Hotel & Restaurant

Kurfürst August (1526- 1586) hatte sehr wohl erkannt, dass es nicht mehr darum ging, den Weinbau noch weiter auszudehnen, sondern dass die Anhebung der Qualität das Gebot der Zeit sei. Hauptanliegen musste es sein, den Weinbau in seiner damaligen volkswirtschaftlichen Bedeutung zu erhalten und die drohende Konkurrenz ausländischer Weine abzuwenden. Kurfürst August verdankt Sachsen seine erste Weinbergs Ordnung, denn von ihm wurde sie maßgeblich erarbeitet, auch wenn sie erst von seinem Nachfolger Christian I. 1588 für verbindlich erklärt wurde. Ein weiterer Schritt zur Verbesserung der Qualität der einheimischen Weine war die Einführung des Terrassenweinbaus. Kurfürst Christian II. (1583- 1611) ließ die ersten terrassierten Weinberge 1604 in Cossebaude und Zscheila anlegen. Der Terrassenweinbau, der also am Anfang des 17. Jahrhunderts in Sachsen eingeführt wurde, wurde im Elbtal bald zu einem landschaftsprägenden Element, wie es heute noch hier erlebbar ist. Günstige Weinernten und die Fürsorge der Landesfürsten hatten zu einer Blüte des Weinbaus geführt, die, nur vom Dreißigjährigen Krieg unterbrochen, im Wesentlichen bis in die zweite Hälfte des 18.Jahrhundert anhielt. Danach gingen die Erträge im Weinbau stark zurück. Misswuchs, Frost, Kriege, die Einschränkung der Zollgrenzen und das Aufkommen anderer Getränke führten dazu.

Speisekarte

Für den kleinen Hunger

Feines Würzfleisch

mit Käse überbacken,

dazu servieren wir Toast

6,90 €

„Himmel & Erde“

gebackene Blutwurst

auf Kartoffelstampf und Apfelragout

10,90 €

Suppen

Soljanka

mit Sahnehäubchen und Zitrone

7,80 €

Feines Gänsesüppchen

mit Gemüse- Julienne und Eierstich

6,90 €

Rote- Bete- Süppchen

mit Meerrettich- Schaum

5,90 €

Salate

Rote- Bete- Carpacchio

hauchdünn geschnittene Rote- Bete mit Orangenfilets,

Walnüssen und gebackenem Ziegenkäse,

dazu ein Honig- Balsamico- Dressing

11,90 €

Gebackener Hirtenkäse

auf einem Bett von Feldsalat, mit Granatapfelkernen,

an einer Granatapfelvinaigrette

9,70 €

Knorresalat

Herbstliche Blattsalat- und Wildkräutermischung,

dazu Paprika, Tomate, Gurke und Granatapfelkerne,

serviert mit Granatapfelvinaigrette

13,70 €

Knorre Bowl

Bunte Reisschüssel mit Edamame,

herbstlichem Blattsalat, Karotten, Paprika und Gurke,

dazu geröstete Zwiebeln und Soja- Ingwer- Dressing

13,90 €

Zusätzlich zum Salat und zur Bowl

- Gebratene Hähnchenbrust **7,90 €**
- Gebackener Ziegenkäse **6,70 €**
- Hirtenkäse und Oliven **4,60 €**

Genuss ohne Fleisch

Gemüsepfanne

herbstliches Ofengemüse aus Roter Bete,

Hokkaidokürbis, Süßkartoffel und Rübchen,

dazu Hirtenkäse

13,70 €

Maronenpasta

Spaghetti in einer Frischkäse- Schaumweinsoße

verfeinert mit Maronen, Brokkoli und Blattspinat

19,80 €

Fischgenuss

Gebratenes Kabeljaufilet

saftiges Kabeljaufilet mit einer

fein- würzigen Kruste aus Paprikawürfeln und Paprikacreme

verfeinert mit Kräutern,

dazu Safranreis

23,70 €

Moritzburger Karpfenfilet

gebratenes Karpfenfilet aus Moritzburger Teichen

an Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln,

dazu reichen wir Meerrettich

24,70 €

Knoblauch- Pasta

Spaghetti mit Blattspinat in Knoblauch, Olivenöl und Zitronenzesten,

dazu gebratene Garnelen & Parmesan

20,70 €

Fleischgenuss

Meißner Metzgersülze

der Fleischerei Kretschmann,

serviert mit hausgemachter Remoulade

und knusprigen Bratkartoffeln

17,40 €

Steak au Four

Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken,

dazu Pommes Frites und Salatbukett

20,90 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“

goldbraun gebackenes Schweineschnitzel

an feinem Rahmwirsing,

dazu reichen wir knusprige Kartoffelecken und Kräuter- Dipp

21,70 €

Sächsischer Sauerbraten mit Lebkuchensoße

saftiger Rinderbraten in einer fein- würzigen Lebkuchensoße,

dazu Wickelklöße und Apfelrotkohl

23,60 €

Schweinefilet im Speckmantel

saftiges Schweinefilet im Speckmantel auf einer würzigen Käsesauce

serviert mit Romanesco und goldbraunen Kürbiskernrösti

22,90 €

Wildschweingulasch

zart geschmortes Wildschweinfleisch in würziger Wildsauce,

begleitet von Ofenkürbisspalten und Kräuterspätzle

22,80 €

Knuspriges Sesam- Hähnchen

saftige Hähnchenbrust im goldbraunen Sesammantel,

serviert mit herbstlichem Ofengemüse

aus Rübchen, Hokkaidokürbis, Süßkartoffeln und Rote Bete

24,70 €

Festliche Entenkeule

zart geschmorte Entenkeule, begleitet von marinierten Orangenspalten,

hausgemachten Wickelklößen und Apfelrotkohl

31,70 €

Festlicher Gänsebraten

saftige gegarte Gänsekeule *oder* Gänsebrust

dazu hausgemachte Klöße und Apfelrotkohl

37,80 €

Winterlicher Knorre Burger

knuspriges Kürbiskernbrötchen mit saftiger Entenbrust,

fruchtiger Glühwein- BBQ- Sauce, Orangenfilets

und knackigem Rotkohl- Apfel- Crunch,

serviert mit Süßkartoffelpommes dazu Kräuterdip

26,60 €

Zusätzlich ab 18 Uhr

Passend zum Wein

Metzger-Platte

ausgesuchte hausgemachte Blut- & Leberwurst

sowie Sülze der Fleischerei Kretschmann aus Meißen,

serviert mit Serranoschinken, Sauergemüse, Butter und Bauernbrot

18,90 €

Käsevariation

bunte Käseauswahl aus europäischen Käsespezialitäten,

französischer Tête de Moine, spanischer Manchego

& schweizer Bergkäse dazu Feigen- Senf, Weintrauben und Kürbiskerne,

serviert mit Bauernbrot

17,40 €

Desserts

Steirer Eis

2 Kugeln Vanilleeis mit Kürbiskernöl & Schlagsahne

5,70 €

Süßer Wintergenuss

Feines Haselnuss Parfait trifft auf aromatisches Bratapfel Parfait,

abgerundet mit fruchtiger Himbeersauce

8,70 €

Schokobecher

2 Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel Stracciatellaeis,

Schokoladensoße & Schlagsahne

6,70 €

Schwedenbecher

3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus,

Eierlikör & Schlagsahne

6,40 €

Heiße Liebe

3 Kugeln Vanilleeis

mit heißen Himbeeren & Schlagsahne

7,40 €

Hausgemachte Quarkkeulchen

mit Apfelragout & Schlagsahne

8,00 €

Ofenwarmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis & Schlagsahne

6,90 €

Vanille- Panna Cotta

feiner italienischer Sahnepudding mit Vanille,

begleitet von aromatischen Pflaumen mit winterlichen Gewürzen

6,90 €