



Sehr geehrte Gäste,

sie sind heute in einem Gasthof eingekehrt, der eine lange Tradition hat, welche bis in das 17. Jahrhundert zurückreicht. Die Obermühle (später Buschmühle) wurde bereits vor 1700 erbaut.

Im Jahre 1735 erhielt der erste Erbmüller in der Obermühle - Johann Christoph Birnstein - das Recht, an seine Mahlkunden Bier auszuschenken. Die Obermühle wurde im Zeitraum von 1735 bis Mitte des 20. Jahrhunderts von mehreren Erbmüllern bewirtschaftet.

Das Anwesen brannte im Jahre 1834 und gegen Ende des 18. Jahrhunderts vollkommen durch Blitzschlag ab. Der Müller - Max Fischer - richtete Anfang des 20. Jahrhunderts in der Obermühle eine Gaststätte, eben die "Buschmühle" ein. Infolge der herrlichen Lage am Wald und Wasser entwickelte sich die Buschmühle zu einem beliebten Ausflugslokal.

Die Buschmühle wurde von 1962 bis April 1993 geschlossen. Von Mai 1995 bis Februar 2009 führten das Ehepaar Waltraut und Karl-Heinz Kopte die Buschmühle.

Seit 1. März 2009 wird die "Buschmühle" von den Wirtsleuten Patrick Mensch und seiner Frau Anke bewirtschaftet.

Die "Buschmühle" ist eine Ausflugs-gaststätte & Pension gelegen am Buschmühlenteich mit Biergarten und Gondelbetrieb. Die Gaststätte kann als à la carte Restaurant und Veranstaltungsort für kleinere private und geschäftliche Feiern genutzt werden. Das Getränkeangebot setzt sich aus regionalen Bieren und Weinen sowie ausgesuchten alkoholfreien Getränken zusammen. An Speisen werden vor allem regionale Gerichte angeboten. Die Pension, mit seinen 7 Gästezimmern sind mit WC, Dusche, Kabel-TV und Telefon ausgestattet. Im Geschenke-Stüb`l finden Sie das gesamte Jahr



erzgebirgische Handwerkskunst und viele kleine Ideen zum Verschenken.

*Wir wünschen unseren Gästen einen angenehmen Aufenthalt in gemütlicher familiärer Atmosphäre und im urigen Ambiente.
Ihr Wirtspaar und Team*

Regionalität wird bei uns großgeschrieben.

Der Landgasthof Buschmühle legt Wert auf die Verarbeitung von regionalen und qualitativ hochwertigen Lebensmitteln und ist sehr stolz, regionale Lieferanten als Partner für das Speisen- und Getränkeangebot zu haben.

So beziehen wir unser Bier von Böhmisches Brauhaus aus Großröhrsdorf und unsere Weine werden direkt von der Weinhandlung Gustav Müller Wein aus Dürnröhrsdorf angeliefert. Unsere Säfte beziehen wir direkt von der Kelterei Oese aus Ottendorf-Okrilla. Unsere Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von der Fleischerei Mensch aus Großröhrsdorf sowie von der Fleischerei Haupe aus Rammenau. Unsere Fischwaren beziehen wir vom Fischhandel Nartzschke aus Demitz-Thumitz. Unsere Kuchen und Torten bekommen wir von der Bäckerei & Konditorei Götz aus Pulsnitz und der Konditorei Kaschel aus Großröhrsdorf.

Wir freuen uns, Ihnen somit weiterhin leckere und qualitativ hochwertige Gerichte kreieren zu können und gleichzeitig gemeinsam mit unseren Partnern den Einsatz von regionalen Produkten zu fördern und zu stärken.

Jeden Freitag ist „Rippchentag“ & Haxentag

Schweinerippchen 13,50 €
mit Sauerkraut und Kartoffeln, serviert mit Bratensoße

Schweinerippchen 13,50 €
mit Steakhousepommes, Ajoli und Weißkrautsalat,

Geschmorte Haxe 13,50 €
mit Sauerkraut und Kartoffelklößen, serviert mit Bratensoße

Suppen & Vorspeisen

Tomatensuppe (vegetarisch) 5,00 €

Eierflockensuppe 5,00 €

Wildsuppe 6,50 €
nach Buschmühle Art aus der Hirschkeule mit Waldpilzen

Würzfleisch vom Geflügel 6,50 €
mit Champignons und Käse überbacken

Salate

Kleiner Vitalsalat 6,50 €
*mit Blattsalaten der Saison, Gurken, Tomaten,
Mais und Paprika, serviert mit Kräuterdressing*

Großer Vitalsalat mit Hähnchen 12,00 €
*mit Blattsalaten der Saison, Gurken, Tomaten,
Mais, und Paprika, serviert mit Kräuterdressing*

Aus der Pfanne

- Schweineschnitzel* 14,00 €
mit Pommes frites und Weißkrautsalat
- Argentinisches Rumpsteak 200g* 21,00 €
mit Steakhausepommes und Salat, serviert mit Pfefferrahmsoße

Aus dem Topf

- Gepökelte Rinderzunge* 15,00 €
mit Möhren und Petersilienkartoffeln, serviert zerlassener mit Butter
- Sächsischer Sauerbraten vom Rind* 16,00 €
mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Wildgerichte

- Hausgemachte Wildsülze* 13,00 €
mit Bratkartoffeln und Remoulade
- Hausgemachte Sülze von der Gans und Wildente* 15,00 €
mit Bratkartoffeln und Remoulade
- Hirschbraten* 17,50 €
mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Fischgerichte

- Forelle „Müllerin Art“ (ohne Mittelgräte)* 17,00 €
mit frischen Kräutern gefüllt mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln
- Gebratenes Zanderfilet* 16,50 €
mit Petersilienkartoffeln und Romanesco, serviert mit Kräutersoße

Vegetarische Gerichte

Zucchinibratlinge 12,00 €
mit Wildreis und Romanesco, serviert mit Tomaten-Lauchsoße

Nachtisch & Eis

Hausgemachte Plinsen 6,50 €
mit wahlweise Apfelmus oder Heidelbeergrütze

Hausgemachte Quarkkälchen 6,50 €
mit wahlweise Apfelmus oder Heidelbeergrütze

Buschmühleneisbecher 7,50 €
mit Vanilleeis, Erdbeereis, Joghurt-Kirscheis und Heidelbeergrütze
Kirschsoße, Mandelsplitter und Sahne

Schwedeneisbecher 7,50 €
mit Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Schokosoße und Sahne

1 Kugel Eis 1,50 €
Vanille, Erdbeere, Schokolade, Nusseis, Joghurt-Kirscheis

Heiße Getränke

Tasse Kaffee 2,70 €

Kännchen Kaffee 4,00 €

Espresso einfach 2,70 €

Espresso doppelt 3,80 €

Cappuccino 3,30 €

Milchkaffee 3,30 €

Latte Macchiato 3,30 €

Glas Tee - Verschiedene Sorten 2,70 €

Heiße Schokolade 3,50 €

Säfte

Oese Apfelsaft	0,20 l	2,90 €
Oese Orangensaft	0,20 l	2,90 €
Oese Grapefruitsaft	0,20 l	2,90 €
Oese Kirschnektar	0,20 l	2,90 €
Oese Multivitaminsaft	0,20 l	2,90 €
Oese Tomatensaft	0,20 l	2,90 €
Oese Bananenfruchtsaftgeränk	0,20 l	2,90 €
Oese Kiba	0,20 l	2,90 €
Oese Johannisbeernektar	0,20 l	2,90 €

Wasser & Limonaden

Lichtenauer Mineralwasser	0,20 l	2,70 €
Lichtenauer Stilles Wasser	0,25 l	2,70 €
Lichtenauer Wasser Still, Medium, Sprudel	0,75 l	4,70 €
Vita Cola Schwarz	0,20 l	2,90 €
Vita Limo Orange oder Zitrone	0,20 l	2,90 €
Lichtenauer Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,25 l	2,90 €

Bier vom Fass

Böhmisch Brauhaus Pilsner	0,25 l	2,70 €
Böhmisch Brauhaus Pilsner	0,40 l	3,50 €
Böhmisch Brauhaus Edelsünde (dunkel, Winter)	0,25 l	2,70 €
Böhmisch Brauhaus Edelsünde (dunkel, Winter)	0,40 l	3,50 €
Radeberger Pilsner	0,30 l	3,30 €
Radeberger Pilsner	0,40 l	3,90 €
Hefeweizen (im Sommer)	0,30 l	3,50 €
Hefeweizen (im Sommer)	0,50 l	4,20 €

Flaschenbier

Böhmisch Brauhaus Edelsünde (dunkel, Sommer)	0,33 l	2,80 €
Clausthaler (alkoholfrei)	0,33 l	3,10 €
Hefeweizen (im Winter)	0,50 l	4,00 €
Hefeweizen Dunkel, Kristall und Alkoholfrei	0,50 l	4,00 €

Weißwein Schoppenweine



Müller-Thurgau QbA - trocken		
Müller Ruprecht, Rheinhessen	0,25 l	5,50 €
Silvaner QbA - halbtrocken		
Weingut Motzel, Rheinhessen	0,25 l	5,50 €
Scheurebe Kabinett - lieblich		
Weinkellerei Am Goldberg, Rheinhessen	0,25 l	5,50 €
Falko Muskateller- Cuvée trocken	0,25 l	7,00 €
Weingut Dürnberg, Österreich		

Weißwein offen & Flaschenweine

Silvaner QbA - halbtrocken	0,25 l	6,50 €
Weingut Schales, Flörsheim Dalsheim	0,75 l	18,00 €
feinnerviger Eleganz, sehr ansprechender Zechwein		
Chardonnay, Vin de Pays d`Oc - trocken	0,25 l	6,50 €
Domaine Astruc, Languedoc, Frankreich	0,75 l	18,00 €
in der Nase intensive Aromen von tropischencFrüchten		
im Geschmack zarte Noten von Vanille		
Vin de Sax - trocken	0,25 l	7,00 €
Weingut Vincenz Richter, Meißen	1,00 l	24,00 €
reif, frisch und fruchtig		
mit Aromen nach Orange, Birne, Apfel, Stachelbeere		

Auf Wunsch halten wir für Sie eine Karte mit allen ausgewiesenen Allergenen und Zusatzstoffen bereit. Wenden Sie sich dazu gern an unser Servicepersonal.

Pinot Grigio Valdadige DOC - trocken 0,75 l 19,00 €
Cantina Valdadige, Trentino, Italien
einladende Frucht, weich, frisch, harmonische Fülle

Weißburgunder QbA - trocken 0,75 l 19,00 €
Wolfenweiler, Baden
ein Weißburgunder der im Holzfass reifte;
er hat eine feine Würze, ist elegant und komplex

Goldriesling QbA - trocken 0,75 l 25,00 €
Schloss Proschwitz, Meissen, Sachsen
diese Rebsorte ist nur noch in Sachsen zugelassen
in der Nase findet man einen zarten Hauch
von Banane und reifen Birnen

Rotwein Schoppenweine

Dornfelder QbA - trocken 0,25 l 6,00 €
Weinkellerei Am Goldberg, Rheinhessen

Spätburgunder QbA - halbtrocken 0,25 l 6,00 €
Weinkellerei Am Goldberg, Rheinhessen

Blauer Portugieser - mild 0,25 l 6,00 €
Weinkellerei Am Goldberg, Rheinhessen

Blaufränkisch, trocken 0,25 l 7,50 €
Weingut Wagentristsl, Österreich

Rotwein offen & Flaschenweine

Chianti "Montequelfo" DOCG - trocken 0,25 l 7,00 €
Cecchi, Toscana, Castellina, Italien 0,75 l 19,00 €
harmonisch und rund am Gaumen mit weicher Säure

Trollinger mit Lemberger QbA - halbtrocken 0,25 l 7,50 €
Weingärtnergenossenschaft Lehrensteinsfeld, 0,75 l 21,00 €
im Geruch fruchtig und tief nach dunklen Waldfrüchten
leichte Würze vom Lemberger mit dezenter Brombeernote

Merlot & Primitivo Tarantino IGT - trocken 0,25 l 8,00 €
Projekt IL Mio, Apulien, Italien 0,75 l 21,00 €
in der Nase reife roter Früchte und eingelegten Kirschen
im Geschmack viel Frucht

Roséwein offen & Flaschenweine

Arrogant Frog, - trocken 0,25 l 7,00 €
Languedoc, Frankreich 0,75 l 18,00 €
geschmeidig, mit schönem Duft nach roten Früchten

Frizzante

Frizzante, trocken 0,15 l 3,50 €
Frizzante, trocken 0,75 l 15,00 €

Aperitif

Martini Bianco & Rosso 5 cl 4,00 €
Aperol Sprüzz, Aperol, Prosecco und Mineralwasser 0,2 l 5,50 €

Kräuter & Bitter

	2 cl	4 cl
<i>Hauskräuter "Buschmüller"</i>	2,30 €	3,70 €
<i>Wilthener Gebirgskräuterlikör</i>	2,50 €	4,10 €
<i>Becherovka</i>	2,50 €	4,10 €
<i>Ramazottí</i>	2,70 €	4,30 €

Obst & Edelbrände

	2 cl	4 cl
Vogelbeergeist	2,70 €	4,40 €
Marillengeist	2,70 €	4,40 €
Heidelbeergeist	2,70 €	4,40 €
Calvados	2,70 €	4,40 €
Grappa Frattina	2,70 €	4,40 €

Liköre

	2 cl	4 cl
Pfefferminz-Likör	2,30 €	3,70 €
Eierlikör	2,30 €	3,70 €
Liköre, verschiedene	2,30 €	3,70 €
Baileys	2,50 €	4,40 €

Whisky

Jack Daniels	4 cl	5,50 €
--------------	------	--------

Weinbrände & Cognac

	2 cl	4 cl
Nordhäuser Doppelkorn	2,30 €	3,70 €
Wodka	2,30 €	3,70 €
Feiner Alter Wilthener	3,00 €	5,00 €
Asbach Uralt	3,00 €	5,00 €
Malteser Aquavit	2,50 €	4,00 €

Longdrinks & Cocktails

Campani Orange	0,20 l	6,00 €
Wodka Lemon	0,20 l	6,00 €
Gin Tonic	0,20 l	6,00 €
Whisky Cola	0,20 l	6,00 €