



Liebe Gäste!

Wir freuen uns über Ihren Besuch in der Mühleinstube!

Wir, die Familie Kühn, betreiben unser Restaurant als kleinen aber feinen Familienbetrieb.

Die Chefin Susanne Kühn ist stets beim Fischgriller anzutreffen.

Die Schwestern und die Nichten sind in der Küche, in der Schank und im Service mit Unterstützung unserer MitarbeiterInnen im Einsatz.

Unsere Mama kümmert sich liebevoll um die Dekoration im Lokal, auf den Tischen und um unsere vielen Blumen.

Gerne kommen wir auch Ihren besonderen Essenswünschen nach (z.B. bei Allergien, div. Unverträglichkeiten, speziellen Diäten ...). Wenden Sie sich einfach direkt an das Serviceteam!

Alle Fische beziehen wir vom nachbarlichen Gut Dornau, Gemüse aus Eigenanbau und aus der Region.

Als „Tut gut“-Wirt und zertifizierter AMA-Gastrosiegel-Betrieb ist es unsere Aufgabe folgende Kriterien zu erfüllen:

- Regionale & saisonale Lebensmittelauswahl
- Fischgerichte oder Gerichte ohne Fleisch zur Wahl
- Gerichte werden auch als kleinere Portionen serviert
- Fettarme Zubereitungsarten
- frische Speisenzubereitung, keine Fertigprodukte

Wir wünschen Ihnen genußvolle Stunden in der Mühleinstube frei nach unserem Motto: **Genießen. Erleben. Wohlfühlen.**

Wir wünschen guten Appetit!

Herzlich Ihre

Familie Kühn



TUT GUT-WIRT





Liebe Gäste!

Für die frische Speisenzubereitung und der Verwendung von österreichischen
bzw. regionalen Lebensmitteln
wurden wir mit dem
AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Fisch: Gut Dornau, Leobersdorf

Erdäpfel, Zwiebel: Johann Hendler, Harmannsdorf

Gemüse der Saison: Eigenanbau und
Landwirtschaft Maier, Leobersdorf

Milch und Milchprodukte: aus Österreich mit dem AMA-Gütesiegel

Eier: aus österreichischer Freilandhaltung und
ARCHE Bader, Leobersdorf

Rindfleisch: aus heimischer Landwirtschaft

Schwein: aus heimischer Landwirtschaft

Huhn: aus heimischer Landwirtschaft





Fische

Gemischter Fischsteller natur (Karpfen-, Lachsforellen-, Welsfilet) <i>Unser „Klassiker“ - von überall ein bisschen etwas.</i>	13,00
Forelle (ganzer Fisch) natur per dag <i>festes, weißes Fleisch</i>	0,40
Forelle blau (ganzer Fisch) per dag <i>mit Petersilerdäpfel und im Sud mitgegartem Gemüse</i>	0,50
Forelle Müllerin (ganzer Fisch) per dag <i>knusprig in Maisstärke und Butter gebraten</i>	0,45
Karpfenfilet natur <i>weiches Fleisch, geschöpftes Filet</i>	13,00
Karpfenfilet auf serbische Art <i>Chiliflocken, Maisstärke und Butter</i>	14,00
Gebackenes Karpfenfilet	15,50
Lachsforellenfilet natur <i>feste Struktur, kräftiger Geschmack, feiner Schmelz</i>	15,00
Lachsforelle (ganzer Fisch, für 2 bis 3 Personen) per dag	0,55
Saiblingsfilet natur <i>feines, schmackhaftes Fleisch mit leicht mineralischem Geschmack</i>	15,00
Saibling (ganzer Fisch) natur per dag <i>feines, zartes Fleisch</i>	0,55
Saibling blau (ganzer Fisch) per dag <i>mit Petersilerdäpfel und im Sud mitgegartem Gemüse</i>	0,65
Saibling Müllerin Art (ganzer Fisch) per dag <i>knusprig in Maisstärke und Butter gebraten</i>	0,60
Welsfilet natur <i>festes, eher neutrales Fleisch, grätenfrei</i>	12,00
Welsfilet auf serbische Art <i>Chiliflocken, Maisstärke und Butter</i>	13,00
Gebackenes Welsfilet	14,50
Pikantes rotes Welscurry <i>mit Reis und Frischgemüse</i>	15,00

Unsere Fischgerichte werden zum Schluß mit ein wenig frischem Knoblauch-Olivenöl verfeinert, dazu kommt noch unser Kräuterrahm und eine Zitronenspalte. Sonderwünsche geben Sie bitte unserem Servicepersonal bekannt.



Vorspeisen

Fischsuppe <i>Gebundene, paprizierte Suppe mit Rahm</i>	5,10
Trio vom Fisch auf Blattsalat mit Brot <i>Wels-, Lachsforellen- und Karpfenfiletstreifen</i>	9,00
Gebratene Welseber auf Apfelringen mit Preiselbeeren und Brot // (nicht immer verfügbar)	13,00
Geräucherter Karpfenkaviar mit getoastetem Hausbrot und Sauerrahm	12,00
Räucherfischvariation (Lachsforellen-, Saiblings- und Welsfilet) mit Krenobers, Preiselbeeren und Wachauerlaberl	12,00

Salate

Gemischter Salat nach Saison	3,20
Grüner Salat mit Essig-Öl-Senf-Marinade	3,50
Gurken-Rahm-Salat	3,20
Erdäpfelsalat	3,10
Erdäpfelmayonnaisesalat	3,30
Bunter Müllerinnensalat <i>Grüner Salat mit knackiger Gemüseauswahl der Saison</i>	3,70
Kürbisöl	0,70
Walnußöl	1,00

Beilagen

Frischgemüse nach Saison aus dem Wok	4,20
Reis	3,50
Knoblauchbrot <i>Hausbrot mit Knoblauch-Olivenöl überbacken</i>	2,50
Kräuterbutter	1,00
Petersilerdäpfel	3,00
Hausbrot (1 Scheibe)	0,50
Wachauerlaberl	1,20

Sämtliche Speisen können Sie auch gerne als kleine Portion bestellen.



Für unsere kleinen Gäste oder großen Gäste mit kleinem Hunger

Susanne's Fischburger mit Erdäpfelspalten <i>Faschiertes Fischlaibchen im Dornauer Burgergebäck mit Kräuterrahm</i>	7,10
Gebackene Welsstäbchen mit Petersilerdäpfel	6,00
Gegrilltes Schwanzstück von der Lachsforelle <i>mit Petersilerdäpfel und Frischgemüse der Saison</i>	8,00

Für unsere „Nicht-Fischesser“

Rotes Gemüsecurry mit Kichererbsen und Reis (vegan)	12,00
Tafelspitz mit Apfelkren, Schnittlauchrahm Gemüse und Erdäpfelschmarren	16,00

Nachspeisen

B'soffene Müllerin <i>Grießflammerie mit hausgemachtem Rotweinlikör</i>	4,00
Nüchterne Müllerin <i>Grießflammerie mit Frucht- oder Schokosauce</i>	3,70
Dornauer Cremeschnitte <i>Unser Nachspeisenklassiker mit Oberscreme</i>	3,80
Dornauer Cremeschnitte mit Eierlikör-Obers-Sauce <i>... wenn's ein bisserl mehr sein darf!</i>	4,90
Joghurtknockerl auf Fruchtsauce	4,00
Warme Mühlentarte mit fruchtiger Füllung <i>Saftiger Streuselkuchen mit Obst der Saison, ca. 20 Min. Wartezeit</i>	5,20
Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern <i>und Vanilleeis, ca. 20 Min. Wartezeit</i>	5,20
Dessert nach Tagesempfehlung (Samstag und Sonntag)	

Süßwasserfische, Erdäpfel, Gemüse, Eier, Milch und Milchprodukte, Rindfleisch, Schweinefleisch, Huhn beziehen wir aus verschiedenen Regionen Österreichs.
Näheres dazu finden Sie auf der Infotafel im Eingangsbereich.



Getränke

Pfiff Murauer Bier vom Fass	3,00
0,3 l Murauer Bier vom Fass	3,40
0,5 l Murauer Bier vom Fass	4,00
0,5 l Murauer Dunkles (Flasche)	3,40
0,5 l Murauer Weizenbier hefetrüb (Flasche)	3,30
0,5 l Gösser Naturradler (Flasche)	3,10
0,5 l Gösser Naturgold alkoholfrei (Flasche)	3,10
1/4 l Spritzer weiß oder rot	3,00

Wein lt. Weinkarte

Alkoholfreie Getränke

1/4 l Saft (Apfelsaft naturtrüb, Johannisbeere, Marille)	2,50
1/4 l Saft gespritzt	1,80
0,3 l Frucade	3,30
1/4 l Hollersirup mit Leitungswasser	1,50
1/4 l Hollersirup mit Sodawasser	2,00
1/4 l Traubensaft aus Leobersdorf	2,50
1/4 l Traubensaft aus Leobersdorf gespritzt	1,80
0,5 l Hausgemachter Ingwereistee	4,50
0,5 l Hausgemachter Marilleneistee	4,50
1/4 l Soda, Mineral oder stilles Mineral	1,10
1 l Mineral	3,50

Kaffee lt. Kaffeekarte

Tee lt. Teekarte



Weisswein

	1/81	Flasche
Weingut Zahel - Wien		
Bio-Wiener gemischter Satz 2017, trocken, 12.5 % vol.	4,00	23,60
Weinbau Konrad - Loiben		
Grüner Veltliner Federspiel 2017, trocken, 12.5 % vol.	3,50	20,60
Weingut Rauscher - Leobersdorf		
Landwein weiß 2017, trocken, 12.5 % vol.	2,50	19,60
Welschriesling 2018, trocken, 12.5 % vol.	3,00	17,60
Traminer pur - Orangewein, 2017, trocken, 15 % vol.	4,20	24,80
Gelber Muskateller 2018, trocken, 12 % vol.	3,50	20,60
Weinbau Schnitzer - Gumpoldskirchen		
Rotgipfler 2017, halbtrocken, 12.5 % vol.	3,00	17,60
Zierfandler 2017, trocken, 12.5 % vol.	3,00	17,60
Spätrot-Rotgipfler „Königswein“ 2016, lieblich, 11 % vol.	3,50	20,60
Weingut Bründlmayer - Langenlois		
Riesling 2017, trocken, 12.5 % vol.	4,00	23,60
Weinhof Kugel - Straß/Südsteiermark		
Sauvignon blanc 2017, trocken, 13 % vol.	3,80	22,40



Rotwein

	1/81	Flasche
Weingut Hecher - Sooß		
Zweigelt "Alte Reben" 2017, 13.5 % vol.	3,00	17,60
St. Laurent 2016, 13 % vol.	3,00	17,60
Weingut Rauscher - Leobersdorf		
Blauer Portugieser 2016, 12 % vol.	2,80	16,40
Weingut Markowitsch - Göttlesbrunn		
Zweigelt Rubin Carnuntum 2017, 13 % vol.	3,90	23,00

Sekt und Perlwein

	0,11	Flasche
Sektkellerei Szigeti - Gols		
Grüner Veltlinersekt	4,00	27,60
Sektkellerei Kattus - Wien		
Frizzante rosé	3,00	20,60

Schnäpse

	2cl	
Destillerie Weidenauer - Kottes		
Blutorangenbrand	4,00	
Obsthof Reiterer - Bad Vöslau		
Kriecherlbrand	3,00	
Quittenbrand	3,00	
Pfirsichbrand	3,00	
Pircher - Lana Südtirol		
Haselnussbrand	3,50	
Marillenbrand	4,00	
Williamsbirnenbrand	4,00	
Helbing - Hamburg		
Feiner Kümmel	3,50	



Die Kunstmühle Dornau

Ihre Erstnennung datiert vom Jahre **1635**, im Faszikel Nö.Landesarchiv unter der Alten Gülteinlage UWW, 113(42).

Dort wird u.a. die Herrschaft Dornau mit allen Zugehörungen beschrieben und dabei der „Hoffmühl negst obers Schloß“ gedacht.

Der Name Hofmühle sagt uns, dass die Mühle zur Grundherrschaft gehört hat.

1746 verkaufte Ernestine Katharina Gräfin von Herberstein die bis dahin herrschaftlich gewesene Mühle an Paul Harrukh.

1787 scheint eine Familie Spieß als Eigentümer auf.

1827 kauft Peter Mittermüller die Mühle und lässt von Grund auf eine neue Mühle bauen, errichtete ein Wohngebäude, Wirtschaftsräume, Stallungen für 20 Stück Vieh.

1848 wurde Peter Mittermüller wegen betrügerischer Krida der Prozess gemacht. Sein Stiefsohn Josef Ott war bis 1873 Besitzer der Mühle.

1873 übernimmt Ferdinand Polsterer den Betrieb. Über die Ausstattung besitzen wir einen gedruckten Bericht („Das Gebiet des Schwechatflusses“ Wien 1878,S96(50):

Die Mahlmühle des Herrn Ferdinand Polsterer besitzt 2 Wasserräder mit je 80 Pferdestärken, vier Mahlgänge mit französischen Steinpaaren und Zylindervorrichtung.

Der Weizen wird vornehmlich aus dem Banat und aus Oberungarn bezogen.

Das Mehl in Wien und Umgebung abgesetzt.

Beschäftigt sind ein Obermüller, ein Untermüller und zehn Gehilfen mit einem Monatslohn von 40 bis 20 Gulden, bei freier Kost und Wohnung .

1886 lässt Johann Polsterer, Sohn des Ferdinand Polsterer den Werkskanal überwölben.

Eine Francisturbine wird **1898**, anstatt von 2 Wasserrädern, eingebaut und die erste Elektrifizierung erfolgte. Eine Bäckerei, die bis Ende der 1940 Jahre besteht, wird errichtet.

1913 Einbau von Plansichtern, anstatt Siebzyylinder und der ersten Hartgusswalzen. Die Vermahlung fand nun erstmals kombiniert mit Walzen und Mühlsteinen statt, daher die Bezeichnung Kunstmühle.



1928 veranlasst Hans Polsterer, dritter in der Müllerfamilie, einen Umbau in eine kombinierte halbautomatische Roggen- und Weizenmühle.

Bisher hatte jede der beiden Mühlenarten ein eigenes Gebäude. Die alte Roggenmühle im auffällig gewordenen Trakt wurde still gelegt. Zum Umbau eignete sich das Weizenmühlgebäude, welches um **1844** erbaut wurde und um ein Stockwerk höher war.

1945-1955 war die Republik Österreich Besitzer der Mühle.

1955 kaufte Hans Polsterer den Familienbetrieb wieder zurück. Es erfolgte die Umstellung von Gleich- auf Wechselstrom.

1967 übernahm Georg Kühn, der bei Hans Polsterer das Müllerhandwerk erlernte, den Betrieb.

1971 wurde die Mühle und das E-Werk vollautomatisiert und eine 30t Brückenswaage angeschafft.

1972 beschädigte ein starkes Erdbeben diverse Rauchfänge am Gebäude und etliche Gebrechen am Mühlengebäude.

1990 übernimmt Susanne Kühn, als Müllermeisterin den elterlichen Betrieb. Ein Mühlenladen wird eingerichtet und Naturkost verkauft. Die monatliche Vermahlungsmenge beträgt 85t Getreide.

1996 wird die Gasthauskonzession von Susanne Kühn erworben und ein Gasthaus, die Mühlsteinstube, in den Gemäuern der alten Bäckerei eingerichtet.

2004 wird der Mühlenbetrieb eingestellt.

2010 wird die Fassade der Mühle (romantischer Historismus um 1870) unter Denkmalschutz gestellt.

2017 unser Zubau für die neuen Gäste WCs wurde im Oktober fertiggestellt.

2018 der Eingangsbereich wird neu gestaltet und die Planung für den Hochzeitsgarten beginnt.

Und es geht weiter ...