

Speisen



GASTHOF & PENSION BRETTMÜHLE

— Vorspeisen —

Leckerbissen für den kleinen Hunger

| | |
|--|--------|
| Schwammesupp „Brattmehl“ | 4,90 € |
| gebundenes Pilzsüppchen nach Brettmühlen Art mit Sahnehaube | |
| kleiner Salatteller | 4,90 € |
| mit Hausdressing verfeinert | |
| feines Würzfleisch ^{1,5} | 4,90 € |
| eine Art Ragout Fin vom Schwein in pikanter weißer Soße, abgerundet mit Weißwein, Zitrone, Champignons, Worcestersoße ¹ und mit zart schmelzendem Käse ¹ gratiniert, dazu Toast ² | |

— Was Kaltes, was mir a garn isst —

| | |
|--|---------|
| Kunickelsülze | 8,90 € |
| hausgemachte Kaninchensülze mit Gewürzgurke , Butter und Brot | |
| Arzgebirg'sche Worscht un Kaasplatt | 9,40 € |
| gemischte Aufschnittplatte aus verschiedenen Wurst- und Käsesorten mit Butter, Brot und einem Kurzen | |
| großer Salatteller | 11,40 € |
| ein bunter Salatteller mit gebratenen Hähnchenbrusttranchen und hausgemachtem Dressing | |

— aus Neptuns Reich —

| | |
|--|---------|
| Forellenfilet gebratenes Filet von erzgebirgischen Bachforellen an Rotkohl und Petersilienkartoffeln | 14,40 € |
| Schlemmerpfanne Zarte Würfel vom Lachsfilet mit Gemüsestreifen, Champignons und Nudeln sahnig in der Pfanne angeschwenkt, mit Dill verfeinert und rustikal für Sie serviert | 15,90 € |
| zartes Lachsfilet Charlotte gedünstetes Filet vom Lachs auf angeschwenkten Spinatnudeln und kleinen Salat | 17,60 € |

— Deftiges aus Topf und Pfanne —

| | |
|---|---------|
| Knedel mit deftsche Schwamme hausgemachte Semmelknödel an deftigen Pilzen und Rahmsauce | 8,60 € |
| Gemüseauflauf Auflauf von Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen, Möhren und Kohlrabi, verfeinert mit Frischkäse Kartoffelklößchen, überzogen mit holländischer Sauce ^{1,2} und im Ofen mit zart-schmelzenden Käse überback | 10,90 € |
| Schnitzel Wiener Art zartes paniertes Schweineschnitzel mit Kaisergemüse und Kartoffeln | 11,90 € |
| Schwammesteak natur gebratenes Schweinerückensteak mit Rahmchampignons und Kroketten | 12,40 € |
| fruchtiges Hähnchenbruststeak natur gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Ananas ^{1,6} und Käse überbacken, an Röstis und fruchtigem Salatsträuschen | 12,90 € |

— Hausspezialitäten —

| | |
|---|---------|
| Eigeschnietne mit Kunicklsülze hausgemachte Kaninchensülze mit Remouladensauce ⁶ und frischen Bratkartoffeln | 11,50 € |
| gebrotner Saubuckl „Magdalena“ ^{1,5} Schweinerückensteak mit feinem Ragout vom Schwein ^{1,5} , Champignons und zart schmelzendem Käse ⁵ überbacken, dazu Pommes frites | 12,90 € |
| Arzgebirg'sche Rinderroulade serviert mit Apfelrotkohl ² und Klößen | 13,30 € |
| Flaschpfann „Klöppelfraa“ Schweinelendchen verschieden belegt – mit Rahmpilzen, Kräuterbutter ⁶ und mit Käse überbackenem Ragout vom Schwein ^{1,5} , dazu Kroketten - in einer Eisenpfanne serviert | 15,60 € |
| Rumpsteak „Ratswald“ saftiges Rinderrückensteak von Rindern der Fleischerei Einenkel in Jöhstadt mit Kartoffelspalten, Kräutercreme und einen kleinen Salat | 21,90 € |

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Geschmacksverstärker, 4 geschwefelt, 5 Phosphat, 6 Antioxidantien



Blick auf den Gasthof und Umgebung um 1905



Das alte Sägewerk um 1910



Blick auf die Brettmühle und den Pöhlberg um 1912



Arbeiter im Sägewerk um 1919



Ansicht vom Gasthof um 1942



Blick auf die Konsumgaststätte um 1967

— Aus der Geschichte —

des Gasthofes Brettmühle (erzgeb.: „Brattmiehl“)

Die Gründung 1850

Bereits 1512 erwarb die junge Bergstadt Annaberg die östliche Hälfte von Königswalde und dazu einen umfangreichen Waldbesitz. Am Rande dieses Ratswaldes ließ die Stadt eine Sägemühle errichten, die dem Ortsteil Brettmühle ihren Namen gab. Der Stadtrat verpachtete über die Jahrhunderte die Sägemühle.

Am 21. Mai 1850 verlieh die königlich-sächsische Kreisdirektion Zwickau dem „der Stadtgemeinde zu Annaberg zugehörigen Brettmühlengute zu Königswalde die Realgerechtsame zum Schank, Gästesetzen und Ausspannen bei Tage, jedoch mit ausdrücklichen Ausschlusse des Beherbergens und Tanzmusikhaltens ...“. Unter vier Bewerbern setzte sich die Witwe Christiane Concodie Beyer aus Königswalde knapp durch, die 21 Taler Pachtgeld jährlich bot und den Zuschlag erhielt. Sie eröffnete am 01. September 1850 die „Brettmühlenschänke“ und war die erste Pächterin einer Schankwirtschaft, die der Stadtrat von Annaberg in den Räumen eines alten Bauerngutes errichten ließ. Das Gut befand sich am Standort des heutigen Gasthofes. In dieser Zeit waren Fuhrleute, die Holz von der Brettmühle oder aus dem Ratswald zu den Kunden transportierten, die wichtigsten Gäste der Schänke. Sie konnten hier ihre Pferde versorgen, sich eine Pause gönnen und am Ofen aufwärmen. Abends nach der Arbeit aßen auch heimkehrende Waldarbeiter ihr Brot in der Schankstube und tranken Bier und Branntwein.

Die neue Brettmühlenschänke von 1882

Inzwischen genügte die alte Gaststube im Bauerngut nicht mehr den Ansprüchen. 1882 ließ die Stadt Annaberg das alte Gebäude abreißen und ein neues Gasthaus errichten. Ausschlaggebend dafür war, dass die Forstwirtschaft einen geeigneten Auktionssaal für die Holzkäufer benötigte. Damit entstand das heute noch existierende Kerngebäude der Brettmühlenschänke.

1886 übernahm Albert Beyer, ein Schuhmacher aus Königswalde, die Gastwirtschaft. Er betrieb sie insgesamt 41 Jahre und ist damit der langjährigste Brettmühlwirt.

1898 erhielt das Lokal die behördliche Erlaubnis zum Abhalten von Singspielen und die Schankkonzession für den Garten des Anwesens. Die Brettmühle entwickelte sich zu einem beliebten Ausflugslokal. 1911 befand der Stadtrat, dass die Schänke für diesen Zweck zu klein und ein Anbau notwendig sei. Die Baumaßnahmen wurden 1913 in die Tat umgesetzt. Im Oktober übergab die städtische Verwaltung dem Gastwirt Beyer den verandaartigen Anbau zur Nutzung. 1960 wurde die Schänke eine Konsumgaststätte. Sie teilte damit das Schicksal der meisten Lokale in der DDR, die entweder der Konsumgenossenschaft oder der staatlichen Handelsorganisation HO einverleibt wurden. Trotzdem blieb sie auch in dieser Zeit ein beliebtes Lokal für Wanderer, Urlauber und die Einwohner von Königswalde.

Die Rettung der Traditionsschänke im Jahr 2000

Die alte „Brattmiehl“, wie das Lokal im Volksmund genannt wird, überdauerte auch den DDR-Sozialismus. Doch der Zahn der Zeit hatte bedenklich an der alten Schänke genagt. Am 15. Juli 1997 beendete der letzte Wirt sein Pachtverhältnis mit der Stadt Annaberg-Buchholz. Der Abriss der Traditionsschänke drohte und damit ein unersetzlicher Verlust für die Attraktivität des Ortsteils Brettmühle. Deshalb erwarb die Gemeinde Königswalde die Immobilie von der Stadt Annaberg-Buchholz und organisierte die bisher umfangreichste und großzügigste Sanierung, Erweiterung und Modernisierung in der Geschichte der alten Schänke. Dabei wurde möglichst viel der alten, ursprünglichen Bausubstanz erhalten und in die Neugestaltung einbezogen. Neubegründet wurde zudem der Gasthofcharakter des Lokals. In gemütlichen und komfortablen Zimmern können nun Erzgebirgstouristen im Hause übernachten. In neuen Gasträumen und im historischen Gewölbe inmitten traditioneller erzgebirgischer Atmosphäre sollen viele Gäste Rast und Erholung finden.

150 Jahre nach der Gründung der Schänke wurde der „Gasthof Brettmühle“ am 29. September 2000 wieder eröffnet. Seit 01. September 2004 betreibt wieder eine Wirtin – Iris Sellke – den Gasthof mit Pension „Brettmühle“.

(Textausschnitte von Dr. Lothar Klapper)

— Allergene-Dokumentation —

| Speisen | Glutenhaltiges Getreide | Krebstiere | Eier | Fische | Erdnüsse | Sojabohnen | Milch-Erzeugnisse | Schalenfrüchte | Sellerie | Senf | Sesam | Sulfit (Zwiebel) | Lupine | Weichtiere |
|---|-------------------------|------------|------|--------|----------|------------|-------------------|----------------|----------|------|-------|------------------|--------|------------|
| Schwammesuppe | | | | | | | × | | × | | | × | | |
| Würzfleisch m. Käse, Toast | × | | | | | | × | | × | | | × | | |
| Salatteller m. Hausdressing | | | | | | | | × | | × | | × | | |
| Kaninchensülze m. Brot | × | | | | | | | | × | | | × | | |
| Wurst-Käseplatte m. Brot | × | | × | | | | × | | × | × | | × | | |
| großer Salatteller m. Hähnchen | | | | | | | | × | | × | | × | | |
| Forellenfilet, Rotkol, Kartoffeln | × | | | × | | | | | | | | × | | |
| Schlemmerpfanne/Lachswürfel | × | | × | × | | | × | | × | | | × | | |
| Lachsfilet Charlotte | × | | × | × | | | | | | | | | | |
| Knödel mit Schwamme | × | | × | | | | × | | × | | | × | | |
| Gemüseauflauf | × | | × | | | | × | | × | × | | | | |
| Kaninchensülze, Remoulade, Bratkartoffeln | × | | × | | | | × | | × | × | | × | | |
| fruchtiges Hähnchenbruststeak | | | | | | | × | | | × | | × | | |
| Schwammesteak mit Krokette | × | | | | | | × | | | | | × | | |
| Saubuckel "Magdalena" mit Pommes | × | | | | | | × | | × | | | × | | |
| Rinderroulade, Rotkohl, Klöße | | | | | | | | | × | × | | × | | |
| Klöppelefraa mit Krokette | × | | | | | | × | | × | × | | × | | |
| Rumpsteak "Ratswald" | × | | | | | | × | × | | × | | × | | |

— Unsere Pension —

Unsere Pension verfügt über fünf Doppelzimmer und zwei Einzelzimmer im zertifizierten drei Sterne Bereich. In allen Zimmern sind Aufbettungen möglich, so dass Sie bequem mit drei bzw. vier Personen in einem Zimmer übernachten können. Alle Zimmer sind mit Flachbild-TV (NEU), Dusche, WC, Telefon, Schreibtisch, teilweise gemütlicher Sitzecke und kostenfreien Pflegeprodukten ausgestattet.

WLAN ist in allen Bereichen kostenfrei nutzbar. Parkplätze stehen in ausreichender Anzahl kostenfrei zur Verfügung.

