

Köstlichkeiten und Wein-Verführungen

Restaurants, Rezepte und mehr





Inhalt

Vorwort	3	Burgkeller	18
Deutsches Haus	4	Domkeller	20
Atelier Sanssouci	6	Fuchshöhl	22
Schloss Wackerbarth	8	Hotel & Restaurant Knorre	24
Churfuerstliche Waldschaenke	10	Café & Restaurant MEISSEN®	27
Porzellan- & Weinstadt Meißen	12	Ratskeller	28
Bauernhäus'l	14	Elbklauseniederlommatsch	30

IMPRESSUM

Herausgeber: Tourismusverband Sächsisches Elbland e. V. | www.elbland.de

Verlag: Redaktions- und Verlagsgesellschaft Elbland mbH | Niederauer Straße 43 | 01662 Meißen

Redaktion & Anzeigen: Redaktions- und Verlagsgesellschaft Elbland mbH | Petra Gürtler (verantwortl.)

Layout: meißen media | www.meissen-media.de

Druck: Saxoprint | www.saxoprint.de

Fotos: TMGS (S. 1, 26, 31) | C. Hübschmann (S. 21, 23, 29) | Tourismusverband Sächsisches Elbland:
Karte (S. 16/17); Rainer Weisflog (S. 2, 16 unten, 17); Sylvio Dittrich (S. 16) | Privat

Liebe Gäste, liebe Elbländer,

vielleicht geht es Ihnen so wie mir – Erholung, und einprägsame Momente sind fast immer mit Genuss und gutem Essen verbunden. Dies war – neben der Schönheit der Natur – ein Grund, warum ich mich als gebürtiger Schwabe sofort in Dresden, das Elbland und die Villa Sorgenfrei verliebt habe, die für mich das besondere Flair der Region in einem Haus vereint. Nicht nur bei uns, sondern im gesamten Elbland finden Sie liebevoll geführte Genussadressen, die zu jeder Jahreszeit für kulinarische Glücksmomente sorgen.

Sie halten nun ein kleines, feines Magazin in den Händen, das Ihnen zahlreiche Anregungen für solche Genussadressen gibt. Traditionelle Gaststätten, moderne Restaurants, urige Weinstuben – überall werden Ihnen mit Liebe zubereitete Speisen aus regionalen Zutaten präsentiert. So manch ein Koch verrät Ihnen sogar eines seiner geheimen Rezepte und der ein oder andere Erzeuger nimmt Sie auf eine persönliche Führung durch seine Produktion mit.

Auch ohne seine Weine wäre das Elbland nicht das, was es ist. Deshalb laden Sie die Weingüter an der Sächsischen Weinstraße ebenfalls zu



feinem Genuss für alle Sinne ein – zu Weinverkostungen, Keller- und Weinbergführungen, zu Konzerten, Lesungen und Kunstausstellungen. Selbstverständlich sollten Sie die sächsischen Weine am besten direkt hier bei uns probieren, denn andernorts sind sie nur selten zu haben.

Jetzt wünsche ich Ihnen viel Spaß bei der Lektüre – und natürlich beim Genießen in unserem wunderschönen Sächsischen Elbland. Gönnen Sie sich entspannende Glücksmomente!

Herzlichst

Ihr Stefan Hermann
Inhaber Hotel Villa Sorgenfrei, Radebeul



Deutsches Haus

ROMANTIK HOTEL IN DER HISTORISCHEN ALTSTADT VON PIRNA

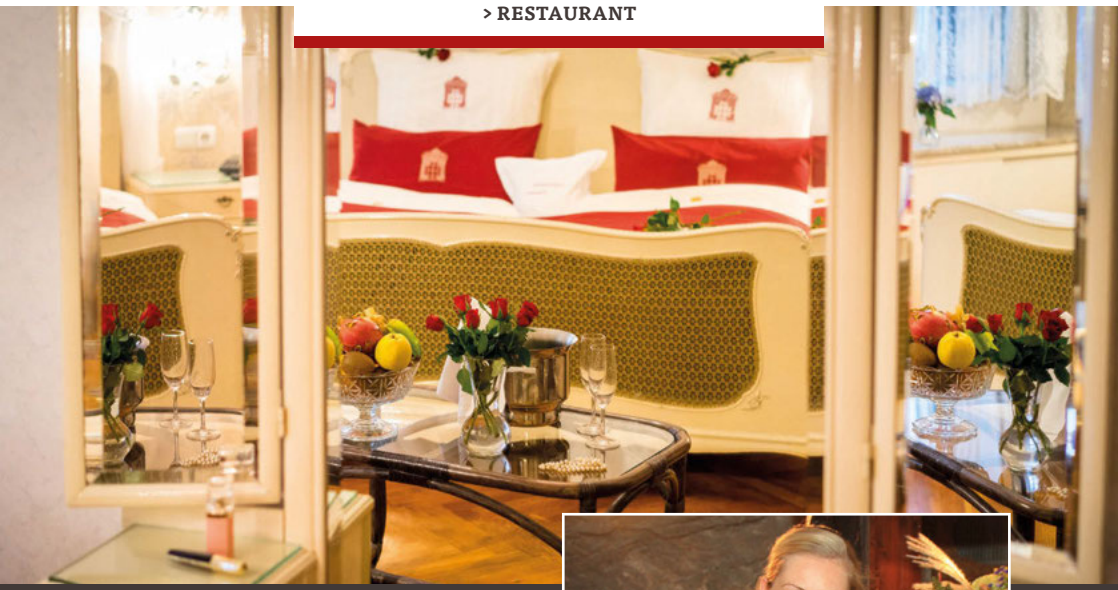


Tradition und Moderne

Das Romantik Hotel Deutsches Haus, am Beginn der Sächsischen Weinstraße gelegen, ausgezeichnet mit dem Prädikat „Besonders empfohlen an der Sächsischen Weinstraße“ ist die Einkehr für Genießer und Weinliebhaber. Das Gebäude steht unter Denkmalschutz und ist als „Bleichschmidt-Haus“ bekannt.

Verwöhnt werden die Gäste durch die Inhaberin und die Mitarbeiter des Hauses, welche ganz im Romantik-Sinn „ankommen und wohlfühlen“ den Gästen jeden Wunsch von den Augen ablesen und mit individuellem, persönlichem Service dem Haus einen unverwechselbaren Charme verleihen. Die 40 stilvoll eingerichteten Zimmer laden zum Verweilen ein.

Zum Wohlfühlen gehört auch eine exzellente Küche. Der Küchenchef Sven Petzold verwöhnt



seine Gäste mit einheimischen Spezialitäten auf der Basis regionaler Produkte. Die Küche ist ein Grund für die Gäste aus nah und fern, das Haus zu besuchen. Dem kreativen Küchenmeister gelingt es immer wieder, typische sächsische Gerichte modern zu interpretieren. Er ist weit über die Grenzen von Sachsen hinaus bekannt für sein Sauerbratensüppchen, ein Pirnaer Unikat ebenso wie die P(B)irnsche Torte.

Weinverkostungen mit der 25. Sächsischen Weinkönigin werden zu einem Erlebnis, wenn sie aus ihrem reichen Wein- und Touristikwissen plaudert. Besonders interessant ist es, mit ihr den Sächsischen Weinwanderweg zu erkunden, der hier in Pirna beginnt.

Blebschmidtklausen im Romantik Hotel Pirna

Niedere Burgstraße 1 · 01796 Pirna

Tel. 03501 46880

info@romantikhotel-pirna.de

www.romantikhotel-pirna.de



ANZAHL DER PLÄTZE

Blebschmidtklausen: 26

Weinkeller: 56

Kreuzgewölbe: 30

Renaissance-Saal: 40

Romantischer Innenhof: 60

ÖFFNUNGSZEITEN

täglich ab 12 Uhr



Atelier Sanssouci

SORGENFREI GENIESSEN



Entdecken Sie feine französische Küche

Ein Atelier ist ein Arbeitsplatz für Künstler, aber ein Restaurant? Ja, denn im Atelier Sanssouci – dem ehemaligen Fest- und Gartensaal der Villa Sorgenfrei – kreiert Küchenchef Marcel Kube feine Gaumenfreuden für anspruchsvolle Genießer. Aus Überzeugung hat er sich ganz der französischen Küche verschrieben und interpretiert sie mit großer Sorgfalt und handwerklichem Können stets klassisch und modern.

Auch im Ambiente werden Tradition und Moderne sensibel vereint. Während Stuckdecke, Bleikristall-Lüster, kostbare Wand- und Spiegelmalereien an den Charme längst vergangener Zeiten erinnern, setzen die zeitgenössischen Skulpturen von Malgorzata Chodakowska und das edle Porzellan von „hering berlin“ behutsam moderne Akzente.



Der charmante und professionelle Service liegt in der Hand von Maître und Sommelier John Piotrowsky. Als leidenschaftlicher Gastgeber führt er durch die Genusswelten von Marcel Kube und empfiehlt mit Fachkenntnis und Gespür für individuelle Vorlieben außergewöhnliche Weine.

Öffnungszeiten

Donnerstag – Montag 18.30 – 22 Uhr

Sonntag & Feiertag 12 – 21 Uhr

Für geschlossene Gruppen öffnen wir gern exklusiv auf Anfrage.

Atelier Sanssouci

Restaurant Atelier Sanssouci

Augustusweg 48 · 01445 Radebeul

Tel. 0351 7956660 · Fax 0351 7956677

sanssouci@hotel-villa-sorgenfrei.de

www.atelier-sanssouci.de

BESONDERE EMPFEHLUNGEN

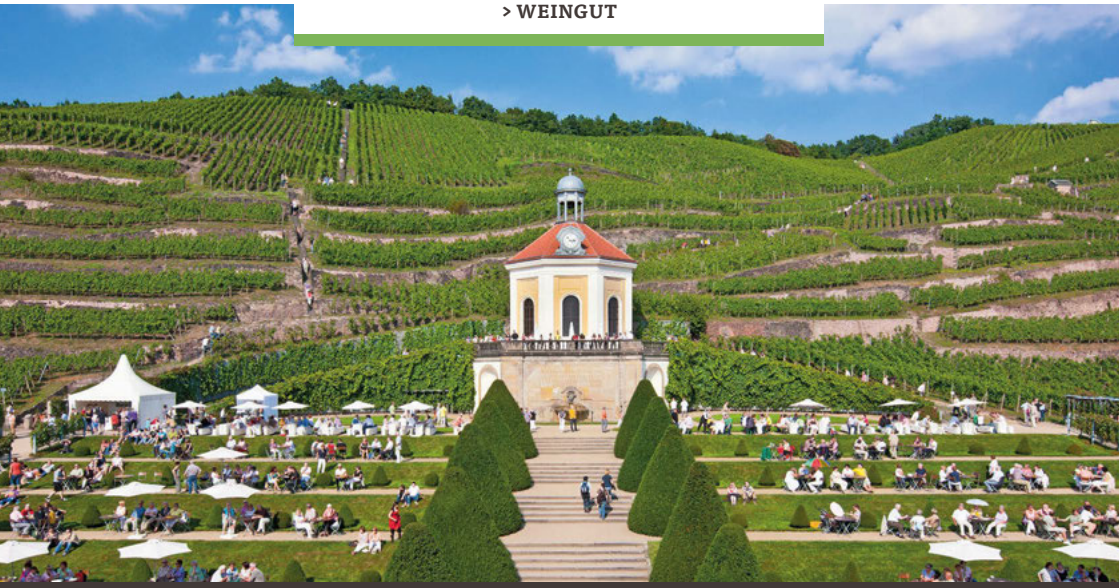
Französische Küche – klassisch und modern interpretiert

Entdecken Sie die kreative Küche von Marcel Kube – auch sonntags und montags!

Sanssouci Weinabende

Unsere Veranstaltungsreihe für Weinfreunde. Mit wechselnden Themen und fantastischen Weinen

Informationen unter
www.hotel-villa-sorgenfrei.de



Schloss Wackerbarth

WO AUS TRAUBEN TRÄUME WERDEN

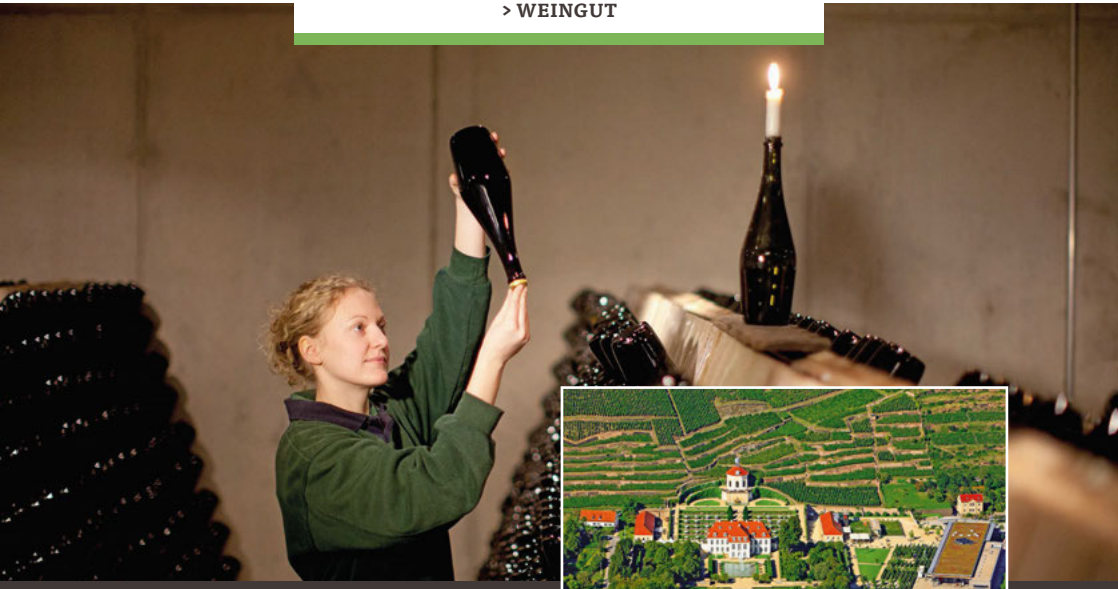
**Willkommen im Reich der Sinne
Willkommen auf Schloss Wackerbarth**

Vor den Toren Dresdens, direkt in den malerischen Radebeuler Weinbergen, liegt Schloss Wackerbarth. Die feine sächsische Art zu genießen – sie ist tief verwurzelt in der Geschichte des traditionsreichen Weinguts. Wo früher

Grafen residierten und schon der Hof Augusts des Starken rauschende Feste feierte, begrüßt heute Europas erstes Erlebnisweingut täglich seine Gäste und lädt sie zu einem genussvollen Ausflug ins Reich der Sinne ein. Vor Ort erleben sie ein in Europa einzigartiges Ensemble aus barocker Schloss- und Gartenanlage, historischer Weinkulturlandschaft sowie moderner Wein- und Sektmanufaktur.



Mit täglichen Führungen durch die Manufaktur, einem eigenen Gasthaus sowie einer Vielzahl erlesener Veranstaltungen bringt Schloss Wackerbarth seinen Gästen den sächsischen Wein- und Sektgenuss mit allen Sinnen näher. Auf dem Erlebnisweingut erfahren Sie, was über 850 Jahre Weinbautradition in Sachsen ausmachen und warum die Sekte einer der ältesten Sektellereien Europas seit 180 Jahren gerüttelt und nicht geschüttelt werden.



Im Jahr 1836 brachte der Kellermeister Monsieur Joseph Mouzon die handwerkliche Kunst der „Méthode champenoise“, die klassische Flaschengärung aus seiner französischen Heimat mit nach Radebeul. Heute führt Schloss Wackerbarth diese Tradition fort: Nach dem Vorbild Monsieur Mouzons vermählen die Kellermeister ausgewählte sächsische Trauben zu prickelndem Genuss.

Ob private oder geschäftliche Veranstaltungen, romantische Abende, spannende Weinproben, genussvolle Verkostungen, unterhaltsame Lesungen, stimmungsvolle Konzerte, prickelnde Sommerfeste oder glamouröse Hochzeiten – Schloss Wackerbarth verwandelt Zeit in Genuss, gern auch Ihre.

Schloss Wackerbarth

Wackerbarthstraße 1 · 01445 Radebeul
Telefon 0351 89550
kontakt@schloss-wackerbarth.de
www.schloss-wackerbarth.de

UNSERE WEINE & SEKTE

Bacchus trocken

Der Bacchus von der Seußlitzer Heinrichsburg begeistert mit seinem fruchtigen Aroma von saftiger Grapefruit und Stachelbeeren.

Grau- & Weißburgunder trocken

Die elegante Weißwein-Cuvée verführt mit Noten von fruchtiger Mirabelle, reifer Banane sowie zarten Nusstönen.

Radebeuler Goldener Wagen

Riesling Spätlese trocken

Der besondere Gesteinswitterungsboden der königlichen Weinbergslage verleiht diesem Wein seine ausgeprägten Aromen und eine würzige Mineralität.

Sekt-Edition „Hommage 1836“

extra trocken

Die Sekt-Rarität, nach klassischer Flaschengärung aus sächsischen Trauben komponiert, reift mehrere Monate in unserer Manufaktur.



Churfuerstliche Waldschaenke

TRADITIONSRESTAURANT & ****HOTEL



Willkommen in traumhafter Umgebung

Das denkmalgeschützte Bauensemble der Waldschaenke hat seinen Ursprung in dem um 1770 errichteten Torwärterhaus am Eingang des historischen Tiergartens und der angrenzenden Fasanerie. Inmitten der Kulturlandschaft Moritzburg mit Jagdschloss, Fasanenschlösschen und Leuchtturm steht das historische Haus mit sieben Restaurant- und Veranstaltungsräumen. Gastronomisch verwöhnen wir Sie im individuellen Ambiente mit Spezialitäten der Region sowie der nationalen und internationalen Küche.



ANZAHL DER PLÄTZE

Churfürstenzimmer: 28
Prinzenzimmer: 8
Jagdzimmer: 20
Grünes Zimmer: 42
Hubertuszimmer: 52
Klubzimmer: 12
Kaminzimmer: 25
West- & Innenterrasse: je 60
Grillplatz: 40

ÖFFNUNGSZEITEN

täglich 7 – 22 Uhr

Die Churfuerstliche Waldschaenke Moritzburg

Große Fasanenstraße · 01468 Moritzburg
Tel. 035207 8600 · Fax 035207 86093
info@waldschaenke-moritzburg.de
www.waldschaenke-moritzburg.de

Moritzburger Fasan im Martinisud

mit Ofenkürbis und Kartoffelblinis

Den Fasan vom „Sturzel“ befreien sowie die Flügel in der Hälfte abtrennen. Einen Apfel, ohne Kerngehäuse, und die zwei geschälten Zwiebeln klein schneiden und damit den Fasan befüllen. Anschließend den Fasan mittels eines Bindfadens an den Keulchen binden und an den Körper andrücken. Danach den Fasan mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Baconscheiben (Brustseite) belegen, dies verhindert die Austrocknung des zarten Fleisches beim Garprozess.

Jetzt den Fasan in einen geeigneten Bräter legen und mit dem Martini sowie 100 ml Wasser angeießen.

Im Anschluss kommt das Wildgeflügel in den vorgeheizten Ofen bei 150°C Umluft. Während der nächsten ca. 2h 50 min sollte der Braten regelmäßig mit einem Schluck des gebildeten Fonds übergossen werden.

Als nächstes die Kartoffeln schälen und köcheln lassen bis sie weich sind. Die Kartoffeln stampfen bzw. pressen und mit dem Mehl vermengen. Ei, Butter, Milch hinzufügen sowie würzen und abschmecken. Anschließend die Masse formen und braten.

Den Kürbis waschen, Kerngehäuse mittels eines Esslöffels entfernen und in



Scheiben portionieren. Mit Olivenöl, Mühlensalz, Mühlenpfeffer würzen und eine halbe Stunde bevor der Fasan bereit zum Verzehr steht mit in den Ofen schieben.

Der Fasan ist dann fertig, wenn kein roter Fleischsaft aus dem Geflügel tritt.

Den entstandenen Fond noch etwas mit Stärke binden und abschmecken.

Blinis und Kürbis auf dem Teller anrichten, Fasan tranchieren und mit Sauce auf Teller trappieren.

Guten Appetit



Blick auf Albrechtsburg und Dom

Porzellan- & Weinstadt Meissen

VIELFÄLTIGER GENUSS IN DER „WIEGE SACHSENS“



Burgstraße

Entdecken Sie die Welt des Genusses

Nur einen Katzensprung von Dresden entfernt, finden Sie Ruhe, Entspannung und vielfältigen Genuss in der Porzellan- und Weinstadt Meissen.

Eingebettet in die malerische Kulisse des Sächsischen Elblandes, bietet die Stadt alles was das Genießer-Herz begehrt. Am Fuße des Meißner Burgberges mit seinem imposanten Ensemble aus gotischem Dom und Albrechtsburg liegt die historische Altstadt mit ihren verwinkelten Gassen, einladenden Restaurants und kleinen Boutiquen. Nicht nur für Gourmets und Shoppingliebhaber hat Meissen viel zu bieten. Galerien, Museen, Konzerte und Festivals machen die Stadt zu einem Anziehungspunkt für Kulturbegeisterte. Höhepunkt des Veranstaltungsjahres sind die Neuen Burgfestspiele im Juni, das Weinfest Ende September sowie die Meißner



WeinErlebnisWelt in der WinzerGenossenschaft Meißen

Weihnacht, bei dem zahlreiche Gäste aus aller Welt die idyllische Altstadt bevölkern.

Die Staatliche Porzellan-Manufaktur Meissen GmbH genießt weltweit hohes Ansehen. Im Museum of Meissen Art® präsentiert die Manufaktur die weltweit umfangreichste Sammlung Meissener Porzellane von den Anfängen bis heute. Daneben fasziniert der Meissen Art Campus® mit zeitgenössischer Kunst aus aller Welt. Erleben Sie Perfektion und Kreativität in der berühmtesten und ältesten Porzellan-Manufaktur Europas. Im Café & Restaurant MEISSEN® erwartet die Besucher zudem kulinarisches Vergnügen, natürlich von Meissener Porzellan.

Älter noch als das Porzellan ist Meißen über 800-jährige Weinbaukultur. Von dieser Tradition zeugen die malerischen Weinberge entlang des Elbtals ebenso wie die zahlreichen Weingüter, gemütlichen Besenwirtschaften und typischen Weinhäuser in der historischen Altstadt, die



Modernes Meissener Porzellan

den Gast auf einen Schoppen sächsischen Goldriesling oder Schieler einladen.

Entdecken Sie in Meißen die Welt des Genusses – Weinkultur, Kulinarik und herrliche Ausblicke auf die über 1000 Jahre alte Kunst- und Kulturstadt.

Tourist-Information Meißen

Markt 3 · 01662 Meißen
Tel. 03521 41940 · Fax 03521 419419
tourismus@stadt-meissen.de
www.stadt-meissen.de

Bauernhäus'l

ZWISCHEN KACHELÖFEN UND PORZELLAN



Hier lebt die Tradition

In der gemütlichen Bauernstube genießen Sie Entspannung und Harmonie, den Duft der Köstlichkeiten aus der Küche, Meißner Weine ... Die Sonnenstrahlen scheinen durch die Blätter der alten Linde, die im liebevoll gepflegten Garten zum Verweilen einlädt. Der historische Weinkeller mit Kamin ist ein perfekter Ort für Weinverkostungen, Tagungen und Familienfeiern.



ANZAHL DER PLÄTZE

Bauernstube: 40

Herrenstüb'l: 20

Weinkeller: 36

Weingarten: 50

ÖFFNUNGSZEITEN

Donnerstag ab 17 Uhr

Freitag – Sonntag & Feiertage ab 11 Uhr

Bauernhäus'l

Oberspaarer Straße 20 · 01662 Meißen

Tel. 03521 733317 · Fax 03521 738715

bauernhaeusl@t-online.de

www.bauernhaeusl.de

Frisch und knusprig aus dem Ofen

Von Entenbraten bis selbstgebackenen Pflaumenkuchen

Dieser Duft ist verführerisch! Wer sich dem Bauernhäus'l nähert, der kann sich auf seine Nase und den guten Geschmack der Gastgeber verlassen. Aus vielerlei Gründen. Entenbraten, geschmorte Gänse, frischer Pflaumenkuchen, selbstgebackenes knuspriges Brot. Alles je nach Tages- und Jahreszeit. Der absolute „Hammer“ sind Flammkuchen und Pizza. Dem Steinofen sei Dank. Im gemütlichen Garten am Rande der Weinberge gibt er dem Bauernhäus'l das i-Tüpfelchen auf das ohnehin einmalige Flair. Denn: Hier stammt alles aus der Region – die Zutaten, der Wein, selbst das Geschirr. Alles echt sächsisch und dabei offen für Neues.

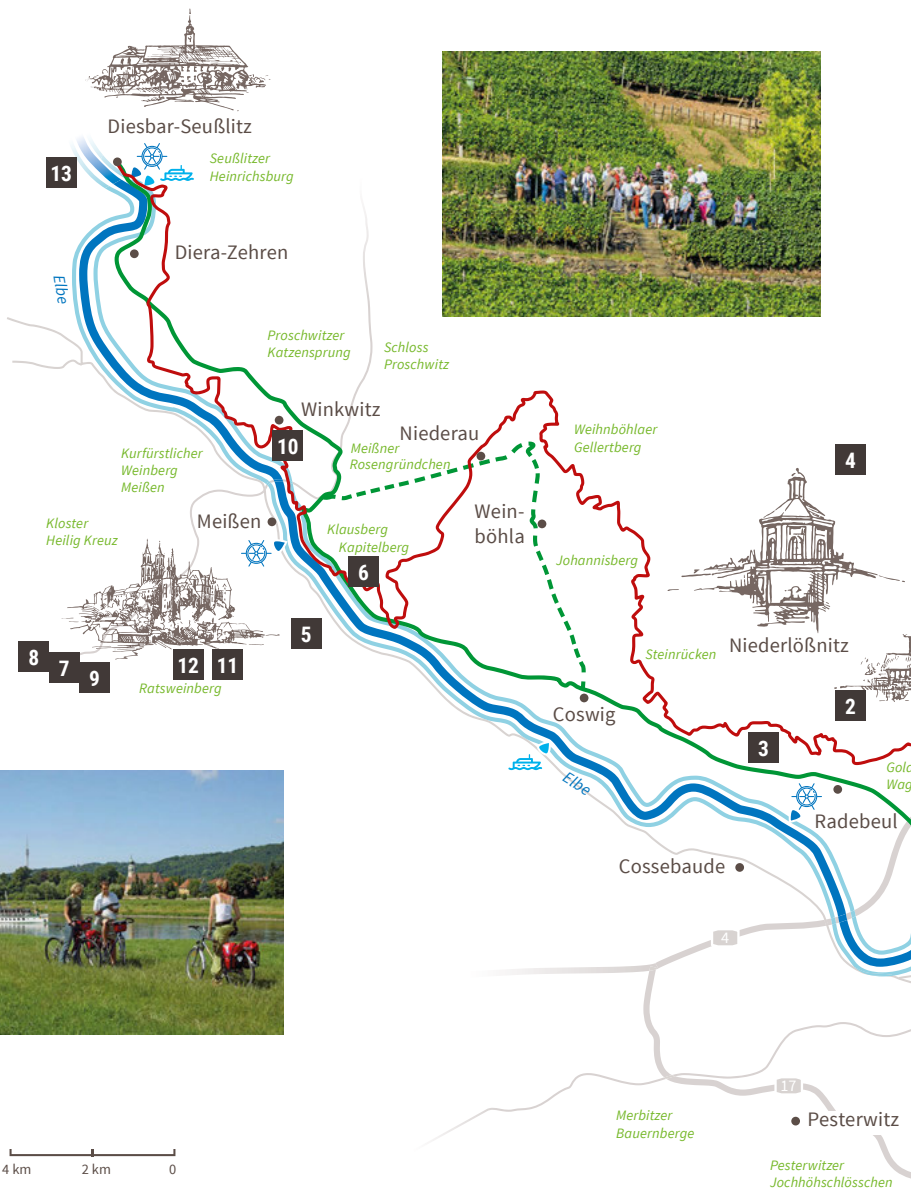
Beate Handrick ist die Küchenchefin, die weiß, was ihre Kunden lieben. Liebevoll bereitet sie kulinarische Extras mit Herz und Verstand. Gekocht wird mit Produkten aus der Region. Befreundete Jäger bringen frisches Wild, ein Fischer liefert Zander und Forellen, das Fleisch stammt aus einer Meißner Schlachtereierie, die Gänse wachsen beim Züchter „um die Ecke“ auf. Aber auch simpelste sächsische Spezialitäten kommen auf Wunsch auf den Gästetisch: Pellkartoffeln mit Grützwurst und Sauerkraut, Klößchen mit Tomatensoße und Spaghetti, Erbsensuppe mit Würstchen. „Die sächsische Küche



ist einfach, bodenständig und deftig“, erklärt Beate Handrick. „Und hier in der Gegend gehört natürlich auch ein gutes Glas Wein dazu.“

Die Spezialität des Hauses aber ist die knusprige Ente mit Honig und sächsischem Rotwein – gebacken im neuen Steinofen. Dazu Schnippelbohnen oder Rotkohl mit Schattenmorellen und sächsische Kartoffelklöße. Da werden selbst verwöhnte Gaumen schwach!

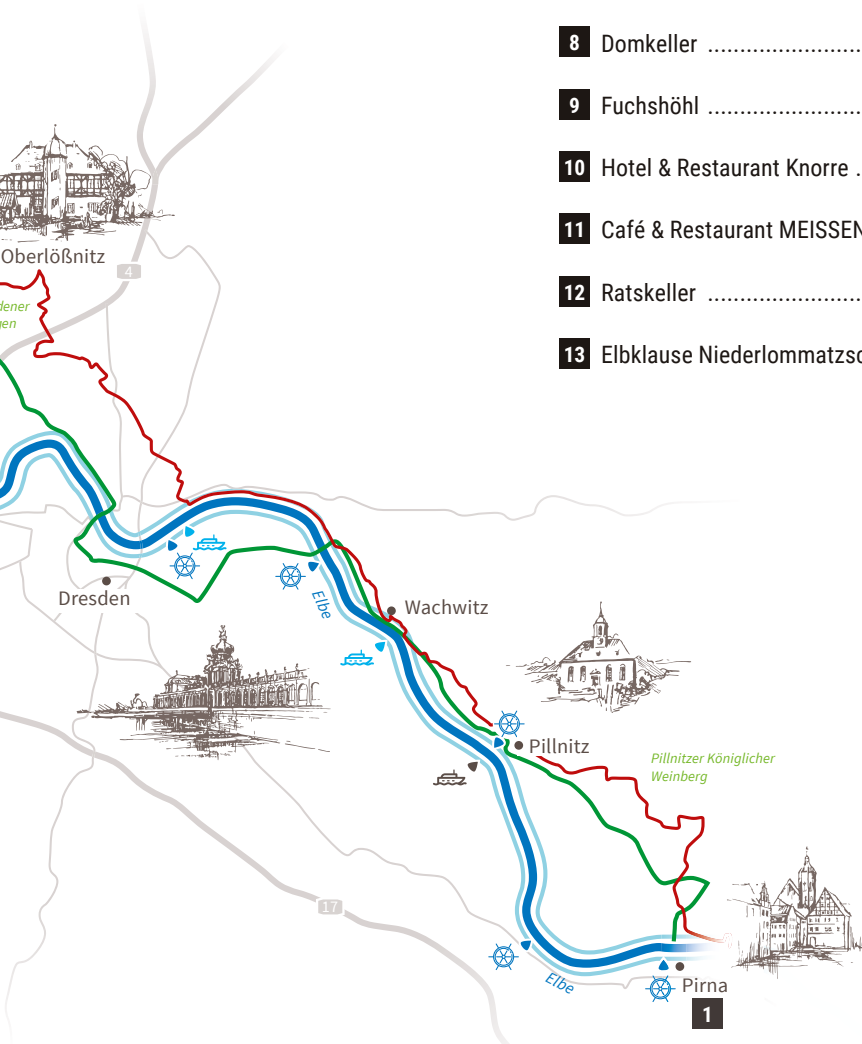
Also dann, auch das ist sächsisch: Guten Hunger – und wohl bekomm's im „Bauernhäus'!“



- Sächsische Weinstraße
- Sächsischer Weinwanderweg
- - - Nebenroute Sächsische Weinstraße
- Name* Weinlagen
- Anleger der Sächsischen Dampfschiffahrt
- Autofähre
- Personenfähre
- Elberadweg



1	Deutsches Haus	4
2	Atelier Sanssouci	6
3	Schloss Wackerbarth	8
4	Churfuerstliche Waldschaenke	10
5	Porzellan- & Weinstadt Meißen	12
6	Bauernhäus'l	14
7	Burgkeller	18
8	Domkeller	20
9	Fuchshöhl	22
10	Hotel & Restaurant Knorre	24
11	Café & Restaurant MEISSEN®	27
12	Ratskeller	28
13	Elbklause Niederlommatszsch	30



Burgkeller

SCHÖNSTE TERRASSE & RESTAURANT ÜBER MEIßEN



„Einst königlich – noch immer einzigartig“

Neben der Albrechtsburg und dem Dom befindet sich der ehemals königlich sächsische Burgkeller über den Dächern der historischen Wein- und Porzellanstadt Meißen. Hier erlebt man herzliche Gastlichkeit, ansprechende Küche und Weine aus der Region sowie Entspannung im „RosenSpa“ mit traumhaftem Blick.



ANZAHL DER PLÄTZE

Bar „Das Fritz“: 45
Burggrafenstube: 40
Böttgerstube: 50
Saal: 200
Panoramaterrasse: 260

ÖFFNUNGSZEITEN

täglich 6 – 24 Uhr
(Warme Küche: 11 – 22 Uhr)

Romantik Hotel Burgkeller & Residenz Kerstinghaus

GHC Burgkeller GmbH
Domplatz 11 · 01662 Meißen
Tel. 03521 41400 · Fax 03521 414070
info@hotel-burgkeller-meissen.de
www.hotel-burgkeller-meissen.de

Burgkellers Kümmelfleisch

Gegrilltes Schweinefleisch mit Kümmel, Senf und St. Afra Bier an Bauchspeck-Kohl und Thymian-Kartoffel-Rösti

„Altes bewahren – neues erfahren!“
– nach diesem Motto arbeitet unser
Küchenchef Joachim Herz gerne sowohl
mit traditionellen sächsischen Speisen
als auch mit modernen Gerichten.

„Es ist schade, dass in vielen Fällen das
Bewährte in Vergessenheit gerät oder
nicht mehr geschätzt wird – einfach
weil es schon die Oma gemacht hat. Für
mich ist es eine Herzensangelegenheit,
traditionelle sächsische Gerichte auch
dem Gast von heute näher zu bringen
und zu beweisen, dass alt nicht immer
antiquiert oder gar langweilig sein
muss!“

„Burgkellers Kümmelfleisch“ nach einem
traditionellen Meißner Rezept – das
ist leicht durchwachsenes, gegrilltes
Schweinefleisch, welches in einer Ma-
rinade aus Kümmel, Senf und dunklem
St. Afra Bier durchzieht und dann weich
und würzig auf den Teller kommt. Dazu
servieren wir Kohl, der mit Bauchspeck
ein wunderbares Aroma erhält und einen
Röstitaler mit Thymian.

Kümmel wird schon seit tausenden von
Jahren genutzt. Nicht nur wegen seines
mild-würzigen Geschmacks, sondern
auch weil er über viele positive Eigen-
schaften verfügt: Er wirkt verdauungs-
fördernd, krampflösend und beruhigend.



Unsere Restaurantleiterin Bianca
Wunderwald empfiehlt zu unserem
Kümmelfleisch ein dunkles St. Afra Bier
der Meißner Schwerter Brauerei – ein
dunkles, charaktervolles Bier mit feinem
Geschmack und natürlich dunkler Farbe.

Domkeller

ÄLTESTE GASTSTÄTTE MEISSENS – SEIT 1470



Gemütlichkeit und Tradition

Die verwinkelten Stuben mit ihrem Flair sowie die Terrassen – mit wunderschönem Panoramablick auf die Altstadt – sind so recht geschaffen, sich hier wohl zu fühlen. Genießen Sie ein frisch gezapftes Bier, einen wohlschmeckenden sächsischen Wein und „was schnuggliches aus dor Gieche“. Die wahre Gemütlichkeit jedoch verbreiten unsere Gäste, die den Domkeller – heute wie in allen Zeiten – beleben.



ANZAHL DER PLÄTZE

Domklaus: 30
Domherrenzimmer: 40
Stadtblickstube: 40
Panoramaterrasse: 50
Domplatzterrasse: 40
Probsteikeller: 100

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Samstag 11 – 23 Uhr
Sonntag 11 – 22 Uhr

Domkeller

Domplatz 9 · 01662 Meißen
Tel. 03521 457676 · Fax 03521 407595
info@domkeller-meissen.de
www.domkeller-meissen.de

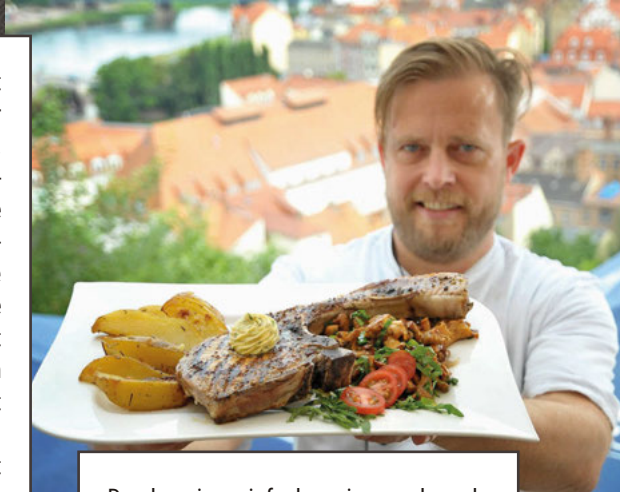
Großes Kotelett vom Meißner Landschwein

**garniert mit Whiskey-Kräuterbutter, saisonalem Gemüse
und Rosmarin-Kartoffeln**

Jan Bormann, unserem Küchenchef, sieht man die Begeisterung an, wenn er über das Meißner Landschwein reden kann. „Denn hier geht es um das Bewahren einer Tradition. Die besonders artgerechte Haltung sorgt für beste Fleischqualität. Das Meißner Schwein ist eine alte Schweinerasse, dem der gute und feine Geschmack noch nicht weggezüchtet wurde. Das Landschwein verbringt sein ganzes Leben im Meißner Land, wird dort geschlachtet und verarbeitet. Dabei wird auf langsames Wachstum großen Wert gelegt, es ist somit nur in bestimmten Mengen lieferbar. Das Ergebnis ist eine einzigartige gewachsene Fleischqualität, die seines gleichen sucht.“

Im Domkeller gibt es ein saftiges Kotelett, möglichst gut durchgewachsen mit Knochen und kleinem Fettrand als Geschmacksträger. Das Ganze mit Salz und grobem Pfeffer aus der Mühle beidseitig würzen und braten. Mehr braucht es nicht, um ein saftiges, wohlschmeckendes Stück Fleisch zu erhalten.

Wichtig ist uns, dass beim Braten eine gute Eisenpfanne verwendet wird, denn nur so entstehen die so schmackhaften Röststoffe und Aromen im Fleisch. Am besten schmeckt es, wenn es noch ganz leicht rosa gebraten serviert wird.



Durch seine einfache wie geschmackvolle Zubereitung lässt sich das Kotelett mit sehr vielen Beilagen kombinieren. So z. B. im Frühling mit Spargel aus der Region oder im Sommer mit gebratenen Pfifferlingen. Das Kotelett – was es im übrigen nur im Domkeller gibt – ist immer ein Favorit in unserer Küche. Rosmarin-Kartoffeln und unsere hausgemachte Whisky-Kräuterbutter runden dieses hervorragende Essen ab.

Als Getränk empfehlen wir einen Riesling z.B. von der Winzergenossenschaft Meißner. Frisch und fruchtig mit natürlicher Säure passt er hervorragend zu diesem Gericht.

Wir wünschen guten Appetit
und sehr zum Wohl!

Fuchshöhl

RESTAURANT PUNJABI HAVELI



Indische Tradition mit Leidenschaft

Das kleine Restaurant liegt inmitten der romantischen Altstadt Meißens unterhalb von der Albrechtsburg und dem Dom. Hier werden vom Restaurantinhaber und Küchenchef Nishan Spezialitäten aus seinem Heimatland nach traditionell indischer Art zubereitet. Die Speisen zeichnen sich durch die Vielzahl an verschiedenen Gewürzen aus.



ANZAHL DER PLÄTZE

Gastraum: 30
Kaminzimmer: 17
Riksha Palace: 36
Weingarten: 27
Terrasse: 40

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag, Mittwoch – Freitag
11 – 14.30 Uhr & 17 – 23 Uhr
Samstag – Sonntag 11 – 23 Uhr
Dienstag Ruhetag

Restaurant & Pension Fuchshöhl

Hohlweg 7 · 01662 Meißen
Tel. 03521 476997 · Fax 03521 4768169
nishanmultani@web.de
www.fuchshoehl-restaurant.de

Kamasutra Tāhli

Ein indisches Geschmackserlebnis für Zwei

Bei diesem Gericht handelt es sich um eine Zusammenstellung der typischsten indischen Speisen, angerichtet auf einer original indischen Servierplatte, die durch ihre Aufteilung Platz für mehrere verschiedene Dinge bietet. Wir servieren Chicken Curry, Lamm Curry, Chicken Pakora, Basmati-Reis und Salat, dazu unsere Dippes (Raita, Tamarinde, Chili-Gemüse) zum Nachwürzen und Verfeinern.

Die Vielfalt der indischen Gewürze – wie Ingwer, Knoblauch, Zwiebel, Kreuzkümmel, Koriander, Curry, Kurkuma, Garam Masala, Bockshornklee, Chili etc. – spiegelt sich bei dieser Auswahl besonders gut wieder. Wenn gewünscht, servieren wir unsere Gerichte auch mittelscharf oder indisch scharf.

Pakora bezeichnet eine Panade aus Kichererbsenmehl und indischen Gewürzen, die mit dem Hähnchenfleisch vermischt und dann in Öl ausgebacken wird. Solche Pakoras werden in Indien meist an Straßenverkaufsständen angeboten und gibt es in vielen verschiedenen Variationen auch mit Gemüse, Käse, Fisch, ...

Alle Dippes, Saucen und Gewürzmischungen werden bei uns selbst hergestellt und jedes Gericht mit Liebe zubereitet.



Kamasutra bedeutet für uns in diesem Zusammenhang, den sinnlichen Genuss der mit Leidenschaft zubereiteten Speisen mit jemandem zu teilen, den man liebt.

Hotel & Restaurant Knorre

DIREKT AN DER ELBE



Gepflegte Gastlichkeit

Das idyllische 3-Sterne-Hotel Knorre liegt direkt an der Elbe, dem Elberadweg und der bekannten Sächsischen Weinstraße – im Grün der geschützten Elbauen. Das historische Stadtzentrum von Meißen ist ca. 15 Minuten zu Fuß vom Hotel entfernt. Es ist familiär geführt und lädt im ländlich-rustikalen Stil zum Entspannen ein. Genießen Sie den wunderschönen Blick auf die Albrechtsburg, den Meißner Dom und die malerischen Elbwiesen.



ANZAHL DER PLÄTZE

Restaurant: 40
Wintergarten: 24
Frühstücksraum: 50
Veranstaltungsraum: 50
Biergarten: 75

ÖFFNUNGSZEITEN

täglich 11 – 22 Uhr

Hotel & Restaurant Knorre

Elbtalstraße 3 · 01662 Meißen OT Winkwitz
Tel. 03521 72810 · Fax 03521 7281177
knorre@meissen-hotel.com
www.meissen-hotel.com

Rosa gebratenes Lammrückenfilet

unter einer Oliven-Käse-Tampenade mit Bohnen und Rosmarinkartoffeln



Zutaten:

1 Lammrückenfilet ca. 200 g
200 g Drillinge (Kartoffelsorte) halbiert
150 g grüne Bohnen
20 g Fetakäse
Bacon, Zwiebeln, Butter, Schwarze Oliven,
Semmelbrösel

Gewürze:

Salz, Pfeffer, Knoblauch, Bohnenkraut,
Rosmarin und Thymian

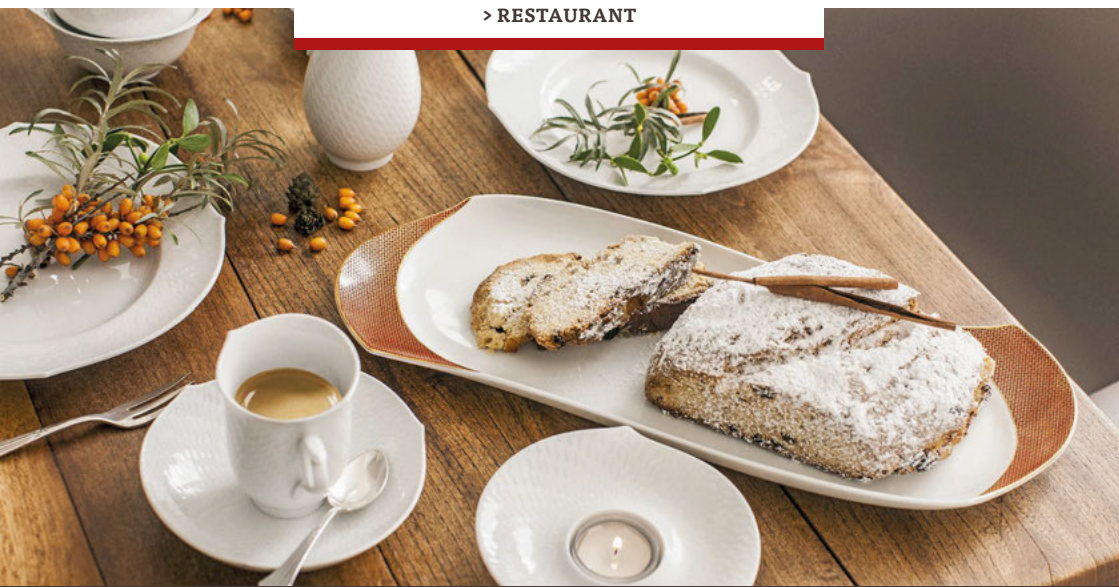
Lammrückenfilet mit Salz und Pfeffer würzen, im heißen Öl von beiden Seiten anbraten.

Die Tampenade mit Knoblauch, Rosmarin, Oliven und Fetakäse zu einer Masse zusammenrühren. Die Tampenade auf das Lammrückenfilet streichen und unter einem Grill gratinieren.

Die Drillinge im Salzwasser kochen und halbieren. In einer Pfanne mit Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin leicht anbraten.

Bohnen mit Bohnenkraut blanchieren und mit Salz würzen. Bacon und Zwiebeln in einer Pfanne anschwitzen, die Bohnen dazugeben und in der Pfanne kurz durchschwenken.





Café & Restaurant MEISSEN®

IN DER MANUFAKTUR MEISSEN

Ein kulinarisches Vergnügen erlebt man beim Besuch von Café & Restaurant MEISSEN® sowie der kulinarischen Veranstaltungen in der Erlebniswelt HAUS MEISSEN® – natürlich auf dem weltbekannten Meissener Porzellan®.

Das Besuchercafé befindet sich im Eingangsbereich der Erlebniswelt und verfügt über 60 Innenplätze und 40 weitere Plätze auf der wunderschönen Außenterrasse. Den Besucher erwartet eine umfangreiche und feine Auswahl an

ÖFFNUNGSZEITEN

Mai – Oktober: täglich 9.30 – 18 Uhr
November – April: täglich 10 – 17 Uhr
31.12. und 1.1.: 10 – 16 Uhr
Schließtage: 24. – 26.12.

Kaffee- und Teegetränken, Kuchen und Torten. Besonderes Highlight ist die MEISSEN® Torte mit den weltberühmten Meissener Markenzeichen. Das Angebot wird durch frische Speisen, wie Salate, Suppen, Tellergerichte, Desserts und saisonal wechselnde Menüs abgerundet.



Erlebniswelt HAUS MEISSEN®
Café & Restaurant MEISSEN®

Talstraße 9 · 01662 Meißen
Tel. 03521 468730

cafe@meissen.com · www.meissen.com

Ratskeller

INMITTEN DER HISTORISCHEN ALTSTADT



Mit viel Liebe zum Detail

Im spätgotischen Rathaus, dem imposantesten Gebäude am Markt, befindet sich der historische Ratskeller seit 1475. Die dekorative Ausgestaltung der verschiedenen Räumlichkeiten mit den schönen alten Kreuzgewölben beeindruckt früher wie heute. Genießen Sie die urige Atmosphäre und das vielfältige Angebot. Ob á la carte, Buffet oder Menü, ob rustikal oder festlich – wir erfüllen gern Ihre Wünsche und bieten Ihnen den entsprechenden Rahmen.

ANZAHL DER PLÄTZE

Ratsschänke: 60

Weinrestaurant: 50

Ratsherrenstube: 30

Freiterrasse: 90

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Samstag 11 – 23 Uhr

Sonntag 11 – 22 Uhr



Ratskeller

Markt 1 · 01662 Meißen

Tel. 03521 7274740 · Fax 03521 7276774

info@ratskeller-meissen.de

www.ratskeller-meissen.de

Sächsisches Senffleisch

mit geschmorten Rindfleischwürfeln in Senfsaat, mit Senfgurke und Zwiebeln, serviert mit hausgemachten Schwarzbrotknödeln

Unser Küchenchef Joachim Schödel hat in alten Rezeptbüchern gestöbert und dieses typisch sächsische Gericht im Ratskeller wieder zum Leben erweckt.

Das wohlschmeckende, herzhaftes Gericht hat sich innerhalb kurzer Zeit zu einem Klassiker entwickelt, welches unsere Gäste gern bestellen, denn sie sind begeistert von der Geschmacksvielfalt dieses Gerichtes.

Rindfleisch aus sehr guter Qualität von unserem Hausschlachter wird aus der Oberschale in große Stücke geschnitten und danach scharf angebraten. Gewürze wie Lorbeer, Piment, Zwiebel, Salz und Pfefferkörner sowie etwas Majoran und Kümmel geben die notwendige Intensität für den Geschmack. Das Ganze wird dann mit Fleischfond aufgefüllt und in verschiedenen Garstufen einreduziert, bis das Fleisch die notwendige Konsistenz erreicht hat.

Die Kochkunst besteht im richtigen Mengenverhältnis der Zutaten und ist ein wohlgehütetes Geheimnis unserer Küchencrew.

Unser Senffleisch beinhaltet all das, was man der sächsischen Küche nachsagt: Deftig im Geschmack, mit kräftiger Soße und dazu Kartoffeln oder Knödel.



Wir reichen hausgemachte Schwarzbrotknödel, die die Aufnahme der intensiven kräftigen Soße wunderbar ermöglichen und ein Hochgenuss für Knödefreunde sind. Als Krönung wird das Gericht – bevor es zum Gast kommt – mit einer Sahne-Apfel- Meerrettichcreme verfeinert.

Als Ergänzung empfehlen wir zu diesem Gericht ein Meißner UrBräu – ein köstliches Bier aus der ältesten Privatbrauerei Sachsens, der Meissner Schwerter Brauerei – welches durch seine typische Malz- und Hopfennote das Essen hervorragend abrundet.

Wir wünschen guten Appetit und sehr zum Wohl!

Elbklausе Niederlommatszсh

DER SCHÖNSTE BLICK AUF SEUSSLITZ



Komfort und Erholung

Von der Elbterrasse können Sie gleichzeitig das Panorama auf die Elbe und die Weinberge von Seußlitz sowie besten Sachsenwein genießen. Die Küche von Inhaber und Küchenmeister Erik Wagner bietet regionale Spezialitäten und niveauvoll-familiären Service.

Komfortable Hotelzimmer und ein hauseigenes Fahrgastschiff (tägl. geführte Rundfahrten für 15 bis 75 Gäste) laden zum Erholen ein.



ANZAHL DER PLÄTZE

Gaststube: 45

Elbstube: 90

Bauernstube: 45

Terrasse: 100

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag ab 17 Uhr

Dienstag – Sonntag ab 11 Uhr

ELBKLAUSE Niederlommatszсh

Restaurant – Hotel – Schifffahrt

Fährgasse 6 · 01665 Diera-Zehren

OT Niederlommatszсh

Tel. 035247 51414 · Fax 035247 50050

info@elbklausе.de · www.elbklausе.de

Genussregion Sächsisches Elbland



Das Sächsische Elbland, die Urlaubsregion von Dresden bis Torgau, feiert 2017 ein besonderes Jubiläum: Vor 25 Jahren wurde die Sächsische Weinstraße von Pirna bis Diesbar-Seußlitz eingeweiht.

Die 55 km lange Tourismusroute führt entlang steiler Weinbergterrassen, durch Weinbauorte, zu Winzern und Zeugnissen der 850-jährigen Weinbautradition. Und die raren Tropfen aus dem nordöstlichsten Weinanbaugebiet Europas versprechen wahren Genuss. Regionale Spezialitäten wie Karpfen aus den Moritzburger Teichen, Fasane und Wild aus den Wäldern rund um Dresden kommen auf die Tische – und natürlich Fettbommen, Zwiebelbrot und ein deftiger Winzerimbiss.

Nach Essen, Trinken, Feiern ist dann „Natur-Genuss“ angesagt: Radfahren, Wandern,



25 Jahre Sächsische Weinstraße

unterwegs sein mit nostalgischen Schmalspurbahnen oder Raddampfern. Und schließlich der Kultur-Genuss: Bedeutsame Attraktionen und ein vielfältiges Kulturangebot ziehen jährlich die Besucher in ihren Bann. Wie das Meissener Porzellan, die historischen Zentren von Dresden, Meißen und Torgau, imposante Schloss- und Parkanlagen. Und all diese Pracht ist eingebettet in die südländisch anmutende Kulturlandschaft des Elbtals. Herzlich willkommen in der Genussregion Sächsisches Elbland!



Informationen, Prospekte, Buchungen:

Tourismusverband Sächsisches Elbland e. V.
Fabrikstraße 16 | 01662 Meißen
Tel. 03521 76350 | info@elbland.de | www.elbland.de
www.facebook.com/Saechsisches.Elbland

12. MAI – 5. NOVEMBER 2017

Albrechtsburg
Meissen

EIN SCHATZ NICHT VON GOLD

Benno von Meißen
Sachsens erster Heiliger

AM ANFANG
WAR DAS WORT



www.benno.schloesserland-sachsen.de

 [Albrechtsburg.Meissen](https://www.facebook.com/Albrechtsburg.Meissen)


ALBRECHTSBURG MEISSEN


SCHLOSSERLAND SACHSEN
STAATLICHE SCHLÖSSER, BÜRGEN UND GÄRTEN
www.schloesserland-sachsen.de