

SPEISEKARTE



HERZLICH WILLKOMMEN IN ANTONIETTAS STEAKHOUSE IN DER DOHLMÜHLE

Wir sind mehr als nur ein reines Steakhaus. Besuchen Sie uns und genießen Sie kulinarische Highlights aus unserer Speisekarte im stilvollen, Ambiente in der Dohlmühle. Wir bieten Ihnen eine Vielfalt an Fleischgerichten, vom original argentinischen Angus bis zu herzhaften Lammfilets. Die Qualität unserer Ware und die Hochwertigkeit unseres Fleisches hat die größte Priorität und wird daher stets streng kontrolliert. Gutes Fleisch ist an seiner Geschmacksintensität zu messen. Unsere Gäste sollen sich über großen Genuss freuen.

Die Historie der Dohlmühle: Eine Flur gab ihr den Namen

Im Mittelalter gab es mindestens 3 Mühlen in Flonheim, die sich urkundlich nachweisen lassen. Die älteste und noch heute vorhandene ist die am Wiesbach gelegene „Dohlmühle“. Sie wird schon 1433 als Besitz des ehemaligen Chorherrenstiftes ausgewiesen und ist über 570 Jahre alt.

Die Zins- und Lagerbücher belegen, dass die vom Stift „dolemohle“ genannte Mühle in Pachtzins war. Diese Mühle hatte Wildgraf Johann von Dhaun im Jahre 1346 zusammen mit dem Flonheimer Backhaus an den Stift verpachtet. Backhäuser und Mühlen waren damals gute Einnahmequellen. Es muss sich um eine Bann- oder Klostermühle gehandelt haben. Mitsiegler der Urkunde war Syfried, Probst des Chorherrenstiftes St. Maria zu Flonheim.

Auch in den Zins- und Lagerbüchern des Rheingrafen Friedrich I. von 1346 wird die Flur „bei der doln“ genannt. Daran knüpft der heutige Name der Dohlmühle an. Eine Balkeninschrift an einem der Wirtschaftsgebäude weist die Jahreszahl 1711 und die Besitzer Philipp Zimmer und Anna Katharina Rückrich aus. Danach blieb die Mühle im Besitz der Familien Zimmer und ging dann später auf die Familie Enk, geborene Zimmer über. Im Jahre 1917 wurde die Mühle jedoch stillgelegt.

Seit 1973 gehört das gesamte Areal der Familie Stütz, geborene Enk. Derzeit wird das Anwesen als Weingut geführt. Die 30 ha Rebfläche befinden sich in den besten Lagen Flonheims und Umgebung und werden von den drei weinverliebten Generationen Hand in Hand bewirtschaftet.

Speisen

VORSPEISEN & SALATE

PANIERTE CHAMPIGNONS 6,90
knusprige Champignons mit Zitronensaft und feiner Joghurtsauce

PANINI VEGETALE 8,60
knusprig getoastetes Sesamfladenbrot mit Frischkäse ^{2,3}, knackfrischem Rucola, frischen Tomaten sowie Essig und Öl

PANINI SERRANO 9,40
knusprig getoastetes Sesamfladenbrot mit Serranoschinken, Mozzarellakäse, Rucola, Parmesankäse ¹ sowie Essig und Öl

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE & ROTE BEETE 13,90

CARPACCIO 17,90
hauchdünne Scheiben vom Angus Rinderfilet mit Rucola, Grana Padano und Olivenöl

STEAKHOUSE SALAT 18,40
gemischter Salat mit Paprika, Tomaten, Gurken, dazu Croutons und Angus Rinderstreifen (Joghurtsauce oder Essig und Öl)

SALAT CASERTA 13,90
gemischter Salat mit Paprika, Tomaten, Gurken, dazu Croutons (Joghurtsauce oder Essig und Öl)



STEAKS & BURGER

RUMPSTEAK - 200GR /300GR **25,90 / 32,90**

argentinisch, zart und fettarm,
nach Kundenwunsch gegrillt und serviert

FILETSTEAK - 250GR **34,90**

argentinisch, das edelste und zarteste aller
Steaks. Ein völlig fettfreies Stück aus der Lende

RIB EYE - 250GR **26,90**

ausgesprochen aromatisch, nach Kundenwunsch gegrillt

TOMAHAWK - 600GR / 700GR **45,90 / 55,90**

Angus Dry Aged eines der edlen Stücke mit Knochen, der
ihm einen authentischen Geschmack verleiht

MARINIERTES HÜHNERBRUSTFILET **16,70**

mit Öl, Zitronensaft, Chilipulver, Knoblauch und Gewürzen

MARINIERTES LAMMFILET - 220GR **26,90**

zart im Geschmack, verfeinert mit Olivenöl, Zitronensaft
und Kräutern

DOHLBURGER-200GR **15,80**

frisch zubereitet aus **Angus** Rindfleisch (Salat, Tomaten, Zwiebeln,
Gurken, Bacon und Barbecue-Sauce, **mit Cheddar-Käse +1,50 €**,
Extra Fleisch 200GR + 6,40 €

HAMBURGER - 200GR **15,40**

frisch zubereitet aus **Angus** Rindfleisch, Salat, Tomaten, Zwiebeln,
Gurken und Burgersauce, **Extra Fleisch 200GR + 6,40 €**

CHEESBURGER - 200GR **16,30**

frisch zubereitet aus **Angus** Rindfleisch, Salat, Tomaten, Zwiebeln,
Gurken, Burgersauce und Cheddar-Käse
Extra Fleisch 200GR + 6,40 €

CHICKENBURGER **15,90**

paniertes Hähnchenfleisch, Salat, Tomaten, Zwiebeln und
Burgersauce, **mit Cheddar-Käse +1,50 €**

Alle unsere Steaks enthalten einen kleinen Salat vorweg

Unser Fleisch wird verfeinert mit Butter, Knoblauch, Gewürze u. Salz; Die Grammangaben entsprechen dem
Rohgewicht Unsere Garstufen: Rare - Medium Rare - Medium - Medium Well - Well Done

VEGETARISCH

SALAT CASERTA	13,90
gemischter Salat mit Paprika, Tomaten, Gurken, dazu Croutons (Joghurtsoße oder Essig und Öl)	
NUDEL MIT PESTO-SAUCE UND PARMESAN	14,90
AUBERGINEN-SCHNITZEL	13,90
mit Beilagensalat	
GEFÜLLTE ZUCCHINI	13,90
mit Couscous und Beilagensalat	
VEGGIE-BURGER 🍔	13,90
Gemüse-Vollkorn-Patti mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Burgersauce (mit Cheddar-Käse +1,50 €)	

FISCH

ZANDERFILET	17,90
in der Pfanne gebraten, fettarmes aromatisches Filet	
DORADE FILET	18,40
½ Dorade, als Filet in der Pfanne gebraten, besonders zart	

Alle unsere Fischteller enthalten einen kleinen Salat vorweg

HOTSTONE (nur nach Vorbestellung)

Sie suchen ein besonderes Erlebnis?

Dann probieren Sie unser Steak vom heißen Stein: Fleischgeschmack pur, ohne Öl und ohne Fett, serviert am Tisch, brutzelnd auf einem heißen Stein, nur solange der Vorrat reicht. (Nicht für Tomahawk-Steak)

Damit das Genießen vom heißen Stein auch zu einem Erlebnis wird, beachten Sie bitte einige Tipps. Das Fleisch auf den Stein legen, von beiden Seiten leicht anbraten, damit sich die Poren schließen. Anschließend auf den Teller zurücklegen. Kleinere Stücke abschneiden und nach Belieben fertigbraten. Bitte beachten Sie, dass das Aufbringen von Kräuterbutter und anderen Gewürzen, z. B. Pfeffer auf den Stein zu Spritzern und Atemwegsreizungen führen kann. **VORSICHT**, Der „heiße Stein“ hat eine Temp. von ca. 350 Grad.

KINDERTELLER

HAMBURGER 🍔	8,70
mit Pommes Frites	
CHEESBURGER 🍔	8,90
mit Pommes Frites	
HÄHNCHENSCHNITZEL	8,90
mit Pommes Frites	
NUDELN MIT SCHINKEN UND SAHNESOBE 2,3,7,8	7,90

BEILAGEN



POMMES FRITES	3,90
mit Ketchup 1 2 3 4 oder Mayonnaise 1 2 3 (+0,50 €)	
KARAMELLISIERTES GEMÜSE	4,90
mit Möhren, Sellerie & Kohlrabi	
OFENKARTOFFEL	4,90
in Alufolie gewickelt und im Ofen gebacken, gefüllt mit Kräuterquark	
BRATKARTOFFELN MIT SPECK & ZWIEBELN 3,4	4,90
POLENTA MIT PARMESAN	4,90
BEILAGENSALAT	3,90

SAUCEN

BARBECUE-SAUCE	3,60
WHISKEY-SAUCE	3,60
CHIMICHURRI-SAUCE	3,60

THYMIAN-SAUCE	3,60
KETCHUP <small>1,2,3,4</small>	0,80
MAYONNAISE <small>1,2,3</small>	0,80

DESSERT

PANNA COTTA  nach traditionell italienischem Rezept	6,90
TIRAMISU  nach traditionell italienischem Rezept	7,30
SCHOKOLADENSOUFFLÉ mit einem flüssigen Schokoladenkern, dazu Himbeersoße und Vanilleeis	7,80
OBSTSALAT hausgemachter Obstsalat mit frischen Früchten	6,90



Getränke

WASSER UND SOFTDRINKS

WASSER GEROLSTEINER STILL	0,4l	3,80
	0,75l	6,00
WASSER GEROLSTEINER MEDIUM	0,4l	3,90
	0,75l	6,50
WASSER GEROLSTEINER SPRUDEL	0,4l	3,90
	0,75l	6,50
COCA COLA 1,2,9	0,4l	4,60
COCA COLA ZERO 1,2,9,11	0,4l	4,60
SPEZI 1,2,9	0,4l	4,60
FANTA/ SPRITE	0,4l	4,60
APFELSCHORLE	0,4l	4,60
ORANGENSAFTSCHORLE	0,4l	4,50
JOHANNISBEERSAFTSCHORLE	0,4l	4,60
TRAUBENSAFTSCHORLE	0,4l	4,60
WEINSCHORLE (weiß/rot/rosé)	0,4l	4,60

BIER

BITBURGER PILS	0,33l	3,60
BITBURGER ALKOHOLFREI	0,33l	3,60
BITBURGER RADLER	0,33l	3,60
BITBURGER RADLER ALKOHOLFREI	0,33l	3,60
BENEDIKTINER WEISSBIER	0,5l	5,20
BENEDIKTINER DUNKEL	0,5l	5,20
BENEDIKTINER ALKOHOLFREI	0,5l	5,20

WEINE

AUS DEM WEINGUT DOHLMÜHLE IN FLONHEIM:

WEISSWEINE

2021/2022 Scheurebe lieblich	0,2l	5,70
aromatisch dezenter Duft nach Johannisbeeren ALC.11%	0,75l	18,40
2022er Weissburgunder halbtrocken	0,2l	5,70
fein, fruchtig mit dezenter Säure ALC.12,5%	0,75l	18,40
2021/2022 Riesling feinherb	0,2l	5,70
typischer Riesling mit dezenter Frucht ALC.11%	0,75l	18,40
2021er Sauvignon Blanc trocken	0,2l	6,40
frisch, elegant, feine Frucht ALC.13%	0,75l	20,40
2022er Grauburgunder trocken	0,2l	5,40
fein, fruchtig mit dezenter Säure ALC.12,5%	0,75l	18,40

2019er New Generation	0,2l	8,20
White No.2 trocken	0,75l	25,40
Cuvée aus Chardonnay & Weissburgunder, mit feiner Holznote ALC.12,5%		

ROTWEINE

2021/2022 Regent Spätlese lieblich	0,2l	5,70
vollmundig, fruchtig nach dunklen Beeren ALC.11,5%	0,75l	18,40

2019er New Generation	0,2l	8,20
Red No.2 trocken	0,75l	25,00
Cuvée aus Spätburgunder + Cabernet Sauvignon ALC.13,5%		

2022er Merlot trocken	0,2l	5,70
geschmeidig, vollmundig, international bekannt ALC.13,0%	0,75l	18,40

WEISSHERBST

2022er Portugieser halbtrocken	0,2l	5,70
spritzig, leicht, frisch ALC.12,0%	0,75l	18,40

2022er Blanc De Noir feinherb	0,2l	6,20
Ein Wein aus roten Spätburgunder Trauben, weiß gekeltert ALC.12,5%	0,75l	20,40

AUS DEM WEINGUT STRUBEL- ROOS IM KLOSTERECK:

WEISSWEINE

2021er Sommertraum feinherb	0,2l	6,30
Fruchtig, bukettreich ALC.11,5%	0,75l	18,40

AUS DEM WEINGUT WOLFG. SCHNEIDER IN GULDENTAL (NAHE):

WEISSWEINE

2022er Grauer Burgunder trocken	0,2l	6,20
Kräftig harmonisch, angenehme Säure ALC.13%	0,75l	20,40

2021er Riesling Classic trocken	0,2l	6,20
feinherb, frischer und aromatischer Nahe-Riesling ALC.12,5%	0,75l	20,40

ROTWEIN

2021er Spätburgunder trocken	0,2l	6,20
fruchtig, dezente Gerbstoffe ALC.13%	0,75l	20,40

AUS KAMPANIEN, DER HEIMAT ANTONIETTAS BEI NEAPEL



ROTWEIN

2021er Indomito Aglianico del Beneventano von Francesco Minini, trocken	0,2l	7,10
ein weicher und geschmeidiger Vertreter der Rebsorte Aglianico	0,75l	23,40

WINZERSEKTE

AUS DEM WEINGUT DOHLMÜHLE IN FLONHEIM:

Riesling trocken	0,1l	4,70
rassig, weinig, spritzig ALC.12,5%	0,75l	28,40

Spätburgunder Weissherbst trocken	0,1l	4,70
Samtig, zart, feine Art und Finesse ALC.12,5%	0,75l	28,40

SPIRITUOSEN/ APERITIF

OBSTBRAND	2cl	4,20
AVERNA; GRAPPA; RAMAZZOTTI	2cl	4,20
MARTINI BIANCO	4cl	5,20
APÉROL SPRITZ	0,2l	6,20
CAMPARI ORANGE	0,2l	6,20
HUGO	0,2l	6,20

Kaffeespezialitäten

KAFFEE	3,20
CAPPUCCINO	3,80
ESPRESSO	2,60
ESPRESSO DOPPIO	3,80
LATTE MACCHIATO	3,80
TEE	2,90

Wein zum Mitnehmen aus der Dohlmühle

Sie können die Weine aus dem Weingut Dohlmühle auch direkt bei uns erwerben. Sie bezahlen nur den Verkaufspreis des Weinguts ohne Aufschlag. Die Preise beginnen bei 5,60 Euro.

Sprechen Sie uns einfach an!



1 FARBSTOFF, 2 KONSERVIERUNGSMITTEL, 3 ANTIOXIDATIONSMITTEL, 5 SCHWEFELDIOXIDE, 6 SÄUERUNGSMITTEL, 7 PHOSPHATE, 8 MILCHEIWEIßE, 9 KOFFEINHALTIG, 10 CHININHALTIG, 11 PHOSPHATE

DIE ALLERGENEN STOFFE SIND AN DER KASSE HINTERLEGT UND KÖNNEN AUF ANFRAGE VORGEZEIGT WERDEN
ALLE PREISE IN EURO INKL. DER GESETZLICHEN MWST. STAND 23.12.2022. ALLE VORHERIGEN KARTEN VERLIEREN IHRE GÜLTIGKEIT.