



Obermühle :: Görlitz

Restaurant

· Farm-to-table · Slow Food · Handwerk · Grüne Energie ·



Herzlich Willkommen in der Obermühle im Frühling & Sommer

Da Saisonalität und Regionalität Fundament unseres kulinarischen Angebots sind, bieten wir Ihnen zahlreiche wechselnde Gerichte auf unseren Mittags- und Abend-Angebotskarten im Restaurant an. Dadurch können wir Ihnen die größtmögliche Frische und Kreativität in der Verarbeitung der verwendeten Lebensmittel garantieren. Außerdem finden Sie noch weitere saisonunabhängige Gerichte in unserer festen Karte.



In unserer östlichsten **Hausbrauerei** Deutschlands stellen wir eigenes Bier her, in unserer **Hausbäckerei** werden Brot, Brötchen, Kuchen und Torten hergestellt, wir verarbeiten ganze Tiere nach **dem nose-to-tail-Prinzip** einerseits in unserem Restaurant, andererseits stellen wir edle Schinken- und Salamivariationen her. Hausgemachtes Eis, selbst hergestellte Pasta, Konfitüren, Aufstriche, fermentiertes Gemüse und viele andere gute Dinge runden das Angebot ab.

Wir beziehen den Großteil unserer Produkte aus einem **Umkreis von 100 km** und verzichten auf jegliche Formen von Fertigprodukten, Geschmacksverstärkern und unnötigen Zusätzen. Die unverfälschte Natürlichkeit der verwendeten Produkte steht am Anfang eines jeden Veredelungsprozesses bei uns an erster Stelle

Als **einziges „Slow-Food“-Restaurant** in Görlitz und Umgebung laden wir Sie herzlich ein, die Produkte der Region frisch vom Feld und Acker bei uns zu genießen. Die verwendeten Produkte sind dabei entweder regionaler Herkunft, in Bio-Qualität hergestellt oder Bio-zertifiziert.

Die Obermühle Görlitz zeichnet sich durch den „**Farm-to-table**“- sowie **Nachhaltigkeitsansatz** aus. Unter dem Label „RainKost Obermühle“ bauen wir unser **eigenes Gemüse** auf Feldern in Görlitz Biesnitz und Schlauroth an. In Leuba bei Görlitz befindet sich unsere **Streuobstwiese**, auf welcher uns 140 Obstbäume die Versorgung mit bestem Obst garantieren. Das selbst angebaute Gemüse behalten wir dabei aber nicht ausschließlich für uns. Als erste **gastronomische solidarische Landwirtschaft** Deutschlands vereinen wir im Raum Görlitz zehn Restaurants und Hotels, die Abstand nehmen wollen vom reinen profitorientierten Konkurrenzdenken und gemeinsam einen naturnahen, biodynamischen und stark nachhaltigen Gemüseanbau finanzieren.

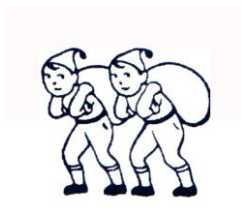
Unser Haus wird außerdem komplett durch eine Wasserkraftanlage, welche sich direkt am Gebäude befindet, mit **eigenem, grünem Strom** versorgt.

Doch nicht allein der Restaurant- und Hotelbetrieb profitiert von unserer Philosophie. Jeden Tag beliefern wir **Kindergärten, Schulen und Kindertageseinrichtungen mit frischem, regionalem und Bio-Essen**. Wir sind sehr stolz darauf, dass mittlerweile täglich 750 Kinder und 50 Erwachsene von uns mit gesundem und frischem Mittagessen aus der Region versorgt werden.



www.obermuehle-goerlitz.de





Die Obermühle im Frühling & Sommer

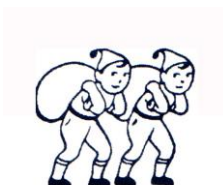
Vorspeisen

Tapas	einzel	zu zweit
▪ vegan (hausgebackenes Brot, Aufstriche, Antipasti, Fermentiertes)	10	16
▪ mit Käse (Brot, Aufstriche, Fermentiertes, Käse, Antipasti)	11	18
▪ mit Fleisch (Brot, Aufstriche, Fermentiertes, hausgemachter Aufschnitt)	12	19
Kleiner Salat vom Feld mit Limetten- oder French-Dressing und Mühlenbrot		7
Großer Salat vom Feld mit Limetten- oder French-Dressing und Mühlenbrot		11
Soljanka mit Sauerrahm		6,5

Frische Pasta

stellen wir selbst her und bieten wir Ihnen als Fettuccine in folgenden Varianten an:

Sugo, Parmesan	12
Pesto verde, Tomate, Sonnenblumenkerne	12





Hauptgerichte

Sautiertes Gemüse aus eigenem Anbau mit Drillingen, veganem Schmand und Salat	14
Schweineschnitzel (<i>BioFleischerei Mörl</i>) mit Bratkartoffeln und gebratenen Kräuterzwiebelringen oder Rahm von Champignons, mit Salat	17
Gegrillte Schweinehaxe (<i>BioFleischerei Mörl</i>) auf Sauerkraut, mit Bratkartoffeln und Senf	19

Weitere Gerichte finden Sie auf unserer Angebotskarte

Dessert & Kuchen

Vegane Quarkkälchen mit Fruchtcoulis und einer Kugel Eis	7
Apfelstrudel mit Eis	7
Stück Kuchen aus der Hausbäckerei (wechselndes Angebot)	3,5

Obermühlen-Eis

stellen wir selbst her und bieten wir Ihnen individuell in wechselnden Sorten und als Eisbecher an:

▪ Kugel	1,5
▪ Gemischter Eisbecher (Vanille, Schoko, Frucht) mit Früchten und Schlagsahne	7,5
▪ Kindereisbecher mit 2 Kugeln Eis nach Wahl, Schokolinsen und Schlagsahne	4

