

Zur Wassermühle Gasthaus

„Glück zu“

Der traditionelle Müllergruß „Glück zu“ hat seinen Ursprung in der Zeit als die Gesellen noch auf Wanderschaft gingen. Sie sollten das „Glück“ von Mühle „zu“ Mühle tragen. Kamen Sie an einer neuen Mühle an, so begrüßten die Lehrlinge die Müllermeister mit „Glück zu“ und baten damit um Arbeit. Der Glückwunsch sollte dabei die Mühle vor Unwetter, Missernte, Bränden und sonstigen unvorhersehbaren Katastrophen beschützen.

Damit ein herzliches Willkommen zu einer Reise durch „de grangia dicta Hofegin“

Hofegin – auf deutsch „Höfgen“ ist eine Gemeinde, die sich über die Jahre zu einem angesehenen Dorf entwickelte. Im historischen Muldedörfchen mit seiner auf einer Porphyrkuppe gelegenen Wehrkirche und den sieben Gehöften verschiedenen Alters befindet sich die technische Schauanlage "Wassermühle" mit dem angrenzenden historischen Gasthaus.

Das Gasthaus "Zur Wassermühle" findet man schon seit 1859 inmitten des historischen Ortskerns im "Dorf der Sinne - Höfgen". Umgeben von üppiger Natur ist es vor allem durch das historische Gebäudeensemble weit über die Grenzen Sachsens hinaus bekannt. Unvergessen für unsere Gäste bleibt der Anblick der weiten Wiesen am Ufer der Mulde mit Wassermühle und mittelalterlichen Fachwerkbauten. Unser historisches Gasthaus wurde 2021 saniert, neugestaltet und ausgestattet. Es besteht aus der Eingangshalle, dem „Ochsenstall“, dem „Hühnerstall“, der „Strohpanzel“ sowie dem großen Spreuboden mit Panoramafenster im oberen Stockwerk.

Ein gutes Gasthaus erkennt man natürlich auch am guten Essen, an der freundlichen Bedienung und der liebevollen Einrichtung. Vor allem aber erkennt man ein gutes Gasthaus daran, wie es seine Wurzeln pflegt.

Dieses Gasthaus ist ein ganz besonderer Platz mit besonderen Menschen, die es zu dem machen, was es ist. Mit ihrem Talent, ihrer Hingabe, ihrer Liebe zum Detail und vor allem mit ihrer Freude am Tun. Hier wird eine Mischung aus Tradition und Moderne gelebt. Deshalb spiegeln viele Gerichte im Gasthaus „Zur Wassermühle“ die Region wieder, aus der sie stammen: Sie wurzeln in der Tradition und zeigen dennoch ihren eigenen Charakter. Sie verbinden die Leidenschaft, der Qualität zuliebe zwei, drei Handgriffe mehr zu machen und die Leichtigkeit, sich diese Mühe nicht anmerken zu lassen, miteinander.

Wir, die Familie Sörnitz und unser Team der Wassermühle, wünschen Ihnen viel Freude beim Entdecken des Dorfes und der malerischen Natur sowie genussvolle Stunden in unserem Haus.

Aperitifs

Mandarin Bay⁽¹⁾ 0,2 l 8,50 €
4 cl Long Horn Gin, 2 cl Aperol, Mandarinsaft

Alte Trüffelsau^(2,3,8,10) 0,2 l 8,50 €
3 cl Boar Gin mit Tonic aufgefüllt

Hugo^(2,5,10) 0,2 l 6,00 €
Holunderblütenlimonade, Sekt, Minze, Eiswürfel

Aperol Sprizz^(1,5) 0,2 l 6,50 €
5 cl Aperol mit Sekt, Orangenscheibe & Eiswürfel

Aperol Mött's^(1,3,10) 0,33 l 6,50 €
5 cl Aperol mit Mött's Erfrischung, Orangenscheibe & Eiswürfel

Huckleberry Bull^(1,9,10) 0,3 l 12,00 €
4 cl Gin, 2 cl Limettensaft, 1 cl Mandelsirup & weißem Red Bull (Kokos-Blaubeere)



Likör 43⁽¹⁾ 0,2 l 6,00 €
mit Heumilch

Misch Masch^(1,2,5,7,10) 0,2 l 4,50 €
Hirschblut, Fanta, Eiswürfel

Southern Ginger^(1,4,10) 0,2 l 6,00 €
4 cl Southern Comfort, Ginger Ale

Martini bianco⁽⁵⁾ 5 cl 4,50 €

Piccolo Prosecco⁽⁵⁾ 0,2 l 8,00 €
„Scavi & Ray“ Frizzante

Bernard Massard⁽⁵⁾ 0,1 l 3,50 €
Sekt trocken

Bernard Massard⁽⁵⁾ 0,75 l 23,50 €
Sekt trocken

Suppen

Zwiebelsuppe unter Käsehaube 9,00 €

Rinderbouillon / Zwiebelgemüse
Croûtons / Gouda

Weißkohlsuppe mit
Hackfleischbällchen 7,00 €

Rahm / Petersilien-Kürbiskern-Pesto

Quittensuppe mit Karotten 7,50 €

Ingwer / Chili / Kokos / Honig

*Fünf gerade sein lassen.
Genießen.
Einfach nur genießen, ganz bewusst.
Ganz.*

Vorspeisen

Würzfleisch vom Hirsch 9,50 €

Bergkäse / Zitrone / Preiselbeeren / Baguette
(2,3,7)

„Strammer Max“
vom gezupften Eisbein 11,00 €

Bauernbrot / Bautzner Senf / Spiegelei (2, 10)

Rote Bete-Knödel 9,00 €

Meerrettich / Semmelbrösel (3)

Bei Änderung der Beilagen wird eine Servicepauschale von 2,00 € erhoben. Einige Gerichte enthalten Allergene. Diese erfragen Sie bitte beim zuständigen Service.

Hauptspeisen

Fangfrische Forelle 25,00 €
Apfelrotkohl / zerlassene Butter / Zitrone
Petersilienkartoffeln (3)

**Dry Age Kotelett
vom Porky Schwein (300g)** 29,00 €
Waldpilze / scharfe Spaghetti / Pfefferbutter

Hirschbraten in Burgundersoße 26,00 €
Rahmwürsting / Preiselbeeren / Kartoffelklöße
(2,3)

**Veganer Haferflockenbratling
mit Karotte und Paprika** 22,00 €
Tomatensoße / gegrilltes Wintergemüse
Kichererbsencurry



Tafelspitz vom Weiderind 25,00 €
Meerrettichsoße / Karottengemüse
Kräuterknödel (3)

Schweineschnitzel (200g) 24,00 €
Champignons im Kräuterrahm
gebackene Kartoffelbällchen / Zitrone

Argentinisches Rinderfilet (200g) 38,00 €
Babyspinat / Pinienkerne
Gorgonzolabandnudeln / Grana Padano
Sauce Choron (2)

**Heiße Schlachtplatte
mit Grünkohl** 21,00 €
Blutwurst / Leberwurst / Bauernknacker
Petersilienkartoffeln / Bautzner Senf (2,3,10,11)

„Höfgener Kohlroulade“ 20,00 €
Kalbsfleisch / Kapern / Petersilienkartoffeln
Soße

„Caesar Salad“ 22,00 €
Romanasalat / Grana Padano / Croûtons
Quitte / karamellisierte Birnenspalten
Hähnchenbrust im Sesammantel
geröstete Nüsse (2)



Hauptspeisen

Halbe gebackene Bauernente 26,00 €
Apfelrotkohl / Kartoffelklöße mit Brösel (2,3)

Winterliche Nudelpfanne
mit Waldpilzen 21,00 €
Penne / Hokkaido / Rosenkohl
Quittenkompott / Honig / Kokosmilch



Unsere Weinempfehlung

Rotling

Weingut Herzer an der Saale

Sein Bukett ist bestimmt von Aromen saftiger Erdbeeren und reifer Himbeeren. Der Wein hat eine gut abgestimmte Balance zwischen Süße und Säure und ist der ideale Begleiter für die leichte Küche.

0,2 l	8,50€
0,5 l	19,50€
0,75 l	28,00€

Kinderspeisen bis 12 Jahre

Hefeklöße 6,00 €
Blaubeeren / Vanillesoße (1,2,10) (A, D)

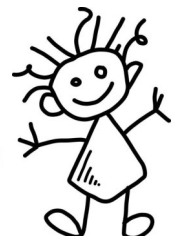
Eierkuchen 6,00 €
Apfelmus / Vanillesoße / Zucker (1,2,10) (A, D, I)

Schnitzelchen 8,00 €
Buttermöhren / dunkle Soße / Pommes (7)
(A, D, E, G, I, L)

Jägerschnitzel 8,00 €
Makkaronichips / Tomatensoße (2,3,11)
(A, D, E, G, I, L)



Bei Änderung der Beilagen wird eine Servicepauschale von 2,00 € erhoben. Einige Gerichte enthalten Allergene. Diese erfragen Sie bitte beim zuständigen Service.



Desserts

Goldener Abschluss 6,00 €

Vanilleeis / Eierlikör / Apfelmus / Schlagsahne
(1,10)

Nougatknödel 10,00 €

Zwetschgenröster / Vanillesoße (2,10)

„Panna Cotta“ 8,50 €

Bratapfeleis / Pfefferkirschen

Eisbecher

Schwedenbecher 9,00 €

Vanilleeis / Apfelmus / Eierlikör
Schokoladensoße / Sahne (1,3,10)

Nussbecher 9,00 €

Haselnusseis / Schokoladeneis
geröstete Nüsse / Karamelloße / Sahne (1,2,3,10)

Quitten-Birnen-Becher 9,00 €

Quitten-Quarkeis / Schokoladeneis
eingeweckte Quitten und Birnen / Blütenhonig
Sahne / Schokostreusel

Mandarine-Schmand-Becher 9,00 €

Schmand-Mandarinen-Eis / Vanilleeis
Orangensoße / geröstete Bio-Mandeln
viele Kuchenstreusel / Baiser / Sahne

Gemischtes Eis 6,50 €

Vanilleeis / Schokoladeneis / Erdbeereis
Sahne

Eisschokolade 6,50 €

Vanilleeis / Schokoladeneis / Trinkschokolade
Sahne (1,3)

Eiskaffee 6,50 €

Vanilleeis / Schokoladeneis / Kaffee (1,3,9)

Kuchen & Torten

(A, D, H, I, K, M)

Gedeckter Apfelkuchen 4,50 €
Mürbeteigböden / fruchtige Apfelschicht
Zuckerguss (2,11)

Mohn-Butterstreusel 4,50 €
heller Rührteig / Mohnpudding-Creme
goldgelbe Butterstreusel / Dekorpuder (2,11)

Karotten-Sahne-Torte 6,50 €
Sahnecreme / Orangenkaramell / Mandarinen
Karottenbiskuit

„Snickers Torte“ 6,50 €
Schoko-Biskuitböden / Mascarponecreme
Schokoladenganache / Erdnuss-Salzkaramell

**Es gibt sie noch,
die Orte, die nur wenige finden.
In aller Ruhe durchatmen.
Endlich.**

Bei Änderung der Beilagen wird eine Servicepauschale von 2,00 € erhoben. Einige Gerichte enthalten Allergene. Diese erfragen Sie bitte beim zuständigen Service.

Heißgetränke

Tasse Kaffee ⁽⁹⁾	2,90 €
Pott Kaffee ⁽⁹⁾	4,50 €
Milchkaffee ⁽⁹⁾	4,50 €
Espresso ⁽⁹⁾	2,80 €
Doppelter Espresso ⁽⁹⁾	4,00 €
Cappuccino ⁽⁹⁾	3,30 €
Latte Macchiato ⁽⁹⁾	4,20 €
Heiße Schokolade mit Milchschaum oder Sahne	3,50 €
„Lumumba“ mit Rum & Sahne	4,90 €
Heißer Quittensaft	4,50 €
Pott Tee	3,50 €
Schwarzer Tee	Grüner Tee
Kräutertee	Pfefferminztee
Zitronentee	Erdbeertee

Saft aus der Region



Apfel-Holunderblütensaft 0,2 l	3,30 €
Quittensaft 0,2 l	3,30 €

Säfte & Schorlen

Tomatensaft ⁽³⁾	Mandarinsaft
Bananensaft ⁽³⁾	Orangensaft ^(2,4,10)
Sauerkirschsaft	Apfelsaft ^(1,2)
Johannisbeersaft	Rhabarbersaft ^(2,10)
Saft 0,2 l	2,80 €
0,4 l	4,50 €
Schorle 0,2 l	2,50 €
0,4 l	4,50 €

Softgetränke

Grander-Wasser	spritzig oder still
0,2 l	2,00 €
0,4 l	4,00 €
1,0 l	6,00 €
Himbeerbrause ^(1,2,10)	
0,2 l	2,50 €
0,4 l	4,50 €
Waldmeisterbrause ^(1,2,10)	
0,2 l	2,50 €
0,4 l	4,50 €
Holunderbrause ^(2,10)	
0,2 l	2,50 €
0,4 l	4,50 €
Cola / Orangen- / Zitronenlimonade ^(1,2,7,9,10)	
0,2 l	2,50 €
0,4 l	4,50 €
Bitter Lemon ^(1,2,3,8,10) / Tonic Water ^(2,3,8,10)	
Ginger Ale ^(1,4) 0,2 l	2,50 €
0,4 l	4,50 €
Meiner Mött's Kräuterlimonade ^(3,10)	
0,33 l	3,50 €

Traditionell - Sächsisch

Mühlenbräu

nach Familienrezept^(1,4)
 - frisch vom Fass -

	0,3 l	0,5 l
Naturradler	3,00 €	4,50 €
Pilsener	3,00 €	4,50 €
Zwickel	3,00 €	4,50 €
Hefeweizen	3,00 €	4,50 €
Schwarzbier	3,00 €	4,50 €
Alkoholfreies Bier	3,00 €	4,50 €

Traditionell sächsisches Bier
 für Leib & mit Seele.

Hausweine vom Fass

Baden	Gutedel ⁽⁵⁾	
	0,2 l	7,00 €
	0,5 l	16,00 €

Weingut Graf von Kageneck

trocken, milde Säure, feine Süße, Duft von Lindenblüten, Zitrusfrucht & grünem Apfel

Baden	Müller Thurgau ⁽⁵⁾	
	0,2 l	7,00 €
	0,5 l	16,00 €

Weingut Graf von Kageneck

halbtrocken, Aromen von gelbem Pfirsich & frischer Zitrone mit einer delikaten Muskatnote

Obstweine



Apfelwein ⁽⁵⁾	weiß	
	0,2 l	4,50 €
	0,5 l	11,00 €
	0,75 l	15,00 €

Hirschblut ⁽⁵⁾	rot	
	0,2 l	4,50 €
	0,5 l	11,00 €
	0,75 l	15,00 €

Sachsenobst

ob rot oder weiß, immer frisch & fruchtig mit leichter Süße

Ausschankweine rosé

Pfalz	Portugieser Weißherbst ⁽⁵⁾	
	0,2 l	7,00 €
	0,5 l	16,00 €

Weingut Anselmann

Qualitätswein, Edesheimer Ordensgut, halbtrocken, feine Fruchtsüße, zart, süffig

Saale-Unstrut	Freyburger Herrenberg ⁽⁵⁾	
	0,2 l	7,50 €
	0,5 l	17,00 €
	0,75 l	26,00 €

Weingut Deckert

Dorn Rosa Q.b.A. 2019, trocken, fruchtig, rotbeerig, fester Körper mit Rückgrat

Ausschankweine weiß

Mosel	Riesling vom roten Schiefer ⁽⁵⁾
	0,2 l 8,50 €
	0,5 l 19,50 €
	0,75 l 28,00 €

Weingut Paulinshof

trocken, weiße Blüten und Mandarine, ausbalanciertes Säurespiel, Steinobst wie Mirabellen und gelber Pfirsich, saftig, leicht

Rheinhessen	Chapeau Blanc ⁽⁵⁾
	0,2 l 7,00 €
	0,5 l 16,50 €
	0,75 l 25,00 €

Weingut Julia Schittler

Qualitätswein 2020, vegan, trocken
Cuvée aus Scheurebe, Riesling, Weißburgunder, klar, strahlende Frucht, kühle Mineralität

Saale-Unstrut	Freyburger Herrenberg ⁽⁵⁾
	0,2 l 7,50 €
	0,5 l 17,00 €
	0,75 l 26,00 €

Weingut Deckert

Weißburgunder Kabinett 2020, trocken zartes hellgelb im Glas, wunderschöner Duft nach

**Trink, was klar ist,
iss, was gar ist,
red was wahr ist.**

**Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck,
den er zurück lässt,
ist bleibend.**

Ausschankweine rot

Frankreich	Merlot ⁽⁵⁾
	0,2 l 7,00 €
	0,5 l 16,00 €

Cheval d`Or, Vin de Pays d`Oc

trocken, weich, füllig, volle Fruchtaromen

Italien	Poggio Delle Faine IGT ⁽⁵⁾
	0,2 l 9,00 €
	0,5 l 22,00 €
	0,75 l 32,00 €

Toskana Cantine Minini 2013

trocken, Duft: Schwarzkirsche, Kaffee & Vanille, vollmundig, saftig & sehr ausgewogen, dezente Noten von Pfeffer & Tabak, langes Finale

Württemberg	Thalheimer Schloßberg ⁽⁵⁾
	0,2 l 6,50 €
	0,5 l 16,00 €
	0,75 l 22,00 €

Weingut Golter

Schwarzriesling Q.b.A. 2015

halbtrocken, feinherb, jugendlich, gefällig

Schnaps -Diät
Verlieren Sie 3 Tage
in nur einer Woche!

Digestifs



Fa. Fischer
&
Bunge

Edelbrände GbR

Thymian Likör	40 %	
Orangen Likör ⁽¹⁾	40 %	
Schäferstündchen Likör	40 %	
Obstler	38 %	
Himbeergeist	40 %	
	2 cl	3,50 €
Grimmaer Augustiner-Tropfen	32 %	
	4 cl	4,00 €
Becherovka	38 %	
	4 cl	4,50 €
Seamans Shot Extra Hot	30 %	
	4 cl	4,50 €
Leipziger Allasch	38 %	
	4 cl	4,50 €
„Fruchtige Eier“	2 cl Eierlikör, 2 cl Kirschlikör ⁽¹⁾	
	4 cl	4,50 €
Dooley's	17 %	
	4 cl	4,50 €

Wodka

Danzka Vodka original	40 %	
	4 cl	4,50 €

Gin

Long Horn Gin	42 %	
	2 cl	4,00 €
Huckleberry Gin	44 %	
	2 cl	6,00 €
Boar Gin	43 %	
	2 cl	5,00 €

Grappa

„The Queen“ Grappa di Moscato	38 %	
	2 cl	4,00 €

Duft von Blumen, Nuancen exotischer Früchte,
zarter Duft von süßem Gewürz, sehr weicher
Geschmack - im Eichenfass gereift.

Rum

Don Papa Rum Philippinen	40 %	
	2 cl	5,00 €

Im Geschmack gibt sich der dunkle, rötlich,
bernsteinfarbene Rum weich & gehaltvoll sowie
relativ kräftig. Er ist reichhaltig & charismatisch
mit Tönen von Honig, Vanille & kandierten
Früchten. Sieben Jahre im Eichenfass gereift.

Whisky

Dimple Whisky Scotch	40 %	
	2 cl	4,50 €
Glenfiddich single malt scotch	40 %	
	2 cl	4,50 €

Zusatzstoffe

1. Farbstoff
2. Konservierungsstoffe
3. mit Antioxidationsmitteln
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. chininhaltig
9. koffeinhaltig
10. Aromastoffe
11. gepökelt

Allergene



Wir bitten Allergiker, sich an unser Serviceteam zu wenden.

Es hält für Sie eine separate Allergiker-Speisekarte mit allen wichtigen Informationen bereit.