

Dessert

Eifeler Brotpudding Dieses Eifeler Rezept diente früher dazu, altes Brot sinnvoll zu verarbeiten. Somit kam es in den Pudding, um diesem einen kräftigen Geschmack zu verpassen.	8,60 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen Traditionelles Eis und frische Früchte schließen nach jedem Essen noch die ein oder andere Magenlücke.	8,60 €
Kleiner Käseteller Verschiedene Rohmilch-Käse erfreuen sich im Magen über die vorangegangenen Speisen und schließen mit Freude das Essen ab	8,60 €
Creme Brulée Aus Sahne, Eigelb und Vanilleschoten hergestellte Creme mit Zucker karamellisiert	11,30 €
Mousse au Chocolate Aus feiner dunkler Schokolade hergestellte Mousse mit Früchten der Saison	11,30 €
Mühlenschmarren Eine Kreation nach Art des Küchenchefs mit Walzenstuhl (Sahne-Whisky-Likör)	11,30 €
Hausgemachter Obst- und Tortenkuchen Hausgemachter Sahnekuchen Rezepte wie zu Omas Zeiten begeistern alle Kuchenfreunde	4,30 € 4,80 €

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 & Samstag	11.30 – 22.00 Uhr
Sonntag	11.30 – 20.30 Uhr

(Montag bis Donnerstag für Gruppen ab 20 Personen)	12.00 – 22:00 Uhr
---	-------------------

Küche (Annahme Bestellungen)

Montag bis Donnerstag	18.00 – 21.00 Uhr
Freitag & Samstag	12.00 – 14.30 Uhr & 18.00 – 21.00 Uhr
Sonntag	12.00 – 14.30 Uhr & 17.30 – 19.30 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.**



Traditionelle Mühlencarte

Suppen

Kartoffelcremesuppe Ausgewählte Kartoffeln aus unserer Eifel geben dieser Suppe einen Geschmack von Natur. 1, 4	8,40 €
Gulaschsuppe Bestes von der Rinderhoch-Rippe mit Gemüse und Gewürzen zu einer pikanten Suppe verarbeitet	8,80 €
Senf-Meerrettich-Suppe Hausgemachter Senf in einer Meerrettichsuppe verfeinert. 1, 4	8,40 €
Bouillabaisse, franz. Fischsuppe Original französische Fischsuppe mit Safran und Rouille, Aioli, Parmesankäse und geröstetem Brot. 1	17,10 €

Vorspeisen

Fettuccini mit Trüffelsauce Frische Trüffel entfalten sich bei Nudeln zu einem unvergesslichen Genuss	16,50 €
als Hauptgang	22,80 €
Gebackener Ziegenkäse Ein Stück Ziegenkäse im Strudelteig, umhüllt von frischen Kräutern	15,10 €
Carpaccio vom Rinderfilet Hauch dünn geschnittenes Rinderfilet auf Pesto-Sauce mit gehobeltem Parmesankäse	17,10 €
Gebratener Garnelenspieß Zwei Garnelenspieße mit Ajoli und frischem Salat erfreuen Ihren Gaumen	17,10 €
Spaghetti mit Riesengarnelen Frisch gebratene Riesengarnelen und hausgemachte Spaghetti lassen keine Wünsche mehr offen	18,90 €
als Hauptgang	26,80 €

Leckere Kleinigkeiten

Himmel un Äd Die Äpfel vom Himmel, das Püree aus Eifelkartoffeln und die Blutwurst hausgemacht. 3, 4	16,50 €
Flammkuchen nach Eifeler Art Hauchdünner Teig belegt mit Eifeler Schinken, Salami und Gouda-Käse überbacken. 3, 4	14,50 €
Flammkuchen nach Mühlenart Hauchdünner Teig belegt mit Tomaten und Mozzarella-Käse	14,50 €
Kartoffel am Stiel Bratkartoffeln mit Wurst und Spiegelei serviert in einer rustikalen Gusspfanne. 3,4	16,50 €
Großer Salatteller mit Puten- oder Lachsstreifen Bunter Salat mit Streifen von Pute oder Lachs an hauseigener Vinaigrette	15,50 €

Hauptgerichte

Fleisch

Mühlengeschnetzeltes an Champagner-Cassis-Senf-Sauce 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.	20,80 €
Birgeler Senfkrustenbraten 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.	21,90 €
Rinderroulade mit Rotkohl und Salzkartoffeln Eine Roulade - wie von Oma - begeistert Jung und Alt. Aus zartem Rindfleisch, gefüllt mit Schinken und Gurke. Als Beilage frisch aus dem Garten Rotkohl und Salzkartoffeln. 1.,3, 4	22,60 €
Rumpsteak nach Sägegatterart 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	26,20 €
Birgeler Mühlenpfanne 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	25,90 €
Wirtshauspfanne 3 Schweinemedallions mit hausgemachten Spätzeln an Pfeffersauce und Gemüse, serviert in einer rustikalen Gusspfanne	23,40 €

Hauptgerichte

Fisch

Mühlenbachforelle Die Bachforellen leben schon lange in unserem Mühlenbach, sie vermehren sich sehr gut, bis dann doch die Zeit gekommen ist, dass sie die richtige Größe für unsere Gäste erreicht haben. Eine opfert sich immer gerne, um nach Art der „Müllerin“ zubereitet zu werden. Dazu servieren wir Kartoffeln und Gemüse.	22,30 €
Lachsfilet an Estragon Senf-Sauce 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.	22,80 €
Gratiniertes Zanderfilet an Kräutersenfkruste 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.	24,20 €