust

Vesperplatte mit regionalen Produkten

Fisch

Gebratenes Zanderfilet mit Ragout aus eingelegten
Sprzewaldgurken und Salzkartoffeln

Eine frisch geräucherte Forelle mit Salatbeilage,
Brot und Butter

Bitte beachten Sie auch die Tagesangebote auf unseren Schildern

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



Für unsere jungen Gäste bis 12 Jahre

Sprzewälder 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 Hefepflinsz (ab 14 Uhr)

2 Hefepflinsz mit Apfelmus (ab 14 Uhr)

2 Hefepflinsz mit Roter Grütze (ab 14 Uhr)

Blitzkuchen nach Angebot

Portion Sahne

Bio-Muscheleis, verpackt, in den Sorten:
Erdbeer-Hafer (vegan), Schoko-Erdbeer,
Mango-Kokos, Heidelbeer-Vanille



Kaffee und heiße Spezialitäten

Tasse Kaffee

Pott Kaffee

Kännchen Kaffee

Tasse Kaffee HVG

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)



Alkoholfreie Getränke

Lichtnauer Mineralwasser	0,25l
(spritzig, medium, still)	0,75l
Lichtnauer 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 Zitronen	0,3l/ 0,5l
Vita Spezi	0,3l/ 0,5l
Landskron Rote Brause	0,33l
Grüne Brause	0,3l/ 0,5l
RÄUCH-Säfte, verschiedene Sorten	0,2l
RÄUCH Bio-Saftschorlen Apfel/Johannisbeere/Rhabarber	0,33l
RÄUCH Saftschorle, versch. Sorten	0,3l/ 0,5l
RÄUCH Eistee Zitronen/Pfirsich/Kirsche	0,33l



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

Köstritzer Kellerbier	0,5l
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
Apéro Spritz/ Limoncello Spritz	0,2l



Ältestes Gasthaus im Sprzewald – Schankrecht seit 1737

Winzerspekt

troeken oder halbtroeken, 0,1 l

troeken oder halbtroeken, 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,
unsere Weinkarte begleitet Sie.**



Ältestes Gasthaus im Sprzewald – Schankrecht seit 1737

Spirituosen

Hausgegnener Ochsenfrosch Kräuterköör 4 cl

Burger Hofbrännerlei Balleack

Äpfelbrand	2 cl
Williams Birne	2 cl
Limbeere	2 cl
Hausbrennspirit	2 cl
Kürbissgeist	2 cl
Walnussgeist	2 cl
Schwarze Johannisbeere Köör	2 cl
Whisky „Der Kolonist“ 43% vol.	2 cl
Whisky „Der Kolonist“ 52% vol.	2 cl

Sonstiges

Sprzewaldbitter	4 cl
Jägermeister	4 cl
Ramazotti	4 cl
Tullamore Dew (Irischer Whisky)	4 cl
Eierköör – scharfes Gelb	4 cl
Baileys	4 cl
Bacardi Rum	4 cl
Becherovka	4 cl
Williams Birne	4 cl
Nordhäuser Doppelkorn	4 cl
Smirnoff Wodka	4 cl
Maltaser	4 cl
Linje Aquavit	4 cl
Gin Mare – Dry Gin	4 cl
Fischeggist (brunnend serviert)	2 cl

Gern servieren wir unsere Spirituosen auch in 2 cl.
Unser Serviceteam berät Sie gern!



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 Angewiesenen 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 zugelgt – dies belebte das Geschäft. Warum aber ein Frosch von sechs Zentnern? Auch das ist bekannt:

Die Schlüssel 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 hausgezogene Ochsenfrosch – Kräuterlikör



Zum Verschenken
oder um sich selbst
eine Freude zu machen

0,5 l Flasche – 15,00 €

Natur erleben und aktiv sein Frühjahr-Sommer Angebot

Das beinhaltet unser Angebot:

- 3 bzw. 4 Nächte im Doppelzimmer
- 3 bzw. 4 x leckeres und reichhaltiges Frühstücksbuffet
- 1 x 2-stündige Kahnfahrt ab unserem hauseigenen Anleger
- 1 x Paddelboot für einen Tag ODER
- 1 x Fahrräder für einen Tag

Anreise immer Sonntags oder Montags,
Buchung nur nach Verfügbarkeit,
nicht möglich in Feiertagswochen.



im Doppelzimmer
3 Nächte 249,00 € p.P.
4 Nächte 299,00 € p.P.

im Doppelzimmer
zur Einzelnutzung
3 Nächte 299,00 € p.P.
4 Nächte 349,00 € p.P.

Unsere Zimmer stehen Ihnen
ab 14.00 Uhr zur Verfügung,
Sie können natürlich gerne bereits
früher anreisen und den
Tag genießen.

Gasthaus "Dubkow-Mühle"



Ältestes Gasthaus im Spritzwald – Schankrecht seit 1737

Sie können bei uns außerdem



Übernachten



Kahn fahren



Paddelboote, Kanus und Fahrräder ausleihen



Sieh über spanische Pferde informieren



Unsere kleine Galloway – Herde bestaunen

Gasthaus Dubkow – Mühle

Dubkowmühle 1

03222 Lübbenu OT Leipzig

Telefon 03542 2297

info@dubkow-muehle.de

www.dubkow-muehle.de

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