

*Herzlich Willkommen
in der
Mühle Bienhof*



Bienhof

Ein entzückendes einsames Tal!

Von Hellendorf kommend, die Straße pendelt behaglich hin und her, die breite Wiesenaue begleitet von zwei steil aufsteigenden Waldhängen.

Zur oberen linken bildet der Waldsaum gleichzeitig die Landesgrenze, zur rechten reicht der Wald hinab bis in das feuchte Wiesenland. Hinter dem Buschweg oft versteckt, murmelt der forellenreiche Bach. Endlich taucht eine Häusergruppe auf, das ehemalige Hammergut Bienhof.

Die Giebelfront der Herberge grüßt zuerst. Vornehm und zurückgezogen ragt dahinter die steildachige Jagdvilla auf. Links der Straße steht ein Bauerngut. Oberhalb der Villa kreuzt ein Weg das Tal, der von Oelsen herabkommt und in Richtung Schlosserberg durch den Peterswalder Grund über die böhmische Grenze in den Ort Peterswald führt. Weiter talaufwärts fließt das Wasser des idyllischen Mordgrundbaches und wird in einem weitläufigen Mühlenweiher aufgestaut. Zwischen Naturschutzwiesen, Erlenwäldchen und weitläufigen Bergen befindet sich das romantische Mühlengut und bildet das letzte sächsische Grundstück der landesabgrenzenden Siedlung.



Das Mühlengut

Schon seit 1599 befindet sich das idyllische Mühlengut in unserem Familienbesitz und wird seither traditionell an die Nachkommen weitergegeben. Das Herzstück ist dabei die am Teich stehende Bienhofmühle, deren Grundmauern auf der im Mittelalter erbauten Wasserkraftanlage, vom ehemaligen Hammergut, steht. Von unseren Vorfahren, einst als Mahlbetrieb und Schnapsbrennerei genutzt, erwarb Karl Heinrich Kluge 1834 das Schankrecht, wodurch wenige Jahre später „Das Gasthaus Bienhof“ eröffnete. Dieses Geschäftsmodell etablierte sich und lockte Gäste aus aller Welt an. Mit dem Ableben unserer lieben Großmutter Frieda Mende erlosch der einst beliebte Schankbetrieb. Noch heute ist ihre Leidenschaft für den Bienhof und ihr gastronomisches Geschick unvergessen. An ihr Gedenken, der Liebe zur Natur und der Verbundenheit zur Heimat fassten wir 2009 den Entschluss, das in die Jahre gekommene Mühlengut wieder aufzubauen. Mit seinem alten Charme soll die Gaststube mit Übernachtungsmöglichkeiten in der wunderschönen Bienhoflandschaft wiedereröffnet werden.

3

Im Juli 2022 veranstalteten wir zum internationalen Mühlentag ein Mühlenfest. Der Ansturm der Besucher war überraschend groß und viele schätzten das romantische Ambiente des Mühlengutes. Seither etablierte sich eine kleine Gastwirtschaft, welche oft für Feierlichkeiten oder sonntags von Wanderern und Besuchern zum Verweilen genutzt wird.



Suppe

Bienhofer – Käseknödelsuppe

klare Rinderbrühe mit einem in Butter geschwenkten Käseknödel a, d, i
7,60

Knödel -für den kleinen Hunger -

Mühlen – Spinatknödel -vegetarisch -

Spinatknödel mit geschmolzenem Bergkäsekern auf Roter Beete, bedeckt mit Zupfsalat, Fetakäse, Walnüssen und einem Balsamicodressing a, d, i, g, j
12,90

Mühlen – Kräuterknödel - vegan -

Veganer Kräuterknödel auf Roter Beete, bedeckt mit Zupfsalat, Walnüssen und einem Balsamicodressing a, d, i, g, j, l
12,90

Flammkuchen (bei Außengastronomie)

Flammkuchen – Speck -

bestrichen mit einer hausgemachten Flammkuchencreme belegt mit Zwiebspalten, geräuchertem Speck und Käse Käse a, d
10,30

Flammkuchen – Serrano-

bestrichen mit einer hausgemachten Flammkuchencreme belegt mit
Zwiebelspalten, geräuchertem Serranoschinken, Kirschtomaten, Käse und
Rucola a, d

10,30

Nudeln

Nudeln – Toskana – -vegetarisch –

Nudeln mit einer kräftigen Sauce aus Tomaten. Thymian. Basilikum. grünen
und schwarzen Oliven und Knoblauch, d, e

11,90

+ Käse 1,00 | + Parmesan 1,50

Nudeln – Carbonara -

Nudeln mit einer herzhaften Sahnesauce mit gebratenen Speckstreifen, a, d, e, i

13,70

+ Käse 1,00 | + Parmesan 1,50

Nudeln – Lachs-Limettensauce –

Nudeln mit feinen Lachswürfelchen in Limettensauce, a, b, d, e

15,20

Geflügel

Hähnchengeschnetzeltes

Gebratene Hähnchensteifen in Curry-Ingwer -Soße, mit Reis d, e

14,90

Schwein

Königsberger Klopse

Saftige Fleischbällchen in einer mit Weißwein abgeschmeckten Sauce mit Kapern und Reis a, d, i

15,00

Rind

Sauerbraten (auch als Seniorenportion)

2 Stück Rindfleischscheiben in einer aromatischen. süß - sauren Sauce mit Rosinen verfeinert mit Apfelrotkohl und Klößen oder Knödel, e, l

19,90

6

Ochsenbäckchen (auch als Seniorenportion)

2 Stück in Merlot geschmorte Ochsenbäckchen, besonders zart durch Sous vide Garung mit Apfelrotkohl und Klößen oder Knödel, e, g

22,90

Wild

Wildedelgulasch (in den Wintermonaten)

Wildedelgulasch mit einer aromatischen Sauce mit feinen Pilzen, Apfelrotkohl und Knödeln, d, e

18,90

Fisch

Lachsfilet in Limetten-Buttersauce

Lachsfilet in Limetten-Buttersauce pochiert in einer mit Weißwein verfeinerten hellen Rahmsauce mit feiner Limettennote auf Reis, b, e

19,90

Gemüse

Gemüsecurry auf Reis - vegan –

13,50

Süßspeisen

Schokoladentraum

(in den Wintermonaten auf Anfrage)

Schoko-Minz-Bällchen mit flüssigem Schokokern,
frischen Früchten, Vanilleeis und Sahne a. d. i

9,80

Apfelstrudel

mit Obst, Vanillesoße, Sahne a. d. i

6,60

eine Kugel Vanilleeis

1,50

Kuchen | Torte

nach Tagesangebot

Heißgetränke

Tasse Kaffee

2,50

Pott Kaffee

3,50

Diplomatenkaffee

Kaffee, Eierlikör & Schlagsahne

3,90

Heiße Schokolade

3,50

+ Sahne 0,50

+ Jagertee 2 cl 2,70 | 4 cl 4,80

Grog

2 cl Rum 3,60 | 4 cl Rum 4,80

Jagertee

2 cl Jagertee 3,60 | 4 cl Jagertee 4,80

Tee

Früchte | Kräuter | Pfefferminze | schwarzer Tee

2,90

Bier

Rechenberger Pils vom Fass

0,4l / 3,75

Rechenberger Radler

0,4 / 3,75

Lübzer Bier – alkoholfrei -

0,5l / 3,60

Alkoholfrei

Apfelsaft | Rhabarbersaft | Kirschsafft

Heide

0,2l / 2,70 | 0,4l / 3,90

Apfelsaftschorle | Rhabarbersaftschorle |

Kirschsafftschorle

0,2l / 2,70 | 0,4l / 3,90 |

Himbeere | Waldmeister

Menschel Brause

0,33l / 3,00

Mineralwasser

Lichtenauer | medium

0,2l / 2,70 | 0,4l / 3,9 | 1,0l / 4,90

Weine

Weißwein

Mit den Wolken ziehen

*rassiger Weißweincuvée mit frischen Obstaromen und feiner Würze von
Minze, Eukalyptus und Heu*
Kiefer | Kaiserstuhl/Baden | trocken | weiß

Roséwein

Schmetterlinge im Bauch

kraftvoller Rosécuvée mit spritzig fruchtbetonter und angenehmer Süße
Kiefer | Kaiserstuhl/Baden | feinherb | rosé

Rotwein

Über Grenzen gehen

*mediterranes Rotweincuvée mit rassischer Würze und den Aromen von
Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren*
Kiefer | Kaiserstuhl/Baden | trocken | rot

0,2l / 6,50
0,75l / 18,50

Aperitif

Aperol Spritz

Zutaten wie Rhabarber, Chinarinde, Enzian und Bitterorangen ergeben einen unnachahmlichen Geschmack

0.2 cl / 6,90

Mixgetränke

12

Floreale - alkoholfrei -

kräuteriges Bouquet mit subtilen Noten Römischer Kamille

0.2 cl / 7,50

Vibrante - alkoholfrei -

blumiges Bouquet mit Zitrusnoten von Bergamotte

0.2 cl / 7,50

Schnaps

Kräutergeist

*Beifuß, Pomeranzenfrüchte, Birkenblätter, Tausendgüldenkraut, Basilikum
und Enzianwurzel*

Grenzwald | Erzgebirge
0,2 cl / 2,70 | 0,4 cl / 4,50

Obstbrand

aus Apfel und Birnen
Grenzwald | Erzgebirge

0,2 cl / 2,70 | 0,4 cl / 4,50

13

Fichtelberger Tropfen

*mit besten Inhalts- und Bitterstoffen aus Kräutern und Wurzeln wie
Enzianwurzel, Kamillenblüten, Zitronenmelisse und Kardobenediktenkraut*

Grenzwald | Erzgebirge
0,2 cl / 2,70 | 0,4 cl / 4,50

Mühlenfeuer

brennbarer Kräuterlikör
Anis, Ingwer, Enzianwurzel und Süßholzwurzel

Grenzwald | Erzgebirge
0,2 cl / 3,00

Feierlichkeiten

Für **Veranstaltungen** und **Feste** kann unsere historische **Mühle bis zu 40 Personen** unter info@muehle-bienhof.de gebucht werden. **Tischreservierungen** für unser Sonntagsgeschäft nehmen wir ebenfalls unter info@muehle-bienhof.de oder unter Funk: 0172/3617207 entgegen.

Die Mahlstube mit Kamin befindet sich im Erdgeschoss unserer urgemütlichen Mühle, in welcher bis zu 19 Personen Platz haben. Im lichtdurchfluteten Vorbau der ehemaligen Mühlenwerkstatt finden bis zu 18 Personen Platz. Hier besteht auch die Möglichkeit, ein großzügiges Buffet für Feierlichkeiten aufzubauen. Im Untergeschoss ist das Getriebe der ehemaligen Wasserkraftanlage. An massiven Holztischen haben hier bis zu 12 Personen und in den angrenzenden Kellergewölben jeweils 7 und 5 Personen Platz.

An sonnigen Tagen kann unser schöner Biergarten am Mühlenteich für Feierlichkeiten genutzt werden. Zwischen Erlenwäldchen, Naturschutzwiesen, den weitläufigen Bergen, auf einen unserer Boote oder auch am Lagerfeuer findet man die nötige Auszeit zu entspannen, die Natur zu genießen oder einfach nur die Seele baumeln zu lassen.



Allergene

a	Eier	h	Erdnüsse
b	Fisch	i	Gutenhaltiges Getreide
c	Krebstiere	j	Lupine
d	Milch	k	Schalenfrüchte
e	Sellerie	l	Senf
f	Sesamsamen	m	Sojabohnen
g	Schwefeldioxid	n	Weichtiere

