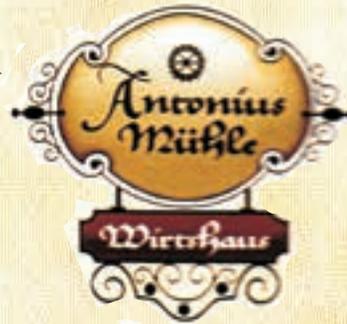


Willkommen!

Speys

und

Cränk



im Wirtshaus Antonius-Mühle

# Willkommen im Wirtshaus



*Ihr hochgeschätzten Gäste unseres  
ehrwürdigen Hauses!*



eid bedankt für Euer Interesse an unserem alten Wirtshaus, in dem Ihr Euch niedergelassen habt. Das 1323 errichtete Bauwerk diente über Jahrhunderte als Senf- und Getreidemühle. Die ehemalige Mühle in der Stadt am Frauentor erhielt ihren Namen

vom nahe gelegenen Hospital St. Antonie und wurde durch die Breitsülze angetrieben. Diese entspringt unweit von Mühlhausen inmitten des breiten Holzes. Das klare Wasser der Quelle hat eine gleichmäßige Jahrestemperatur von 10 Grad Celsius.

Da es zu jener Zeit in Mühlhausen an fließendem Wasser mangelte, hatte der Rat der Stadt demjenigen eine hohe Belohnung zugesichert, dem es gelingt das Wasser der Breitsülzquelle in die Stadt zu leiten. Dieses Vorhaben erschien jedoch aussichtslos, da zwischen der Quelle und der Stadt eine lange Hügelkette liegt. Im Jahr 1292 gelang es einem Reifensteiner Mönch endlich das Wasser der Breitsülze in die Stadt zu leiten.

Der Sage nach hatte der Mönch ein Liebchen in der Stadt. Dieses Treiben blieb nicht lange unentdeckt und der Mönch wurde ergriffen und zum Tode verurteilt. Während er auf der gegenüberliegenden Straßenseite von der Antonius-Mühle, im Rabenturm, auf seine Hinrichtung wartete und darüber nachdachte, was er denn tun könne um am Leben zu bleiben, erschien ihm des Nachts der Teufel. Im Tausch gegen die Seele des Mönches versprach der Teufel die Konstruktionspläne zum Bau des künstlichen Wasserlaufs. Nach Fertigstellung des Bachbettes gerieten Mönch und Teufel hier in den Mauern der Mühle so in Streit, dass sie durch die Mauern des Mühlraumes in die Hölle führen. Die Köpfe der beiden sind immer noch in der Außenwand des Mühlraumes zu erkennen.



ür die damalige Zeit galt das Bachbett als Wunderwerk. In einer Entfernung von 30 bis 40 m unterhalb des äußeren Frauentors trieb die Breitsülze die Blobachmühle an. Danach floß der Bach offen zwischen Rabenturm und dem inneren Frauentor unter

der Stadtmauer in die Innenstadt. Ein Arm trennte sich am Antoniushospital vom Hauptarm und floß die Holzstraße entlang, um `hinter der Mauer` in die Schwemmnotte einzumünden. Der Hauptarm bog nach Süden ab und trieb die Antonius-Mühle an. Der Bach hatte ein Gefälle von 7 Ellen = 4,10 m, somit das höchste Gefälle der Mühlhäuser Stadtmühlen. Der Volksmund berichtete zur damaligen Zeit über trinkfeste Wirtshausbesucher:

*"Er hat ein Gefälle wie die Antonius-Mühle"*

## Die Antonius-Mühle heute

Das Mühlrad wurde 1828 beseitigt. Der Wasserkasten vor der Mühle wurde 1950 bei Pflasterarbeiten entfernt und die Ecke der vorspringenden Scheune in eine neue Bauflucht zurückgenommen. Auf Grund der beiden großen Stadtbrände 1689 und 1707

ist die alte Gewölbekellertonne unseres *Zechgewölbes* der wohl älteste erhaltene Teil der Antonius-Mühle. Diese Tonnenausbildung ist für Mülhausens Oberstadt typisch. Früher wurde dieser Keller nicht nur zu Lagerzwecken, sondern auch an kalten Wintertagen als Wohnraum genutzt. Auf Grund seiner baulichen Beschaffenheit und tief im Erdreich ist unser Keller auch bei Außentemperaturen unter 0 Grad frostfrei. Mittelalterlich, aber dennoch gemütlich eingerichtet, bietet unser Zechgewölbe als separater Raum das passende Ambiente für mittelalterliche Gelage wie unsere beliebte Henkersmahlzeit oder Ritteressen.

Besucht dann auch unseren *Mühlraum*. Der Mühlraum ist eingefasst von Natursteinen und gibt euch auf 3 Ebenen die Möglichkeit, sich mit Bekannten und Freunden in verschiedene Nischen zurückzuziehen, um ungestört den Abend genießen zu können. Das Mobiliar wurde bewusst unterschiedlich zusammengestellt, um den mittelalterlichen Flair des Raumes zu unterstreichen. Hier könnt ihr neben vielen anderen Inspirationen, auch die Position der Mahlsteine und die Köpfe des Mönchs und des Teufels besichtigen.

Die ehemalige *Scheune* mit dem Laubengang, mittlerweile als *Kaminzimmer* ausgebaut, bietet auch für größere Feiern den notwendigen Platz. Dieser Raum zeigt das Zusammenspiel von historischen und modernen architektonischen Akzenten. Der Höhepunkte des Raumes ist der Kamin in dem Ihr an kalten Winterabenden das Spiel des Feuers beobachten könnt.

Bei schönem Wetter solltet Ihr die gesellige Atmosphäre in unserem *Biergarten* genießen.



Aber auch heute hat der brave Wirt von der Antonius-Mühle, dessen Weibslent und Gesindel mit großer Freud schöne Speis und Trunk für euch zubereitet. Aus einem Land weit hinter den Nebeln, wohin nur wenige Wanderer zu reisen wagen,

stammt diese kulinarische Sammlung, welche unserem Haus auf dunklen und geheimen Pfaden zugespielt wurde. Obwohl recht abenteuerlich, haben wir die seltsamsten Rezepte in ihrer ursprünglichen Form belassen und keine Zutat verändert.

Wenn euch dann am Ende dieser Abend gefallen hat, so erzählt es all euren Freunden und kommt erneut dann morgen in unser Haus mit gleich fröhlichem Gemüt. Sollte es euch nicht gefallen haben, so sagt es der Magd im Vertrauen und hüllt so dann den Mantel des Schweigens darüber.

*Wir wünschen guten Schmaus und  
wohl bekomm 's!*

# Menüs

## Gerüchte-Menü

## Müllerin



Die schöne Müllerin war stets gutmütig und hilfsbereit! Einst klopfte ein Wanderbursche an ihre Tür und bat um Essen und Quartier. Beides konnte sie ihm wohl bieten. Flink bereitete sie aus dem Lachs vom Mühlbach, dem Zitronenbäumchen, Kräutern aus dem Garten, auch Blattspinat und Kartoffeln fand sich noch, eine vortreffliche Leckerei.

*-Vornweg-*

### *Mustard Suppe*

kleine Senfsuppe nach geheimen Rezept aus würziger Brühe und Wurzelwerk, garniert mit Stücken vom Edelfisch und Dill

*-Der Hauptgang-*

### *Roter Drachen Saibling*

ein Lachsfilet auf Blattspinat mit Kartoffeln

*-Der Süße Abschluss-*

### *Rote Grütze*

aus verschiedenen Früchten mit Vanillesoße und Schlagsahne

*Preis 25,40 Taler*

# Gerüchte-Menü

## Müllermeister Eichsfeld

### Mühlen-Burger

Im Jahr 1760 schreibt die Chronik über den Mühlenbesitzer: Der Meister Friedrich Eichsfeld kaufte im vorigen Jahr von Fremden einen Ochsen, von dem Vieh, dass sie in der Grafschaft Hohenstein geplündert. Dies wurde dem Rittmeister Kowatsch, als er mit seinen Soldaten in Mühlhausen lag, verraten. Der Antonius-Müller wurde sofort festgenommen. Es wurde entschieden, dass er am 15. Februar, desselben Jahres aufgehängt werden sollte. Kurz zuvor kam es zu einem sonderbaren Treffen zwischen Friedrich Eichsfeld und dem Rittmeister Kowatsch hier in den Mauern der Antonius-Mühle. Am nächsten Tag wurde der Müller begnadigt. Gerüchten zufolge, soll der Müller dem Rittmeister eine Mühlen-Burger mit weißem Brot und Fleisch vom gestohlenen Ochsen zubereitet haben. Dies fand der Kowatsch so schmackhaft, dass er den Müller am nächsten Tag begnadigte.



### *Der Raub*

### *Knackiger Salat aus dem Garten*

Eisbergsalat, Paprika, Gurke, Tomate mit hausgemachten Dressing.

*Preis 6,90 Taler*

### *-Die Hoffnung*

### *Mühlen-Burger*

200g saftiges Rindfleisch im Brötchen mit Salat Tomate, Gurke, Zwiebel und Käse belegt. Dazu reichen wir Kartoffelecken mit Knoblauch und Chili-Dip.

*Preis 16,50 Taler*

# Gerüchte-Menü

## Stadtbrand

Im Jahr 1422 wurden viele Bürger der Stadt Mühlhausen durch einen großen Stadtbrand um all ihr Hab und Gut gebracht. Dieser Brand entstand in der Guldernen Ecke, nur wenige Schritte von der Antonius-Mühle entfernt. Ein junger Mann war vom Rat der Stadt wegen einer Straftat aus der Stadt verwiesen worden, kehrte aber zurück und verbarg sich in einem Haus an der Guldernen Ecke. Als ihn der Hunger plagte, kochte er Gerüchten zufolge, Hähnchenbrust mit Rösti Ecken. Schließlich geriet das Feuer in seiner provisorischen Kochstelle außer Kontrolle und zerstörte die halbe Stadt. Es lässt sich nachlesen, dass man nach dem Löschen der Flammen, vom Inneren Frauentor aus das Erfurter Tor sehen konnte. Der Brandstifter entkam, eine Magd, die ihm zur Flucht verholfen hatte, wurde auf dem Scheiterhaufen verbrannt.



### *Feurige Grünspeys- Wildelfenart*

Streifen von Paprika auf Eisbergsalat mit  
Tomaten und Gurken angerichtet,  
allerlei frische Kräuter und Dressing

### *Gebratenes vom gefederten Vieh*

Ein Hähnchenbrustfilet  
auf Rösti mit Gemüse

### *Zum Löschen Rote Grütze*

aus verschiedenen Früchten mit Vanillesoße und Schlagsahne

*Preis 25,90 Taler*

# Speisen



## *Gerichte für Elfen, Prinzessinnen und andere zarte Geschöpfe* Kleinigkeiten / Vorspeisen

### *Gurken von Mühlhausens Feldern*

Gurkenschüssel von Senf- und Gewürzgurken 1

4,70 Taler

### *Von hier und dort*

Käse und Oliven

7,00 Taler

### *Zerspaltene Erteffen mit Tunke*

Kartoffelecken mit Knoblauch oder Chili Dipp

6,50 Taler

### *Ragout von Fleisch und Waldpils*

Würzfleisch mit Käse gratiniert

8,60 Taler

### *Laib Brot mit Schinken und Ei*

Strammer Max oder Lotte

11,90 Taler

### *Erteffen mit Tunke*

Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Salat

10,60 Taler

### *Erteffen mit Tunke und Brust vom gesederten Vieh*

Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Salat und Hähnchenbrust

14,20 Taler

### *Erteffen mit Tunke und Scheiben vom im Rauch gehängten Saibling*

Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Salat und Räucherlachs

15,40 Taler

## *Für Zahnlose* Suppen

### *Mustard Suppe*

Senfsuppe nach geheimen Rezept aus würziger Brühe und Wurzelwerk, garniert mit Stücken vom Edelfisch und Dill

6,80 Taler

### *Brühe vom Rindvieh*

Klare Suppe mit Eierstich und Fleischbällchen

5,80 Taler



## *Vom Medicus empfohlen* Salat

### *Kleiner Salta nach Wildelfenart*

Kleiner gemischter Salat

6,90 Taler

### *Prinzessinnen Grünspeys*

Vom Hühnerhof: Salat der Saison mit Paprika, grüner Gurke, Tomaten, Ei, Dressing und Hähnchenbrustfilet im Tortilla Korb 1

14,90 Taler

### *Drachen Grünspeys*

Aus Griechenland: Tomatensalat mit Gurken, Schafskäse, Zwiebeln, Paprika und Oliven im Tortilla Korb 1

13,90 Taler

### *Basiliken Grünspeys*

Vom Chef: Salat der Saison mit Gurken, Tomaten, Schinkenstreifen, Thunfisch, Ei und Dressing im Tortilla Korb 1

13,90 Taler



## *Schmackhaftes aus Teig* Nudelgerichte

### *Teigfäden*

Spagetti in Knoblauch, Basilikum Öl geschwenkt mit Cherrytomaten

8,90 Taler

zur Verfeinerung Parmesan Käse 20 g

2,80 Taler

## *Leibspeisen von hierzulande*

Thüringer Spezialitäten

### *Gerolltes Fleisch vom Schen*

Roulade, Rotkraut und Thüringer Klöße

18,60 Taler

### *Wilder Braten Waldspaziergang*

deftiger Schweinenacken, gebraten mit Zwiebeln und Champignons, mit allerlei Gewürzen abgeschmeckt und mit Klößen zu Tisch gebracht

16,40 Taler

## *Gebratene Scheiben vom Schwein*

Schnitzel-Gerichte

### *Schweinescheibe mit Ei*

Schnitzel mit Ei, Pommes und Gemüse

15,90 Taler

### *Schweinescheibe mit Waldpilz*

Jägerschnitzel  
mit frischen Pilzen und Pommes

15,90 Taler

### *Schweinescheibe mit eisener Ration überbacken*

Schnitzel au four mit Würzfleisch überbacken und Pommes

17,90 Taler

Dazu empfehlen wir

### *Rapünzchen nach Wildelfenart*

Kleiner gemischter Salat

6,90 Taler

## *Aus den Gewässern am Rande der Erdscheibe*

Fisch

### *Roter Drachen Saibling*

Lachs auf Blattspinat mit Petersilienkartoffeln

21,50 Taler

## *Aus dem heißen Backofen*

Überbackenes

### *Aschette Bader*

Gemüseauflauf aus verschiedenen Gemüsesorten mit einer hausgemachten Gratinsauce, mit Käse überbacken 1

14,90 Taler

*Schlemmereien für Hüner, Barbaren  
und andere Allesfresser*  
Spezialitäten des Hauses

*Brattopf*

Das Innere eines würzigen Bauernbrots ausgelöst, danach mit schmackhaftem Sauerkraut aufgefüllt, belegt mit Bratwurst, einem Bratklößchen sowie eine Scheibe Kassler, Hähnchen und Schweinekamm. Das Ganze wird versteckt unter dem Deckel des Brotes, welcher mit einer herzhaften Köstlichkeit aus gebratenem Speck und Zwiebeln bestrichen werden kann. 1

24,90 Taler

*Eiserne Pfanne*

kleine Steaks von Rind, Schwein und Geflügel mit Knoblauchbohnen und Kroketten

22,30 Taler

*Schaukel Fleisch*

mit Bratwurst, einem Bratklößchen sowie eine Scheibe Kassler, Hähnchen und Schweinekamm, Sauerkraut und Kartoffeln

24,90 Taler

*Vom gefederten Vieh*

Hähnchenbrustfilet auf Gemüse mit Rösti

18,20 Taler

*Schweinegebein*

Schweinshaxe mit Sauerkraut und Salzkartoffeln

16,80 Taler

*Basiliskensfilet nach Art der Barbaren*

Argentinisches Roastbeef mit Kräuterbutter und Ofenkartoffel

24,80 Taler



*Anmerkung*

Taler = Euro

1 mit Konservierungsstoff 2 mit Farbstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Süßungsmittel Saccharin 5 mit Süßungsmittel Cyclamat 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle 7 mit Süßungsmittel Acesulfam 8 mit Phosphat 9 geschwefelt 10 chininhaltig 11 koffeinhaltig 12 mit Geschmacksverstärker 13 geschwärzt 14 gewachst 15 gentechnisch verändert

*Süßes für Halblinge, Kindsvolk und  
andere Schleckermäuler*

Dessert



*Rote Grütze*

aus vielen frischen Früchten mit Vanillesoße und Schlagsahne 3

5,90 Taler

*Gefrorenes mit heiß gemachten Waldbeeren*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren in eigener Soße 3

6,80 Taler

*Gebackene Äpfel mit süßer Tunke und Gefrorenen*

warmer Apfelstücken im Blätterteig, dazu eine Kugel Vanilleeis

7,40 Taler

*Kolonialwaren: Gefrorenes aus Rom*

Zabaione mit Nusskrokant umhüllt von Schokoladeneis 4

7,90 Taler

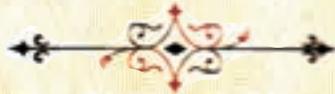
*Kaltes durch den Kakao gezogenen*

Schokoladensoufflé mit Vanilleeis

7,90 Taler



**U**nser Wirtshaus eignet sich für jegliche Festlichkeit wie Familienfeiern, Firmenfeiern, Tagungen, Kindstaufen, Schuleinführungen, Geburtstage, Verlobungen, Hochzeiten, Haftentlassungen, Scheidungen, Beförderungen, Jubiläen, Beerdigungen, und Lottogewinne.



**W**ir bereiten für Euch Menüs mit und ohne Unterhaltung sowie Buffets zu, damit Eure Veranstaltung ein unvergesslicher Höhepunkt wird.

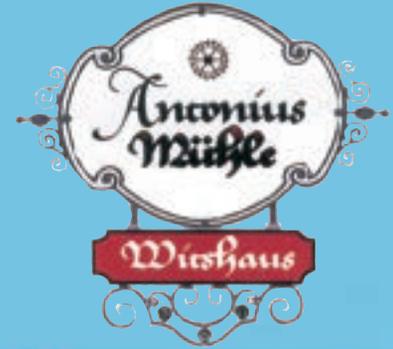


**W**ir beraten Euch gern.



# Ihr sucht das perfekte Geschenk ???

Wir haben den passenden  
**Gutschein** für jeden  
**Anlass !!!**



Wirtshaus Antonius-Mühle

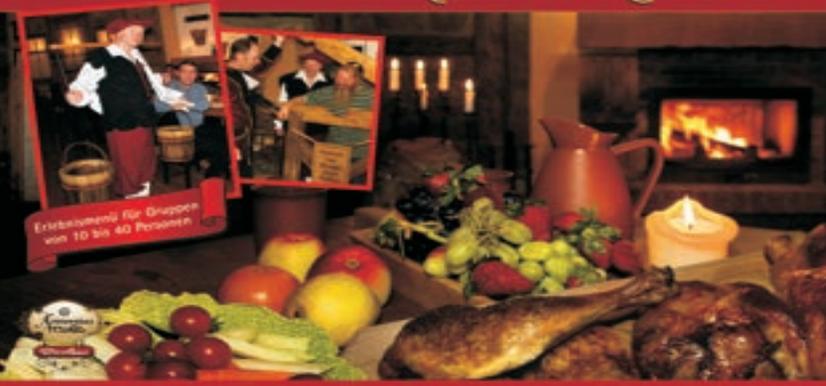
Am Frauentor 7 \* 99974 Mühlhausen \* Tel.: 03601 403850 \* [info@antoniusmuehle.de](mailto:info@antoniusmuehle.de)



Vogelnest

Wir bereiten für Euch Menüs mit und ohne Unterhaltung sowie Buffets, damit Eure Veranstaltung ein unvergesslicher Höhepunkt wird.

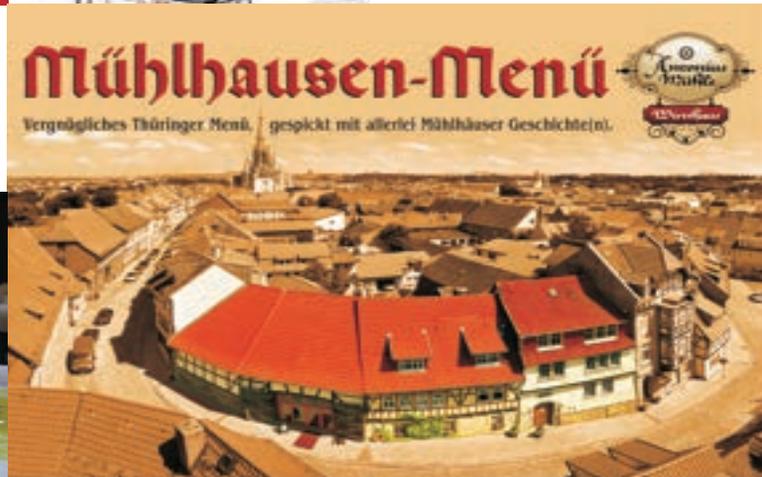
Sagen, Pranger, Ritterschlag,  
Schlemmen wie im Mittelalter... **Ritter Essen**



Buffets von A wie  
außergewöhnlich  
bis Z wie zauberhaft



**Mühlhausen-Menü**  
Vergnügliches Thüringer Menü, gespickt mit allerlei Mühlhäuser Geschichten!  
Antonius Mühle  
125 Jahre  
1870-2015



# Getränke

*Nicht berauschende Durstlöcher*

Cola 1,3	0,3 l	3,10 Taler	0,5 l	5,00 Taler
Cola light 1,3,5	0,3 l	3,10 Taler	0,5 l	5,00 Taler
Fanta 1,3,	0,3 l	3,10 Taler	0,5 l	5,00 Taler
Sprite 1	0,3 l	3,10 Taler	0,5 l	5,00 Taler
Spezi (Fanta u. Cola) 1,3,4,5	0,3 l	3,10 Taler	0,5 l	5,00 Taler
Apfelschorle	0,3 l	3,10 Taler	0,5 l	5,00 Taler
Mineralwasser	0,25 l	2,40 Taler	0,75 l	6,90 Taler
Tonic Wasser 9			0,2 l	3,00 Taler
Bitter Lemon			0,2 l	3,00 Taler
Schweppes Ginger Ale			0,2 l	3,00 Taler
Apfelsaft			0,2 l	3,00 Taler
Orangensaft			0,2 l	3,00 Taler
Bananensaft			0,2 l	3,00 Taler
Kirsch-Bananen-Saft			0,2 l	3,00 Taler
Kirschsaff			0,2 l	3,00 Taler

## *Gebräu nach Art der Mönche*

### **Vom Fass**

Hausmarke	0,3 l	2,90 Taler
Hausmarke	0,5 l	4,80 Taler

### **Aus der Flasche**

Krombacher Alkoholfrei	0,33 l	3,20 Taler
Kristallweizen	0,50 l	4,80 Taler
Hefeweizen	0,50 l	4,80 Taler
Hefeweizen mit Bananensaft	0,50 l	4,80 Taler
Köstritzer Dunkel	0,50 l	4,80 Taler

## *Verlängertes*

Wodka mit Tonic 9	4cl	8,00 Taler
Bacardi mit Cola 1,3,5	4cl	8,00 Taler
Whisky mit Cola 1,3,5	4cl	8,00 Taler
Gin Tonic 9	4cl	8,00 Taler
Campari mit Orangensaft 3	4cl	8,00 Taler
Batida de Coco m. Kirschsaff	4cl	8,00 Taler

## *Appetitmacher*

Martini Bianco	5cl	4,90 Taler
Martini Rosso	5cl	4,90 Taler
Sandeman Dry Sherry	5cl	4,90 Taler

## *Mit Bedacht*

*wird 's gemacht.*

## *Ohne Geist*

*wird 's verspeist.*

## *Mit Behagen*

*liegt 's im Magen.*

## Aus fremdartigen Bohnen

## Zwickelndes

Tasse Kaffee	2,80 Taler
Espresso	2,80 Taler
doppelter Espresso	5,00 Taler
Cappuccino	3,00 Taler
Kaffee`au lait	3,00 Taler
Heiße Schokolade	3,00 Taler
Tasse Tee	3,00 Taler

Rotkäppchen Piccolo	0,20 l FI	8,00 Taler
Rotkäppchen halbtrocken	0,75 l FI	19,90 Taler
Rotkäppchen trocken	0,75 l FI	19,90 Taler

Salzstangen	2,50 Taler
gesalzene Nüsse	2,50 Taler

Die Teesorten erfragen Sie bitte beim Servicepersonal.



## Aus Brennereien von Nah und Fern

		<b>Aquavit</b>	
Thür. Kloßschnaps	2cl	3,00 Taler	
Malteser Aquavit	2cl	3,00 Taler	
Jim Beam	2cl	3,00 Taler	

		<b>Cognac</b>	
Grand Rayon	2cl	3,00 Taler	

		<b>Magenbitter</b>	
Aromatique	2cl	3,00 Taler	
Jägermeister	2cl	3,00 Taler	
Fernet Branca	2cl	3,00 Taler	
Underberg	2cl	3,00 Taler	
Kümmerling	2cl	3,00 Taler	

		<b>Grappa</b>	
Grappa	2cl	3,00 Taler	
Obstler	2cl	3,00 Taler	
Willi	2cl	3,00 Taler	

		<b>Likör</b>	
Ramazotti	2cl	3,00 Taler	
Amaretto	2cl	3,00 Taler	
Baileys	2cl	3,00 Taler	
Eierlikör	2cl	3,00 Taler	
Sambuca	2cl	3,00 Taler	

		<b>Weinbrand</b>	
Chantre	2cl	3,00 Taler	
Wilthener	2cl	3,00 Taler	
Asbach Uralt	2cl	3,00 Taler	

		<b>Wodka</b>	
Wodka	2cl	3,00 Taler	

		<b>Schnäpse</b>	
Nordhäuser	2cl	3,00 Taler	
Ouzo	2cl	3,00 Taler	
Tequila	2cl	3,00 Taler	
Metaxa	2cl	3,00 Taler	
Calvados	2cl	3,00 Taler	

Wir haben eine separate Whisky Karte

*Vielen Dank  
für Euren Besuch  
und auf Wiedersehen  
im Wirtshaus  
Antonius Mühle*



**Wirtshaus Antonius Mühle**  
Am Frauentor 7  
99974 Mühlhausen  
Telefon 03601 / 44 90 00

*[www.antoniusmuehle.de](http://www.antoniusmuehle.de)*

*Tipp für Sammler:*

Diese Karte können Sie für 6,00 Taler erwerben.

Karte bitte nicht "mausen"!  
Dieben wird ein Ohr abgeschnitten,  
wegen der Wiedererkennung,  
wie es im Mittelalter so üblich war.

Menüpreis 69,00 €