



GUT KLOSTERMÜHLE  
natur resort & medical spa

## Weihnachtliches aus der Scheunenküche

Consommé von der Ente  
mit Wurzelgemüse &  
Praline von der Perlhuhnbrust  
1,4,5,7,9  
7,00 €

Salat von Rucola & Linsen  
mit gebratenem Filet vom Zander  
2,4,5,6,7,8,9a,11  
19,00 €

Brust & Keule von der Landente  
an Majoranjus mit Grünkohl, Rotkohl & zweierlei Kloß  
1,4,5,7,9a  
29,00 €

Rosa gebratener Hirschrücken  
an Preiselbeerjus, Kräuter-Rosenkohl & hausgemachtem Kartoffelpüree  
1,4,5,7,9a  
32,00 €

Gebackener Apfelstrudel  
mit Vanillesoße, Sahne & Vanilleeis  
1,4,7,8,9a,11a,11g  
9,50 €

Flüssiger Schokoladenkuchen  
mit Gewürzpflaumen & Haselnusseis  
1,4,7,8,9a,11a,11g  
8,00 €

Allergene & Unverträglichkeiten können Sie auf der letzten Seite einsehen.  
Alle Preise entsprechen dem gültigen Umsatzsteuersatz.



GUT KLOSTERMÜHLE  
natur resort & medical spa

## Rustikaler Mittagstisch

von 12 bis 16 Uhr

### **Cremesuppe von der Manschnower Tomate**

mit gebackenem Ziegenkäse

1,4,5,7,9a

9,50 €

### **Variation von Blattsalaten**

mit Gurke, Paprika, Tomate,  
Hausdressing & Balsamico-Creme

7,12

15,00 €

### **Variation von Blattsalaten mit Räucherlachs**

mit Gurke, Paprika, Tomate,  
Hausdressing & Balsamico-Creme

2,4,7,12

19,50 €

### **Variation von Blattsalaten mit gebackenen Ziegenkäsetaler**

mit Gurke, Paprika, Tomate,  
Hausdressing & Balsamico-Creme

4,7,9,12

18,00 €

### **Matjes „Hausfrauen Art“**

mit Hausfrauensauce, Bratkartoffeln, roten Zwiebelringen und Salat

1,2,4,5,7,9a

17,50 €

### **Gebratenes Filet vom Zander**

auf Rote Bete Risotto, wildem Broccoli & Parmesan

2,4,5,7,9a,11a,11b,11g

29,00 €

### **Schnitzel „Hamburger Art“**

mit Spiegelei, Bratkartoffeln & Salat

1,4,7,9a

22,50 €

### **Gegrillte Wildbratwurst**

auf zweierlei Kraut, kleinem Blattsalat & Zwiebelbratkartoffeln

1,4,5,7,9a,12

24,00 €

Allergene & Unverträglichkeiten können Sie auf der letzten Seite einsehen.  
Alle Preise entsprechen dem gültigen Umsatzsteuersatz.



GUT KLOSTERMÜHLE

## Dinnermenü am Heiligen Abend

### Vorspeise zur Wahl

Cremesuppe vom Sellerie  
mit Trüffelöl & Shisokresse

2,4,5,7

\*\*\*

Geräucherte Flugentenbrust  
an Rucola-Linsensalat & Orangencreme

4,7,12

### Hauptgang Ihrer Wahl

Kürbisravioli mit frischem Babyspinat,  
Cherrytomaten, Lauch & Parmesan

4,7,9a,12,13

\*\*\*

Gebratenes Filet vom Lachs  
auf Steckrüben-Orangenragout und gekräutertem Kartoffelpüree

2,4,6,7,9a

\*\*\*

Brust & Keule von der Landente  
an Majoranjus mit Grünkohl, Rotkohl & zweierlei Kloß

1,4,5,7,9a

### Dessert

Bratapfelmousse mit Vanillesoße & marinierten Heidelbeeren

1,4,7,8,9a,10,11a,11d,11g,11h,13

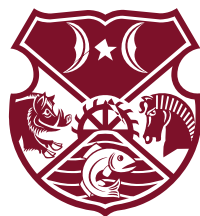
2 Gänge

35,- € pro Person

3 Gänge

42,- € pro Person

Allergene & Unverträglichkeiten können Sie auf der letzten Seite einsehen.  
Alle Preise entsprechen dem gültigen Umsatzsteuersatz.



GUT KLOSTERMÜHLE

## Dinnermenü am Donnerstagabend, den 25. Dezember 2025

### Vorspeise zur Wahl

Consommé von der Ente  
mit Wurzelgemüse & Perlhuhnbrust-Praline  
5,7,11

\*\*\*

Feldsalat mit einem Tomatensugo  
gerösteten Nüssen & gehobelter Birne  
4,7,9a

### Hauptgang Ihrer Wahl

Kichererbsencurry  
mit Wildreis, gerösteten Nüssen & Shisokresse  
4,7,9a,11a,11b,12,13

\*\*\*

Duett von Barsch & Hecht aus dem Madlitzer See  
an Safranschaum, buntem Gemüse & gebackenen Kartoffel-Drillingen  
2,3,4,7,9a

\*\*\*

Gegrilltes Rinderfilet in Gewürzpanko  
an Balsamicojus mit feinem Röstgemüse & einem Kartoffelschiffchen  
4,5,7,9a

### Dessert

Joghurt-Pannacotta an Himbeergelee und Stracciatellaeis  
4,7

2 Gänge  
35,- pro Person

3 Gänge  
42,- pro Person

Allergene & Unverträglichkeiten können Sie auf der letzten Seite einsehen.  
Alle Preise entsprechen dem gültigen Umsatzsteuersatz.



GUT KLOSTERMÜHLE  
natur resort & medical spa

## Dinnermenü am Freitagabend, den 26. Dezember 2025

### Vorspeise zur Wahl

Cremesuppe vom Lauch mit Shisokresse  
4,5,7,9a,11

\*\*\*

Rote-Beete-Carpaccio & Ziegenkäse  
mit confierten Tomaten und Babyleafsalat  
4,,5,6,7,9,12

### Hauptgang Ihrer Wahl

Ravioli „Triangolo“  
gefüllt mit Crème fraîche & Spargel, in feinem Zucchini-Kräuterrahm,  
Rucola, Parmesan  
4,5,6,7,9a,9c

\*\*\*

Gebratenes Filet vom Zander  
auf Limetten-Fenchelgemüse & schwarzem Reis  
2,4,5,7,9,12

\*\*\*

Gebratener Hirschrücken an Preiselbeerjus  
mit gekräutertem Rosenkohl & Maronen-Kartoffelpüree  
1,4,5,7,8,9

### Dessert

Spekulatius-Tiramisu  
an Orangengelee und Joghurteis  
1,4,7,9a,11d

2 Gänge  
35,- € pro Person

3 Gänge  
42,- € pro Person

Allergene & Unverträglichkeiten können Sie auf der letzten Seite einsehen.  
Alle Preise entsprechen dem gültigen Umsatzsteuersatz.



GUT KLOSTERMÜHLE  
natur resort & medical spa

## Dinnermenü am Samstagabend, den 27. Dezember 2025

### Vorspeise zur Wahl

Süßkartoffel-Orangensuppe  
mit Erbsenkresse  
4,5,7

\*\*\*

Perlgraupen-Bowl  
mit Wildkräutersalat, Tomatencreme  
& Pinienkernen  
5,6,7,9,12

### Hauptgang Ihrer Wahl

Gefüllte Teigtaschen an Teriyakisauce,  
Tomaten-Mini Pak Choi Gemüse in schwarzem Sesam & Röstzwiebeln  
5,6,7,9a,9c

\*\*\*

Gebratenes Filet vom Kabeljau  
auf feinem Ratatouille & Safranreis  
2,4,5,7

\*\*\*

Gegrilltes Schweinefilet im Gorgonzola-Mantel  
an Majoranjas, auf feinem Ratatouille & einem Kartoffelschiffchen  
1,4,5,7,9a

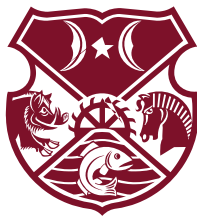
### Dessert

Weißes Schokoladenmousse an Mangogele,  
marinierten Heidelbeeren & Vanilleeis  
1,4,7,8,9a,11g

2 Gänge  
35,- € pro Person

3 Gänge  
42,- € pro Person

Allergene & Unverträglichkeiten können Sie auf der letzten Seite einsehen.  
Alle Preise entsprechen dem gültigen Umsatzsteuersatz.



GUT KLOSTERMÜHLE  
natur resort & medical spa

## Dinnermenü am Sonntagabend den 28. Dezember 2025

### Vorspeise zur Wahl

Kürbis-Zitronengrassuppe  
mit frischen Kräutern

4,5,7

\*\*\*

Tomatensalat an Rucola, Kresse & Parmesan

4,5,7,11a,11b

### Hauptgang Ihrer Wahl

Kürbisrisotto  
mit Lauch, Cherry-Tomaten & Parmesan

4,7,9a

\*\*\*

Gebratenes Lachsforellenfilet  
auf Tomaten-Lauch Gemüse & Pesto-Risotto

2,4,7,9a

\*\*\*

Ruppiner Lammkeule  
mit Marktgemüse & gebratenen Serviettenknödel

4,5,7,9a

### Dessert

Joghurt-Cassis Mousse  
an Mangosorbet

2 Gänge

35,- € pro Person

3 Gänge

42,- € pro Person

Allergene & Unverträglichkeiten können Sie auf der letzten Seite einsehen.  
Alle Preise entsprechen dem gültigen Umsatzsteuersatz.



GUT KLOSTERMÜHLE  
natur resort & medical spa

## Dinnermenü am Montagabend, den 29. Dezember 2025

### Vorspeise zur Wahl

Suppe von der Pastinake  
mit Kartoffelcrunch  
4,5,7,9a

\*\*\*

Gebratene Garnelen  
auf Spinatsalat & Aioli  
3,4,6,7

### Hauptgang Ihrer Wahl

In Kokosmilch gekochtes Kartoffel-Linsen-Curry  
7,11a

\*\*\*

Gebratenes Filet vom Wels  
mit gerahmtem Dillgemüse & Kräuterkartoffeln  
2,4,5,7,9a

\*\*\*

Apfelschweinebraten  
mit Pflaumenjus, zweierlei Kraut &  
Zwiebelbratkartoffeln  
4,7

### Dessert

Waldfrucht-Zimt-Süppchen  
mit Schokoladeneiscreme  
1,4,7,9a,11a,11g

2 Gänge  
35,- € pro Person

3 Gänge  
42,- € pro Person

Allergene & Unverträglichkeiten können Sie auf der letzten Seite einsehen.  
Alle Preise entsprechen dem gültigen Umsatzsteuersatz.





GUT KLOSTERMÜHLE  
natur resort & medical spa

## Dinnermenü am Dienstagabend, den 30. Dezember 2025

### Vorspeise zur Wahl

Karotten-Ingwersuppe mit Tomatencrunch  
4,5,7

\*\*\*

Orientalische Bulgur-Bowl  
mit getrockneten Tomaten, schwarzem Sesam, Wildkräutersalat,  
gerösteten Nüssen & Pestocreme  
4,6,7,8,9a,11

### Hauptgang Ihrer Wahl

Gnocchi in Trüffel-Creme mit gebratenem Brokkoli,  
Paprika, Pak Choi & Röstzwiebeln  
4,7,9a,11

\*\*\*

Gebratenes Filet von der Dorade  
auf Pesto-Gnocchi & Pfirsich-Paprikaragout  
2,4,9,5

\*\*\*

Rosa gebratenes Kalbsfilet  
mit Grillgemüse & Selleriepüree  
1,4,5,7,9a

### Dessert

Schokoladenbrownie  
mit Salzcaramel und Erdbeereiscreme  
1,4,7,8,9a,11a,11d

2 Gänge  
35,- € pro Person

3 Gänge  
42,- € pro Person

Allergene & Unverträglichkeiten können Sie auf der letzten Seite einsehen.  
Alle Preise entsprechen dem gültigen Umsatzsteuersatz.



GUT KLOSTERMÜHLE  
natur resort & medical spa

## Dinnermenü am Silvesterabend

### Vorspeise zur Wahl

Kartoffelcremesuppe  
mit frischem Wintertrüffel & Shisokresse  
4,5,7

\*\*\*

Couscous-Bowl  
mit Feldsalat, Aprikosenchutney, Paprika  
& Ziegenkäsecrumble  
5,6,7,9,12

### Hauptgang Ihrer Wahl

Fruchtige Tagliatelle  
in feinem Orangen-Lauchrahm, Cherrytomaten,  
gerösteten Nüssen & Parmesan  
5,6,7,9a,9c

\*\*\*

Gebratenes Filet vom Zander  
auf gekräutertem Rahmwirsing, confierten Tomaten & Schupfnudeln  
2,4,5,7

\*\*\*

Zart geschmorte Kalbsbäckchen  
in einer Portweinjus, wildem getrüffelem Brokkoli & Blumenkohl  
mit Käsespätzle  
1,4,5,7,9a

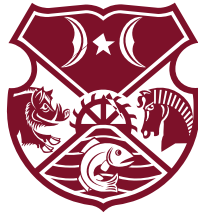
### Dessert

Champagner-Mousse an Schokoladenknusper,  
frischen Beeren & Mangosorbet  
1,4,7,8,9a,11g

2 Gänge  
35,- € pro Person

3 Gänge  
42,- € pro Person

Allergene & Unverträglichkeiten können Sie auf der letzten Seite einsehen.  
Alle Preise entsprechen dem gültigen Umsatzsteuersatz.



GUT KLOSTERMÜHLE  
natur resort & medical spa

## Dinnermenü zum Jahresanfang

### Vorspeise zur Wahl

Paprika-Kokos Suppe  
5,7,11

\*\*\*

Anti-Pasti Gemüse  
mit Knoblauchcrème & Crostini  
4,7,9a

### Hauptgang Ihrer Wahl

Gemüsecurry  
mit Wildreis & Mandeln  
4,7,9a,11a,11b,12,13

\*\*\*

Duett von Saibling & Garnele  
mit Rote Bete-Risotto  
2,3,4,7,9a

\*\*\*

Wildgulasch  
auf Apfelrotkohl & Kartoffelklöße  
4,5,7,9a

### Dessert

Ananas-Minzsalat  
mit Erdbeereis  
4,7

2 Gänge  
35,- pro Person

3 Gänge  
42,- pro Person

Allergene & Unverträglichkeiten können Sie auf der letzten Seite einsehen.  
Alle Preise entsprechen dem gültigen Umsatzsteuersatz.



GUT KLOSTERMÜHLE  
natur resort & medical spa

## Dinnermenü am Freitagabend

### Vorspeise zur Wahl

Madlitzer Fischsuppe mit frischen Kräutern & Pestobaguette  
4,5,7,9a,11

\*\*\*

Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse  
mit confierten Tomaten und Babyleafsalat  
4,,5,6,7,9,12

### Hauptgang Ihrer Wahl

Ravioli „Triangolo“  
gefüllt mit Crème fraîche & Spargel, in feinem Zucchini-Kräuterrahm,  
Rucola und Parmesan  
4,5,6,7,9a,9c

\*\*\*

Gebratenes Filet vom Lachs  
auf Limetten-Fenchelgemüse & schwarzem Reis  
2,4,5,7,9,12

\*\*\*

Gebratener Hirschrücken an Preiselbeerjus,  
gekräutertem Rosenkohl & Maronen-Kartoffelpüree  
1,4,5,7,8,9

### Dessert

Spekulatius-Tiramisu  
an Orangengelee und Joghurteis  
1,4,7,9a,11d

2 Gänge  
35,- € pro Person

3 Gänge  
42,- € pro Person

Allergene & Unverträglichkeiten können Sie auf der letzten Seite einsehen.  
Alle Preise entsprechen dem gültigen Umsatzsteuersatz.



GUT KLOSTERMÜHLE

natur resort & medical spa

Stück Kuchen  
ohne Sahne  
4,70 €

Stück Kuchen  
mit Sahne  
5,50 €

Hauptallergene:

- |                             |                             |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. Eier                     | 8. Erdnüsse                 |
| 2. Fisch                    | 9. Gluten haltiges Getreide |
| 3. Krebstiere               | 10. Lupine                  |
| 4. Milch                    | 11. Schalenfrüchte          |
| 5. Sellerie                 | 12. Senf                    |
| 6. Sesamsamen               | 13. Sojabohnen              |
| 7. Schwefeldioxid & Sulfite | 14. Weichtiere              |

Schalenfrüchte Unterkategorien:

- |               |                      |
|---------------|----------------------|
| 9 a Weizen,   | 11 a Mandeln         |
| 9 b Roggen    | 11 b Cashewkerne     |
| 9 c Gerste    | 11 c Paranüsse       |
| 9 d Triticale | 11 d Pekannuss       |
| 9 e Dinkel    | 11 e Macadamianüsse, |
| 9 f Kamut     | 11 f Queenslandnüsse |
| 9 g Emmer     | 11 g Haselnüsse      |
| 9 h Hafer     | 11 h Walnüsse        |
| 9 i Grünkern  | 11 i Pistazien       |
| 9 j Einkorn   |                      |

Zusatzstoffe:

- |                           |                        |
|---------------------------|------------------------|
| 15. Farbstoff             | 21. Geschwärtzt        |
| 16. Konservierungsstoff   | 22. Süßungsmittel      |
| 17. Antioxiidationsmittel | 23. Phenylalaninquelle |
| 18. Nitritpökelsalz       | 24. chininhaltig       |
| 19. Geschmacksverstärker  | 25. gewachst           |
| 20. Phosphat              |                        |