
Zur Wassermühle
Gasthaus
„DORF DER SINNE“
HÖFGEN



Vorspeisen & Suppen

WÜRZFLEISCH VOM HIRSCH
Bergkäse / Zitrone / Preiselbeeren /
Baguette 12,00

„HÖFGENER LACHS-STULLE“
Räucherlachs / Senf-Dill-Dressing /
Höfgener Bauernbrot / Körniger Frischkäse /
Radieschen / Zitronengel 12,00

„HÖFGENER SCHWEINEBAUCH-STULLE“ 2, 3, 11
Knuspriger Bauch vom Strohschwein /
Bautzner Senf / Höfgener Bauernbrot /
Speck-Zwiebelmarmelade 12,00

„ENTENPRALINE“3
Pulled Duck / Weihnachtliche BBQ-Soße /
Geröstetes Brot / Apfel-Meerrettich-Creme 11,00

KAROTTEN-QUITTEN-SUPPE
Zimt / Kokos / Chili 8,00

ENTENBOUILLON MIT KÄSEKNÖDEL
Wurzelgemüse / Schnittlauch 8,00

ZUSATZSTOFFE

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff
3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker
5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Phosphat
8) chininhaltig 9) koffeinhaltig 10) mit Aromastoff
11) gepökelt 12) mit Süßungsmittel



Sächsische Küche

HALBE HÖFGENER BAUERNENTE 2, 3
Apfelrotkohl / Kartoffelklöße / Entenjus 30,00

GEPÖKELTES EISBEIN (1000 g)
AUF SAUERKRAUT 3, 11
Meerrettichsoße / Petersilienkartoffeln /
Bautzner Senf 26,00

MÜHLENSCHNITZEL MIT RAHMWIRSING
Petersilienkartoffeln / Zitrone 25,00

IM GANZEN GEBRATENE FORELLE
AN KAPERN-ZITRONENBUTTER
Apfelrotkohl / Petersilienkartoffeln 28,00

GEBRATENES ISLÄNDISCHES LACHSFILET
UNTER LEBKUCHENKRUSTE
Kartoffel-Sellerie-Püree / Fingermöhren /
Rieslingsoße / Orangenfilets 26,00

WEIHNACHTLICHER FILETTOPF
Filetspitzen von Ochse & Schwein / Rosenkohl / Kürbis /
Quitten / Maronen / Wildjus / Fusilloni /
Preiselbeeren 27,00

Bei Änderung der Beilagen erheben wir
eine Servicepauschale von 2,00 €.
Für Verpackungsmaterial berechnen wir 0,50 € pro Stück.

Wichtiger Hinweis für Allergiker:
Bitte kontaktieren Sie unser Servicepersonal.
Wir halten Informationen gemäß der
Lebensmittelinformationsverordnung bereit.

Mühlen-Highlights

ARGENTINISCHES RINDERFILET (200 g)
MIT RÖSTZWIEBELN 1, 2
Rosenkohl / Haselnüsse / Pfeffersoße /
Cheddar-Chili-Kroketten 43,00

SAFTIGER HIRSCHBRATEN
AUS DER KEULE 2, 3
Rahmwirsing / Kartoffelklöße / Rotweinsoße /
Preiselbeeren 28,00

VEGAN GEFÜLLTE KARTOFFELKLÖSSE
Apfelrotkohl / Tofu / Champignons /
Schalotten / Pilzjus 23,00

VARIATION VOM STROHSCHWEIN 2, 3, 11
Rosa Filet / Knuspriger Bauch / Geschmorte Backe /
Spitzkohl / Blutwurstknödel 29,00

CAESAR SALAD MIT QUITTEN & BIRNEN 2
Salatherzen / Cashewkerne / Croûton /
Grana Padano 18,00
wahlweise mit:
ARGENTINISCHEM RINDERFILET (200 g) 38,00
BARBARIE-ENTENBRUST (200 g) 33,00
ISLÄNDISCHEM LACHSFILET (200 g) 33,00

KIKOK-MAISHÄHNCHENBRUST (200 g)
MIT ROTE-BETE-GRAUPENRISOTTO 2
Zitronensoße / Erbsen / Käsekeks 25,00

Bei Änderung der Beilagen erheben wir
eine Servicepauschale von 2,00 €.

Für Verpackungsmaterial berechnen wir 0,50 € pro Stück.

Alle Gewichtsangaben sind Rohgewichte.

ZUSATZSTOFFE SIEHE SEITE 2



Abendbrot

SCHWEINESTEAK „STRINDBERG“ 1, 3, 10
Schweinelachs (250 g) / Senf-Zwiebel-Ei-Hülle /
Kartoffelspalten / Kräuterquark / Coleslaw / Käsedip 27,00

„WILDBURGER“ 1, 3, 9, 10, 12
Zartes Hirschfleisch (200 g) mit Gorgonzola überbacken /
Brioche / Birnen / Rucola / Rotkohlsalat /
Remouladensoße / BBQ-Soße 22,00

Kinderspeisen

KINDERSPEISEN GELTEN FÜR KINDER BIS 14 JAHRE.

HEFEKLÖSSE 10
Blaubeeren / Vanillesoße 7,00

QUARKKEULCHEN 10
Apfelmus / Vanillesoße 8,00

SCHNITZELCHEN
Erbsengemüse / Bratensoße / Kartoffeln 10,00

JÄGERSCHNITZEL 2, 3, 10, 11
Spirelli / Tomatensoße 10,00

KINDEREISBECHER 1, 2, 10
Vanilleeis / Smarties / Erdbeersoße / Waffelmütze 5,00

Wichtiger Hinweis für Allergiker:
Bitte kontaktieren Sie unser Servicepersonal.
Wir halten Informationen gemäß der
Lebensmittelinformationsverordnung bereit.



Desserts & Eisbecher

APFEL-MARZIPAN-TARTELETTE 10
Karamell / Omas-Teigschüssel-Eis / Walnusskrokant 10,00

ORANGEN-TÖRTCHEN
Weiße Schokolade / Orangenmousse 10,00

"GOLDENER ABSCHLUSS" 1, 3, 10 alkoholhaltig
Vanilleeis / Apfelmus / Eierlikör / Sahne 7,50

NUSSBECHER 1, 2, 3, 10
Haselnusseis / Schokoladeneis /
geröstete Nüsse / Karamellsoße / Sahne 9,00

QUITTEN-BIRNEN-BECHER 1, 2, 3 alkoholhaltig
Vanilleeis / Kokoseis / Quittenquark / Quitten-Birnensalat /
Cointreau / weiße Schokolade / Sahne 9,00

SCHWEDENBECHER 1, 3, 10 alkoholhaltig
Vanilleeis / Apfelmus / Eierlikör / Schokoladensoße /
Sahne 9,00

MANDARINEN-SCHMAND-BECHER 1, 2, 3, 10
Schmand-Mandarinen-Eis / Vanilleeis / Orangensoße /
geröstete Bio-Mandeln / Streusel / Baiser / Sahne 9,00

GEBACKENER APFELSTRUDEL 1, 2, 3, 10
Zimteis / Vanillesoße 9,00

Wichtiger Hinweis für Allergiker:
Bitte kontaktieren Sie unser Servicepersonal.
Wir halten Informationen gemäß der
Lebensmittelinformationsverordnung bereit.

ZUSATZSTOFFE SIEHE SEITE 2



Kuchen & Torten

FRISCHER BÄCKERKUCHEN 1, 3, 10, 12
je Stück 5,00

SÄCHSISCHE EIERSCHECKE /
PfLAUMEN-WALNUSSKUCHEN /
MOHN-STREUSELKUCHEN

HAUSEIGENE TORTEN
je Stück 8,00

QUITTEN-YUZU-ZIMT-TORTE /
KIRSCH-SCHOKOLADENTORTE MIT
MANDARINEN

Portion Schlagsahne zusätzlich 2,50

Kaffeespezialitäten & Tee

KAFFEE 9	Tasse	3,40
	Pott	5,00
MILCHKAFFEE / LATTE MACCHIATO 9		5,00
ESPRESSO 9	Einfach	3,40
	Doppelt	4,80
CAPPUCCINO 9		4,00
HEISSE SCHOKOLADE		
	Milchschaum / Sahne	4,00
	Rum & Sahne	5,50
TEE 10	Pott	4,00
	Schwarzer / Zitrone / Erdbeere / Grüner / Kräuter / Pfefferminze	

Milchalternativen (Soja/Hafer) gegen Aufpreis von 0,50 €.
Für Verpackungsmaterial berechnen wir 0,50 € pro Stück.





Alkoholfreie Getränke

GRANDER WASSER
spritzig / still
0,2 l 2,50 0,4 l 4,50 1,0 l 6,50

FRUCHTSAFT
0,2 l 2,80 0,4 l 4,80

FRUCHTSAFTSCHORLE
0,2 l 2,50 0,4 l 4,50

ORANGE / MARACUJA / RHABARBER / BANANE 3 /
SAUERKIRSCHE / KIBA 3 / JOHANNISBEERE / APFEL
- aus der Saftmanufaktur Kerstin Lieber

LIMONADEN & BRAUSEN
0,2 l 2,50 0,4 l 4,50

HIMBEER- / WALDMEISTER- / HOLUNDERBRAUSE
COLA / COLA ZERO 1, 2, 9, 10
ORANGEN- / ZITRONENLIMONADE
TONIC WATER / BITTER LEMON /
GINGER ALE 1, 2, 3, 8, 10

HEISSER QUITTENSAFT & HONIG
0,2 l 5,00

MEINER MÖTT' S 3
Kräuterlimonade 0,33 l 3,50

SELBSTGEMACHTE LIMONADE 1
Zitronenlimonade / Maracujasaft / Blue Curaçao /
Orange / Minze 0,4 l 8,00

MANGO-COLADA
Mangosaft / Kokossirup / Orange 0,4 l 8,00

ZUSATZSTOFFE SIEHE SEITE 2



Weinauswahl

Rosé

SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST
Hügelheim - Baden - halbtrocken
0,2 l 8,50 0,5 l 21,00

FREYBURGER HERRENBERG-DORN ROSA
Saale-Unstrut - trocken
0,2 l 8,50 0,5 l 21,00 0,75 l 31,00

ROTLING
Saale-Unstrut - trocken
0,2 l 9,00 0,5 l 22,00 0,75 l 32,00

Weiß

CHAPEAU BLANC
Rheinhessen - trocken
0,2 l 8,50 0,5 l 21,00 0,75 l 31,00

FREYBURGER HERRENBERG WEISSBURGUNDER
Saale-Unstrut - trocken
0,2 l 8,50 0,5 l 21,00 0,75 l 31,00

LORIINI
Weingut F. E. Schott - Nahe - feinherb
0,2 l 9,00 0,5 l 22,00 0,75 l 32,00

RIESLING
Mosel - trocken
0,2 l 9,00 0,5 l 22,00 0,75 l 32,00

GUTEDEL
Freiburger Lorettoberg - Baden - trocken
0,2 l 8,50 0,5 l 21,00

Rot

Poggio Delle Faine IGT
Italien - trocken
0,2 l 9,00 0,5 l 22,00 0,75 l 32,00

MERLOT
Ca Del Lago - Italien - trocken
0,2 l 8,50 0,5 l 21,00

THALHEIMER SCHLOSSBERG SCHWARZRIESLING
Württemberg - halbtrocken
0,2 l 8,50 0,5 l 21,00 0,75 l 31,00

Traditionell - Sächsisch
Mühlenbräu

NACH FAMILIENREZEPT - FRISCH VOM FASS 1, 4

0,3 l 4,00 0,5 l 5,50

NATURRADLER

PILSENER

ZWICKEL

HEFEWEIZEN

SCHWARZBIER

ALKOHOLFREIES BIER

*

ERDINGER HEFEWEIZEN
ALKOHOLFREI

0,5 l 5,50

ZUSATZSTOFFE SIEHE SEITE 2



Spirituosen

SELBSTGEMACHTER MÜHLENKRÄUTER 27 %
AUS 5 VERSCHIEDENEN KRÄUTERN - 5 WOCHEN GEREIFT.
- von unserem Barchef Jaron Sann -
4 cl 6,00

FISCHER & BUNGE EDELBRÄNDE
2 cl 3,50

THYMIANLIKÖR 40 % / ORANGENLIKÖR 40 % /
HIMBEERGEIST 40 % / OBSTLER 38 %
SCHÄFERSTÜNDCHENLIKÖR 40 %

SCHNÄPSE
4 cl 4,50

GRIMMAER AUGUSTINER-TROPFEN 32 %
BECHEROVKA 38 %
LEIPZIGER ALLASCH 38 %
SEAMAN' S SHOT 30 % Extra hot
„FRUCHTIGE EIER“ 2 cl Eierlikör, 2 cl Kirschlikör
DOOLEY' S 17 %

DANZKA VODKA Original
40 % 4 cl 4,50

„THE QUEEN“ GRAPPA DI MOSCATO
38 % 2 cl 4,00

DON PAPA RUM PHILIPPINEN
40 % 2 cl 5,00

DIMPLE WHISKY SCOTCH /
GLENFIDDICH SINGLE MALT SCOTCH
40 % 2 cl 4,50





Aperitifs & Sekt

ZIRBEROL-SPRIZZ 1
Zirberol / Sekt / Rosmarinzweig 0,2 l 8,00

MÜHLEN-SPRIZZ 2, 5
Bitterlikör / Sekt / Soda / Orange 0,2 l 8,00

CANONITA SPRIZZ 1-4, 8, 10
Canonita de Mallorca / Sekt /
Pink Grapefruit 0,2 l 9,00

SARTI SPRIZZ 1, 10
Sarti Rosa / Sekt / Soda / Limette 0,2 l 8,00

AZZURINO SPRIZZ 1
Lavendel / Bergamotte / Sekt / Soda /
Limette / Minze 0,2 l 8,50

LIMONCELLO-SPRIZZ
Limoncello / Sekt / Soda / Zitrone /
Minze 0,2 l 9,50

LILLET WILD BERRY 1, 8, 10
Lillet Blanc / Wild Berry / Beeren 0,2 l 8,00

LILLET WHITE PEACH 1, 8, 10
Lillet Blanc / White Peach / Pfirsich 0,2 l 8,00

BERNARD MASSARD
Sekt trocken 0,1 l 4,00 0,75 l 25,00

GLÜHWEIN
ROT / WEISS
0,2 l 4,50

ZUSATZSTOFFE SIEHE SEITE 2