

Schlossgeschichte in aller Kürze

Die Geschichte des Schloss Wurzen ist interessant und herausragend in Sachsen:

Gegen Ende des Mittelalters verlegte der Bischof Johann VI. von Salhausen seine Residenz von Meißen nach Wurzen. Von 1491 - 1497 ließ er hier für 14.000 Taler ein für damalige Zeiten modernes Wohnschloss mit zwei mächtigen Türmen, spätgotischen Netzellengewölben und einer besonderen räumlichen Strukturierung, geschützt durch einen tiefen Graben und zugänglich über eine Zugbrücke, errichten.

Zugleich ließ er die Kirche gleich neben dem Schloss erweitern. Durch die Verlagerung des Bischofssitzes wurde diese zum „Dom St. Marien“ geweiht. Johann von Salhausen starb im Jahr 1518 und wurde im Dom bestattet. In Wurzen residierten noch vier weitere Bischöfe bis ins Jahr 1581, als der letzte Bischof von Meißen, Johann IX. von Haugwitz, auf Schloss Wurzen abdankte.

Bis ins Jahr 1813 übernahmen die sächsischen Kurfürsten in der Folge die Schirmherrschaft für das einstige Stiftsgebiet. Darauffolgend ging das Wurzenener Land - einschließlich Schloss Wurzen - an das Königreich Sachsen über. Es folgte die Nutzung als Stiftsamt und später der Umbau zum Amtsgericht, 1930 dann zum Kreisgericht. Nach 1945 wurde das Schloss durch die Polizei und andere Behörden genutzt.

Im Jahr 2002 erwarb die Familie Wedekind das historisch bedeutsame Anwesen. Nach umfangreichen Umbau- und Restaurierungsarbeiten eröffneten sie im Jahr 2003 das Restaurant und 2005 das Schlosshotel. Bis heute werden die Räume und Anlagen kontinuierlich renoviert, saniert und für Sie weiterentwickelt.

Was wir hier in aller Kürze schildern, lässt sich auf unterhaltsame Weise während einer Führung durch das geschichtsträchtige Schloss Wurzen vertiefen.

Unser „Herold“ führt regelmäßig sowie auf Anfrage durch die Gemäuer. Nutzen Sie auch unsere Schlossbrunchs, um eine Schlossführung zu unternehmen. Eine Schlossführung dauert ca. 1 Stunde und kostet 10,00 € p. P.

Unsere Brunch-Termine sowie weitere Veranstaltungen finden Sie auf:

www.schloss-wurzen.de



Vorspeisen und Suppen

Fruchtiges Tomatensüppchen

unter Sahnehäubchen und krossen Croutons

7,10

Feines Parmesansüppchen

garniert mit frittiertem Rucola und herzhafter Chorizo

7,90

Wärmende Bouillon vom Huhn

mit Einlage.

6,90

Carpaccio vom Rinderfilet

aromatisiert mit Basilikum-Öl, Meersalz und Pfeffer, garniert mit Cherrytomaten, Rucola und Parmesanspähne

13,90

Tatar von handgebeiztem Lachs

auf hausgemachten Rösti, an feinen Salaten und Schnittlauch-Mayonnaise

12,90

Heißgeliebtes „Würzi“

fein abgeschmecktes Hähnchenfleisch mit Zitrone, Worcester und Champignons, dazu Zitrone und Toast

9,90

Salate

Coleslaw-Salat

Weißkraut und Karotten mit Mayonnaise, frischem Dill und einem Spritzer Zitrone
7,90

Superfood von der roten Rübe

Rote-Bete-Salat mit Zwiebel und Dill
7,90

Grüner Garten

Feine Blattsalate, mariniert mit hausgemachtem Senfdressing, serviert mit Kernen, Nüssen,
Sprossen und knusprigen Croutons
8,90

gemischter Salat

Bunte Blattsalate und Rohkost
mariniert mit unserem hausgemachten Senfdressing,
gespickt mit knusprigen Croutons

Kleiner gemischter Salat

9,90

Pilze
Rinderfilet
Perlhuhn

Großer gemischter Salat mit Ei

15,90

+4,00
+9,00
+5,00

Aus Topf und Pfanne

Rinderroulade nach Hausfrauenart

gefüllt mit Gurke, Zwiebel, Speck und Senf, serviert mit Apfelrotkohl und Semmelknödel
24,90

Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn

an Süßkartoffelpüree, wildem Brokkoli und winterlichen Möhren
22,90

Kotelett vom Duroc-Schwein

gegrillt, an Bratkartoffeln und feinen Rahmpilzen
27,90

Zartgeschmorte Kalbsbäckchen

an Zigarrenkartoffeln, Wildbrokkoli und Karotten
25,90

Aus sächsischen Wäldern

Hirschgulasch und rosa gebratenes Hirschmedaillon, mit Pilzen, Serviettenknödeln und
Beilagensalat
29,90

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Bratkartoffeln, Salatbeilage, Preiselbeeren und Zitrone
25,90

Gegrilltes Rinderfilet (200 g)

mit Pfeffer-Cognac-Rahm, Country Potatoes und Gemüse
32,90

Gebratenes Zanderfilet

auf Schmorgurken und Salzkartoffeln
22,90

Leckere Meerbarbe

auf cremigen Erbspüree, dazu Kartoffelgratin aus dem Ofen
19,90

Parmesan-Tagliarini

mit fruchtigen Kirschtomaten und Rucola
15,90

Perlhuhn | +7,00

Pilze | + 4,00

Rinderfilet | + 9,00

feine Pilzpfanne

mit Rahmsoße, Serviettenknödeln und Beilagensalat
19,90

Mit Frischkäse gefüllte Gnocchi

mit Frischkäse, Cherrytomaten, Ziegenkäse, Pesto Verde und Rucola
17,90

Burger

Beefburger

mit Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Cheddar und BBQ-Sauce

15,90

Veggi Burger

mit Honig-Senf-Soße, Salat, Gurken und Tomaten im Brioche-Brötchen

13,90

Steakhouse-Pommes	4,90
Süßkartoffelpommes	5,90
Country Potatoes	5,90
Ketchup oder Mayonnaise	0,50
Süß-Sauer-Soße	0,80

Nachspeisen &

Sächsische Quarkspitzen

Mit Vanillesoße, Beeren-Ragout und Karamell-Eis

10,90

Crème Brûlée

Mit karamellisiertem Zucker und Johannisbeer-Sorbet

9,90

Apfelstrudel

Mit Vanillesoße, Vanilleeis, Kürbiskernöl und Schlagsahne

8,50

Kuchen

Blechkuchen

wahlweise Mohn, Rhabarber, Kirsch, Pflaume

3,90

Torte

Nach Angebot

4,90

Kulinarisches aus dem Geopark Porphyryland



Sie befinden sich im nördlichen Teil des Geoparks Porphyryland!

In seinen Böden stecken Jahrmillionen erdgeschichtlicher Veränderungen: zwei Supervulkanereignisse, drei Eiszeiten und extreme feucht-warme Klimaphasen. Der Supervulkanismus hat einen einzigartigen Reichtum an Porphyren (Gesteinsart) hinterlassen, die unserem Geopark seinen Namen geben. Sie sind in stillgelegten Steinbrüchen, als Geotope oder spektakuläre Felsformation sichtbar.

Die Geschichte des Schloss Wurzen ist eng verbunden mit den besonderen Steinvorkommen vor Ort.

Das Auffinden zweier Steinbrüche in der Nähe von Wurzen war der entscheidende Auslöser dafür, dass Bischof Johann IV. von Salhausen, Erbauer des Schlosses Wurzen, die Stadt Wurzen und die Entwicklung des Wurzener Landes äußerst wohlwollend vorantrieb. Er ließ auf dem Areal des Schlosses ein Kornhaus mit zwei Mühlen errichten. Auch förderte er die Gründung der ersten Fleischerinnung.

Das Wurzener Land ist seit Jahrhunderten geprägt vom Abbau seiner steinernen Schätze sowie von der landwirtschaftlichen Nutzung. Hier gedeihen u.a. Getreide, Gemüse- und Ackerpflanzen besonders gut. Die Viehhaltung wird seit jeher auf den großflächigen Weideflächen und auf den Auenwiesen der Mulde praktiziert. Auch Teichwirtschaften konnten sich aufgrund idealer landschaftlicher Bedingungen in unserer Region ansiedeln.

Ausgedehnte Waldgebiete, wie der Planitzwald und der Wermsdorfer Forst werden nicht nur als Erholungsraum und forstwirtschaftlich, sondern auch jagdlich genutzt, was sich im Speiseangebot der Geopark-Region widerspiegelt. **So ist auch das Schloss Wurzen GeoGenuss-Partner.** Sie finden in dieser Speisekarte ausgewiesene „GeoGenuss-Speisen“, in denen Produkte von Erzeugern aus der Geopark-Region verarbeitet werden.

Geo-Sehenswertes vor Ort

- 1.) Naturschutzgebiet Spitzberg nordöstlich der Stadt Wurzen nahe der Ortschaft Lüptitz
- 2.) Steinbrüche und Pflanzenschutzgebiet Wachtelberg inkl. Wachtelbergturm im Ortsteil Dehnitz
- 3.) Auen- und Flusslandschaft der Mulde

