

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.

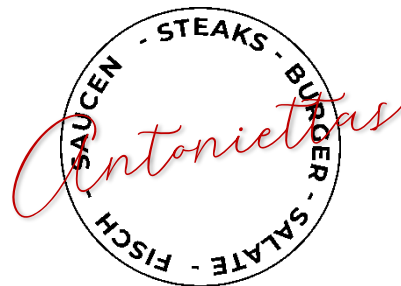
Auch in den Zins- und Lagerbüchern des Rheingrafen Friedrich I. von 1346 wird die Flur „bei der doln“ genannt. Daran knüpft der heutige Name der Dohlmühle an. Eine Balkeninschrift an einem der Wirtschaftsgebäude weist die Jahreszahl 1711 und die Besitzer Philipp Zimmer und Anna Katharina Rückrich aus. 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

PANIERTE CHAMPIGNONS	5,90
knusprige Champignons mit Zitronensaft und feiner Joghurtsoße	
PANINI VEGETALE	7,90
knusprig getoastetes Sesamfladenbrot mit Frischkäse ^{2,3} , knackfrischem Rucola, frischen Tomaten sowie Essig und Öl	
PANINI SERRANO	8,90
knusprig getoastetes Sesamfladenbrot mit Serranoschinken, Mozzarellakäse, Rucola, Parmesankäse ¹ sowie Essig und Öl	
KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE & ROTE BEETE	13,90
CARPACCIO	15,90
hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Rucola, Grana Padano und Olivenöl	
STEAKHOUSE SALAT	17,40
gemischter Salat mit Paprika, Tomaten, Gurken, dazu Croutons und Rinderstreifen (Joghurtsoße oder Essig und Öl)	



STEAKS & BURGER

RUMPSTEAK - 200GR	23,00
RUMPSTEAK - 300GR argentinisch, zart und fettarm, nach Kundenwunsch gegrillt und serviert	29,00
FILETSTEAK - 250GR argentinisch, das edelste und zarteste aller Steaks. Ein völlig fettfreies Stück aus der Lende	33,90
RIB EYE - 250GR ausgesprochen aromatisch, nach Kundenwunsch gegrillt	25,90
T-BONE - 500GR eines der edlen Stücke mit Knochen, der ihm einen authentischen Geschmack verleiht	37,90
MARINIERTES HÜHNERSTEAK mit Öl, Zitronensaft, Chilipulver, Knoblauch und Gewürzen	13,70
MARINIERTES LAMMFILET - 200GR zart im Geschmack, verfeinert mit Olivenöl, Zitronensaft und Kräutern	23,90
DOHLBURGER-180GR 🍔 frisch zubereitet aus Rindfleisch (Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Bacon und Barbecue-Sauce (mit Cheddar-Käse +1,50 €))	14,60
HAMBURGER - 180GR 🍔 frisch zubereitet aus Rindfleisch, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Burgersauce	13,40
CHEESBURGER - 180GR 🍔 frisch zubereitet aus Rindfleisch, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Burgersauce und Cheddar-Käse	14,40
CHICKENBURGER 🍔 paniertes Hähnchenfleisch, Salat, Tomaten, Zwiebeln und Joghurtsauce (mit Cheddar-Käse +1,50 €)	13,90

Alle unsere Steaks enthalten einen kleinen Salat vorweg

Unser Fleisch wird verfeinert mit Butter, Knoblauch u. Salz; Die Grammangaben entsprechen dem Rohgewicht

Unsere Garstufen: Rare - Medium Rare - Medium - Medium Well - Well Done

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 T- Bone-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 Temperatur von ungefähr 350 Grad.

VEGETARISCH

SALAT CASERTA	12,90
gemischter Salat mit Paprika, Tomaten, Gurken, dazu Croutons (Joghurtsoße oder Essig und Öl)	
NUDEL MIT PESTO-SAUCE UND PARMESAN	14,90
AUBERGINEN-SCHNITZEL	12,90
mit Beilagensalat	
GEFÜLLTE ZUCCHINI	13,90
mit Couscous und Beilagensalat	
VEGGIE-BURGER 🍔	12,90
Gemüse-Vollkorn-Patti mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Burgersauce (mit Cheddar-Käse +1,50 €)	

FISCH

ZANDERFILET	16,40
in der Pfanne gebraten, fettarmes aromatisches Fleisch	
DORADE FILET	16,90
½ Dorade, als Filet in der Pfanne gebraten, besonders zart	

KINDERTELLER

HAMBURGER 🍔	8,20
mit Pommes Frites	
CHEESBURGER 🍔	8,70
mit Pommes Frites	
HÄHNCHENSCHNITZEL	8,50
mit Pommes Frites	
NUDELN MIT SCHINKEN UND SAHNESOßE 2,3,7,8	6,90

BEILAGEN

POMMES FRITES	3,90
mit Ketchup 1 2 3 4 oder Mayonnaise 1 2 3 (+0,50 €)	
KARAMELLISIERTE GEMÜSE	4,40
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	4,60
BEILAGENSALAT	3,50

SAUCEN

BARBECUE-SAUCE	3,00
WHISKEY-SAUCE	3,50
CHIMICHURRI-SAUCE	3,00

THYMIAN-SAUCE 3,00

KETCHUP ^{1,2,3,4} 0,50

MAYONNAISE ^{1,2,3} 0,50

DESSERT

PANNA COTTA  6,40
nach traditionell italienischem Rezept

TIRAMISU  6,40
nach traditionell italienischem Rezept

SCHOKOLADENSOUFFLÉ 7,80
mit einem flüssigen Schokoladenkern, dazu Himbeersoße
und Vanilleeis

OBSTSALAT 6,90
hausgemachter Obstsalat mit frischen Früchten



Getränke

WASSER UND SOFTDRINKS

WASSER GERDLSTEINER STILL	0,4l	3,80
	0,75l	6,00
WASSER GERDLSTEINER MEDIUM	0,4l	3,80
	0,75l	6,50
WASSER GERDLSTEINER SPRUDEL	0,4l	3,80
	0,75l	6,50
COCA COLA ^{1,2,9}	0,4l	4,50
COCA COLA LIGHT ^{1,2,9,11}	0,4l	4,50
SPEZI ^{1,2,9}	0,4l	4,50
FANTA/ SPRITE	0,4l	4,50
APFELSCHORLE	0,4l	4,50
ORANGENSAFTSCHORLE	0,4l	4,50
JOHANNISBEERSAFTSCHORLE	0,4l	4,50
TRAUBENSAFTSCHORLE	0,4l	4,50
WEINSCHORLE (weiß/rot/rosé)	0,4l	4,50

BIER

BITBURGER PILS	0,33l	3,50
BITBURGER ALKOHLFREI	0,33l	3,50
BITBURGER RADLER	0,33l	3,50
BITBURGER RADLER ALKOHLFREI	0,33l	3,50
BENEDIKTINER WEISSBIER	0,5l	5,00
BENEDIKTINER DUNKEL	0,5l	5,00
BENEDIKTINER ALKOHLFREI	0,5l	5,00

WEINE

AUS DEM WEINGUT DOHLMÜHLE IN FLONHEIM:

WEISSWEINE

2021er Scheurebe Lieblich	0,2l	5,50
aromatisch dezenter Duft nach Johannisbeeren ALC.11%	0,75l	18,00
2021er Weissburgunder Halbtrocken	0,2l	5,50
fein, fruchtig mit dezenter Säure ALC.12,5%	0,75l	18,00
2021er Riesling Feinherb	0,2l	5,50
typischer Riesling mit dezenter Frucht ALC.11%	0,75l	18,00
2021er Sauvignon Blanc Trocken	0,2l	6,00
frisch, elegant, feine Frucht ALC.13%	0,75l	20,00
2021er Grauburgunder Trocken	0,2l	5,50
fein, fruchtig mit dezenter Säure ALC.12,5%	0,75l	18,00

2019er New Generation	0,2l	8,00
White No.1 Trocken	0,75l	25,00
Cuvée aus Chardonnay & Weissburgunder, mit feiner Holznote ALC.12,5%		

ROTWEINE

2021er Regent Spätlese Lieblich	0,2l	5,50
vollmundig, fruchtig nach dunklen Beeren ALC.11,5%	0,75l	18,00

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

2020er Merlot Trocken	0,2l	5,50
geschmeidig, vollmundig, international bekannt ALC.13,0%	0,75l	18,00

WEISSHERBST

2021er Portugieser Halbtrocken	0,2l	5,50
spritzig, leicht, frisch ALC.12,0%	0,75l	18,00

2021er Blanc De Noir Feinherb	0,2l	6,00
Ein Wein aus roten Spätburgunder Trauben, weiß gekeltert ALC.12,5%	0,75l	20,00

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

WEISSWEINE

2021er Grauer Burgunder Trocken	0,2l	6,00
Kräftig harmonisch, angenehme Säure ALC.13%	0,75l	20,00

2021er Riesling Classic	0,2l	6,00
feinherb, frischer und aromatischer Nahe-Riesling ALC.12,5%	0,75l	20,00

ROTWEIN

2021er Spätburgunder Trocken	0,2l	6,00
fruchtig, dezente Gerbstoffe ALC.13%	0,75l	20,00

AUS KAMPANIEN, DER HEIMAT ANTONIETTAS BEI NEAPEL 

ROTWEIN

2019er Indomito Aglianico del Beneventano von Francesco Minini	0,2l	6,90
ein weicher und geschmeidiger Vertreter der Rebsorte Aglianico	0,75l	22,90

WINZERSEKTE

AUS DEM WEINGUT DOHLMÜHLE IN FLONHEIM:

Riesling Trocken	0,1l	4,50
rassig, weinig, spritzig ALC.12,5%	0,75l	28,00
Spätburgunder Weiss Herbst Trocken	0,1l	4,50
Samtig, zart, feine Art und Finesse ALC.12,5%	0,75l	28,00

SPIRITUOSEN/ APERITIF

OBSTBRAND	2cl	4,00
AVERNA; GRAPPA; RAMAZZOTTI	2cl	4,00
MARTINI BIANCO	4cl	5,00
APÉROL SPRITZ	0,2l	6,00
CAMPARI ORANGE	0,2l	6,00
HUGO	0,2l	6,00

Kaffeespezialitäten

KAFFEE	3,00
CAPPUCCINO	3,50
ESPRESSO	2,00
ESPRESSO DOPPIO	3,00
LATTE MACCHIATO	3,50
TEE	2,50

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.