

# 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 Netzzellengewölben 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 Wurzener 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](http://www.schloss-wurzen.de)



# Vorspeisen

## *Carpaccio vom Rinderfilet*

mit gebratenen Buchenpilzen, Rucola, Cherrytomaten, Zitrone und Olivenöl

14,90

## *FrISChe Feigen*

auf geröstetem Baguette, gratiniert mit Ziegenkäse an Salatbouquet,  
verfeinert mit Thymianhonig

11,90

## *Tatar (70g) vom sächsischen Weiderind*

mit bunten Blattsalaten, roten Zwiebeln,  
Wachtelei und frischem Landbrot

13,90

## *Pikantes Fischcremesüppchen*

mit Flusskrebse und Sahnehaube

10,90

# Für den kleinen Hunger

## *Tomatensüppchen*

mit Sahnehaube und Croutons

7,50

## *Pikant abgeschmecktes Kürbissüppchen*

getoppt von Kernen und Kürbiskernöl

7,90

## *heißgeliebtes „Würzi“*

herzhaft fein abgeschmecktes Würzfleisch vom Schwein mit Champignons,  
überbacken mit reichlich Käse, serviert mit Zitrone,  
Worcester Sauce und Toastbrot

9,40

# Salate

## *Coleslaw-Salat*

Salat aus Weißkraut und Karotten mit Mayonnaise,  
frischem Dill und einem Spritzer Zitrone verfeinert

6,90

## *Superfood aus der roten Rübe*

Rote-Beete-Salat mit Zwiebeln und frischem Dill verfeinert

6,90

## *Grüner Garten*

Feine Blattsalate, mariniert mit unserem hausgemachten Senfdressing,  
serviert mit einem Kernmix, Nüssen und Sprossen, gespickt mit knusprigen Croutons

7,90

## *Kleiner gemischter Salat*

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

8,90

## *Großer gemischter Salat*

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

14,90

zusätzlich können Sie dazu wählen:

Garnelen | +7,00

Pilze | +4,00

Rinderfilet | +9,00

Hähnchenbrust | +5,00

# Beef Burger

mit Salat, Tomaten, Gewürzgurken, Zwiebeln, Cheddar-Käse  
und BBQ-Sauce zwischen einem Burger-Brötchen

15,90

Steakhouse-Pommes	4,90
Süßkartoffelpommes	5,90
Ketchup oder Mayonnaise	0,50
Süß-Sauer-Soße	0,80
Schmand	1,00

## Sächsische Schlemmereien

### *Geschmorte Rinderroulade nach Hausfrauenart*

mit Speck, Zwiebel, Gewürzgurke gefüllt, an Apfelrotkraut und Kartoffelklößen

23,90

### *Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn*

an geschmortem Ochsenschwanz-Ragout mit glasierten Vanillemöhren,  
Wildbrokkoli und Kürbispüree

21,90

### *Zartgeschmortes Kalbsbäckchen*

an Kürbisknödel, dazu Vanillemöhren und Wildbrokkoli

24,90

### *Aus sächsischen Wäldern*

in Rotwein geschmortes Hirschgoulasch mit gegrilltem Hirschmedaillon,  
serviert mit gebratenen Pilzen und hausgemachten Kürbisknödeln,  
an einem knackigen Beilagensalat

28,90

GeoGenuss-  
Speise

### *Gegrilltes Kotelett vom Duroc-Schwein*

dazu Rahmpilze und Bratkartoffeln

27,90

### *Wiener Schnitzel vom Kalb*

mit Preiselbeeren, Zitrone an Kartoffel-Gurken-Salat  
23,90

### *dreierlei Rind*

Flankensteak, Nierenzapfen und Schaufelstück  
an Ofenkartoffel, Kräuter Schmand und Salatbeigabe  
29,90

### *Gebackener Flussbarsch*

mit Kartoffel-Gurken-Salat und Remoulade  
16,90

### *Gebratenes Zanderfilet*

auf Sepia-Nudeln mit Hummerschaum und Flusskrebse  
23,90

### *Pappardelle Gorgonzola*

mit Cherry-Tomaten und Blattspinat  
14,90

Garnelen | +7,00

Pilze | + 4,00

Rinderfilet | + 9,00

### *Sächsische Pilzpfanne*

Pilze der Saison in Rahmsauce mit frischen Kräutern,  
serviert mit hausgemachten Kürbisknödeln,  
an einem knackigen Beilagensalat  
18,90

### *Ofenkartoffel*

mit Kräuter Schmand und Salatbeilage  
7,90

Garnelen | +7,00

Pilze | + 4,00

Rinderfilet | + 9,00

# Nachspeisen, Dessert & Kuchen

GeoGenuss-  
Speise

## *Sächsische Quarkspitzen*

mit Vanillesoße, Buschmühler Beeren-Ragout  
und Karamell-Eiscreme

10,90

## *Crème Brûlée*

· *die klassisch-leckere Nachspeise* ·

mit karamellisiertem braunen Zucker serviert mit Johannisbeer-Sorbet

9,90

## *Strudelleckerei*

Ofenwarmer Apfelstrudel an Vanillesauce, Vanilleeis und Kürbiskernöl und Schlagsahne

8,50

## *Kuchenauswahl*

Wir haben verschiedene Kuchen für Sie, serviert mit Sahne.

Kuchen pro Stück 4,80

# 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

