



Unsere nächsten Erlebnisdinner

Öffentliches Ritteressen

Sa 03.10. · Sa 17.10. · Sa 24.10. · Sa 21.11. · Do 26.11.
Fr 27.11. · Sa 28.11. · Do 03.12. · Fr 04.12. · Sa 05.12.

Märchendinner

Sa 14.11.2026

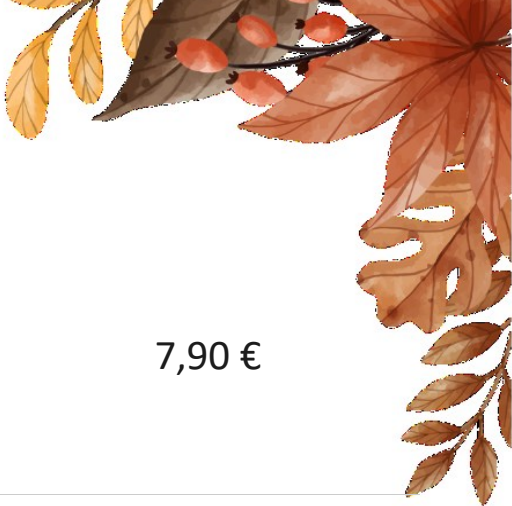
Zauberdinner

Sa 05.12.2026
Sa 19.12.2026

Barockdinner

Sa 12.12.2026

Jetzt Plätze sichern – direkt bei unserem Team oder unter www.schloss-wurzen.de



Suppen

Fruchtige Tomatensuppe (a,g)

mit Gin-Sahne und Croutons

7,90 €

Kürbis-Kokos-Suppe (a,g,i,j)

Hokkaido-Kürbis vereint mit Kokosmilch, veredelt mit Kernen und Öl

7,90 €

Waldpilzcremesuppe mit Kräuter-Brotchip (a,g,i)

7,90 €

Vorspeisen & Salate

Thunfischcarpaccio mit Granatapfelkernen (a,d,g,j)

Dünne Scheiben vom Thunfisch mit Zitronenöl, Rucola und Granatapfelkernen

14,90 €

Würzfleisch vom Geflügel (a,g,i)

mit Käse überbacken und Toast

9,90 €

Mit Honig gratinierter Ziegenkäse an Kürbis-Granatapfelragout (a,g)

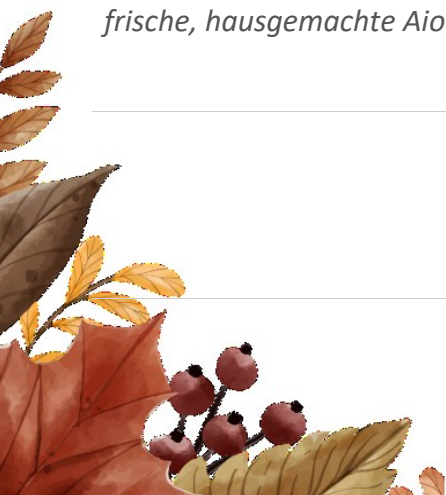
mit geröstetem Brot

13,50 €

Aioli & Baguettekorb (a,c,j)

frische, hausgemachte Aioli mit geröstetem Brot

7,90 €



✧ **Weitere Vorspeisen** ✧

Kleiner gemischter Salat (a,j)

7,90 €

*Verschiedene Blattsalate mit Tomatenvinaigrette,
Gurke, Tomate und gerösteten Sonnenblumenkernen*

Rote-Bete-Salat – die Vitaminbombe (a,g)

7,90 €

mit Zwiebeln, Kümmel, Dill und Zitrone

Salatbowle (a,g,i)

14,90 €

*verschiedene Blattsalate, Kirschtomaten, Gurke, Paprika, Kürbis-Granatapfelragout
und gerösteten Kürbiskernen*

Wählen Sie Ihr Dressing: *Tomaten-Balsamico-Dressing*

French Dressing

Joghurt-Kräuter-Dressing

Sollten Sie kein Dressing wählen, servieren wir den Salat mit French Dressing!

Wahlweise ergänzen

Rindersteakstreifen

+ 7,90 €

Räucherlachsstreifen

+ 8,90 €

Gebratene Hähnchenbruststreifen

+ 4,90 €

Ziegenkäse

+ 8,90 €





Hauptgerichte

Hausgemachte Eisbeinsülze (c,g,i,j) 16,50 €
mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und Salatbouquet

Geschmorte Rinderroulade (a,c,g,i,j) 25,90 €
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Steak au four (a,g,i,j) 25,90 €
Schweinerückensteak mit Geflügelwürzfleisch und Käse überbacken, Erbsen und Pommes

Rumpsteak (a,g,i) 30,90 €
Rindersteak aus dem Rücken mit Pilzbohnen, Kräuterseitling und Kartoffel-Rösti-Ecken

Wiener Schnitzel (a,c,g,i) 28,90 €
2 kleine Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und kleinem Salat

Zwei Hähnchenschnitzel mit Waldpilzrahm (a,c,g,h,i) 21,50 €
Goldbraun gebratene Hähnchenschnitzel, begleitet von aromatischem Waldpilzrahm und Petersilienkartoffeln.

Veredeln Sie Ihr Schnitzelgericht wahlweise mit:

Kalbsschnitzel	+ 8,00 €
Rumpsteak	+ 11,00 €



Tagliarini in Waldpilzrahm vegetarisch (a,c,g,h,i) 19,90 €
Feine Bandnudeln mit Waldpilzen, sonnengereiften Kirschtomaten, Kürbis und jungem Blattspinat in einer cremigen Sauce.



✧ Weitere Hauptgerichte ✧

Wildschweinbraten (a,c,g,i)

27,90 €

Geschmorte Wildschweinkeule mit Rotkohl und Kürbissemmelknödel

Rosa gebratener Kängururücken (a,c,g,j)

29,90 €

an Kürbispüree mit Pilzbohnen, Kartoffel-Rösti-Ecken und gebratenem Kräuterseitling

Duett von Lachs & Zander (a,c,d,g,i)

27,90 €

Auf Kürbisrisotto mit wildem Brokkoli

Waldpilze – Vegetarisch (a,c,g,i)

18,90 €

Rahmwaldpilze mit Kürbissemmelknödel und gebratenem Kräuterseitling

✧ Unsere Burger ✧

Hähnchenburger (a,c,g,h)

10,90 €

Knusprig gebackenes Hähnchenfleisch-Patty im Brioche-Bun mit Mango-Chili-Mayonnaise, Rucola und grüner Gurke

Hirschburger nach Schlossherren-Art (a,c,g,h)

19,90 €

Hirschfleisch-Patty im Roggen-Bun mit Camembertkäse, Preiselbeer-Rotkohl, Rucola und Trüffelmayonnaise

Steakhouse-Pommes

+ 5,90 €

Süßkartoffel-Pommes

+ 7,20 €





Dessert

Crème Brûlée (c,g,h)

mit Pflaumenkompott

9,90 €

Lava-Cake (a,c,g,h)

flüssiger Schokokern trifft süßen Vanille-Kürbis, Himbeersorbet

9,90 €

warmer Apfelstrudel (a,c,g,h)

mit Vanilleeis, Vanillesoße und Sahne

8,90 €

Kuchen des Tages

Wechselndes Angebot – fragen Sie unser Team!

Blechkuchen (a,g,h)

3,90 €

Torte (a,c,g,h)

4,90 €

Kaffee & Kuchen

ein Klassiker – genießen Sie beides gemeinsam

6,90 €

