



Traditionelle

Mühlenkarte

Suppen

Kartoffelcremesuppe	7,40 €
Ausgewählte Kartoffeln aus unserer Eifel geben dieser Suppe einen Geschmack von Natur. 1, 4	
Gulaschsuppe	7,80 €
Bestes von der Rinderhoch-Rippe mit Gemüse und Gewürzen zu einer pikanten Suppe verarbeitet	
Senf-Meerrettich-Suppe	7,40 €
Hausgemachter Senf in einer Meerrettichsuppe verfeinert. 1, 4	
Bouillabaisse, franz. Fischsuppe	16,00 €
Original französische Fischsuppe mit Safran und Rouille, Aioli, Parmesankäse und geröstetem Brot. 1	

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet 16,10 €
Hauch dünn geschnittenes Rinderfilet auf Pesto-Sauce mit gehobeltem Parmesankäse

Gebratener Garnelenspieß 16,10 €
Zwei Garnelenspieße mit Ajoli und frischem Salat erfreuen Ihren Gaumen

Leckere Kleinigkeiten

Himmel un Äd 15,50 €
Die Äpfel vom Himmel, das Püree aus Eifelkartoffeln und die Blutwurst hausgemacht. 3, 4

Flammkuchen nach Eifeler Art 13,50 €
Hauchdünner Teig belegt mit Eifeler Schinken, Salami und Gouda-Käse überbacken. 3, 4

Flammkuchen nach Mühlenart 13,50 €
Hauchdünner Teig belegt mit Tomaten und Mozzarella-Käse

Großer Salatteller mit Puten- oder Lachsstreifen 14,50 €
Bunter Salat mit Streifen von Pute oder Lachs an hauseigener Vinaigrette

Hauptgerichte

Fleisch

Mühlengeschnitzeltes an Champagner-Cassis-Senf-Sauce 19,80 €

Champagner, der Müllerin liebstes Getränk, mit süßem Cassis abgerundet sind die Geschmacks-
elemente der Senfsauce, die zu dem ausgesuchten **Putenfleisch** serviert wird. Diese Kreation wird
von Meisterhand zubereitet und mit Marktgemüse und hausgemachten Nudeln abgerundet.

Birgeler Senfkrustenbraten 20,90 €

Historischer Senf – wie könnte es anders sein – zum traditionellen Braten, wie Großmutter ihn
sonntags für die Familie zubereitete. Dazu unvergleichlich delikate Buchweizenkäsknödel – ein
persönliches Geheimrezept des Müllers und frisches Marktgemüse.

Rumpsteak nach Sägegatterart 24,10 €

Die Steaks vom Metzger waren uns zu dünn und gleichmäßig geschnitten. Daraufhin nahmen wir
es nicht so genau und setzten unsere Säge vor Ort dafür ein, dass kein Steak dem anderen gleicht.
Serviert vom Mühlenteam mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Gemüse. 4

Birgeler Mühlenpfanne 24,00 €

Vier funktionstüchtige Mühlen: Getreidemühle, Sägemühle, Ölmühle, Senfmühle – stehen fest
verankert auf unserem Anwesen. Symbolisch legen wir für drei Mühlen je ein Stück vom Schwein,
Rind und Pute an Champignonrahmsauce in die Pfanne. Für die vierte Mühle gibt es Bratkartoffeln
und Gemüse. (4)

Hauptgerichte

Fisch

Lachsfilet an Estragon Senf-Sauce 20,80 €

Der Lachs fühlt sich wie selbstverständlich zu unserem Senf hingezogen. Dafür legt er gerne lange
Wege zurück, um geschmackvoll in einer Senf-Estragon-Kreation zu liegen und die Worte zu hören:
„Oh, wie ist das lecker!“ Als Beilage wünscht er sich Nudeln und frisches Marktgemüse.

Gratiniertes Zanderfilet an Kräutersenfkruste 22,90 €

Der Zander, ein delikater Speisefisch aus den heimischen Gewässern, kommt mit seinen Kräutern durch
die Eifel zu uns nach Birgel. Ein gern gesehener Freund auf deutschen Tischen, frisch zubereitet
mit einer Kräutersenfkruste auf Safransauce, Kartoffeln und Gemüse.

Beilagen-Änderungen, sowie Einzelabrechnungen sind nicht möglich.

Dessert

Eifeler Brotpudding

7,60 €

Dieses Eifeler Rezept diente früher dazu, altes Brot sinnvoll zu verarbeiten. Somit kam es in den Pudding, um diesem einen kräftigen Geschmack zu verpassen.

Vanilleeis mit heißen Kirschen

7,60 €

Traditionelles Eis und frische Früchte schließen nach jedem Essen noch die ein oder andere Magenlücke.

Hausgemachter Obst- und Tortenkuchen

3,80 €

Hausgemachter Sahnekuchen

4,40 €

Rezepte wie zu Omas Zeiten begeistern alle Kuchenfreunde

1 = mit Geschmacksverstärker 2 = mit Farbstoff 3 = mit Konservierungsstoff 4 = mit Nitritpökelsalz 10 = mit Phosphat
Eine Speisekarte mit Allergiehinweisen können Sie gerne bei unserem Service erfragen.

Öffnungszeiten „Wirtshaus zum Sägewerk“

Mariette und Erwin haben sich in den letzten Jahren diese wundervolle Arbeitsstätte mit ihren Mitarbeiter/-innen geschaffen, unter dem Motto „morgens der Erste“ und „abends der Letzte“. So haben wir uns noch viele Jahre vorgenommen, für unsere Gäste da zu sein.

Wir freuen uns auf jeden Tag.

Montag bis Donnerstag	17.30 – 22.00 Uhr
Freitag und Samstag	11.00 – 22.00 Uhr
Sonntag	11.00 – 20.30 Uhr

Küche

Montag bis Donnerstag	17.45 – 21.30 Uhr
Freitag und Samstag	12.00 – 21.30 Uhr
Sonntag	12.00 – 19.30 Uhr

Freitag bis Sonntag Brotzeitkarte	14.30 – 17.45 Uhr
--------------------------------------	-------------------

Bei Feierlichkeiten sind wir nach frühzeitiger Absprache mit Erwin oder Mariette auch länger für Sie da.

**Wir wünschen heute viel Spaß, einen schönen Aufenthalt
und einen guten Appetit.**