



## Von den Suppen

### **„Waldpilzessenz“**

unter feinem Zitronengrasschaum mit Fleuron

6,10€

### **"clear oxtail ala célestine"**

klare Ochsenchwanzsuppe mit Streifen vom Kräutereierkuchen

6,70€

### **„sächsische Kartoffelsuppe“**

fein abgeschmeckt mit Majoran dazu Wiener Würstchen

5,90€

### **Fischsuppe "Muldenwehr"**

Süßwasserfiletstücke im Sudgemüse und Kartoffelwürfel

6,20€

Die Fischsuppe kann für Sie auch als große Portion  
angerichtet werden

dann 12,40€

## Von den Vorspeisen

### **"Ragout fin"**

zartes Kalbsragout in einer sc. Velouté\*  
in der Kokotte\* überbacken mit altem Gouda  
dazu Zitronenecke und geröstetes Weizenbrot  
6,20€

### **„Entenbrust aus dem Buchenrauch“**

hausgeräuchert und mild gesalzen  
auf Rapunzeln an Granatapfel-Honigdressing und cremigen Joghurt  
7,90€

### **„getrüffelte Pastete vom Ochenschwanz“**

an gefrorener Schwarzen Johannisbeere  
und einer sanften Senf-Mayonnaise  
8,70€

## Von den Salaten

Wird der Salat vor´m Hauptgang genossen dankt´s der Magen!

### **„der kleine Salat“**

verschiedene Blattsalate, Gurke, Tomate  
angerichtet mit mixed pickels und mariniert in einer Vinaigrette  
5,60€

### **Salat "Hofjäger"**

Lollo Bionda und Eisbergsalat in Orangen-Honigdressing  
belegt mit hausgemachten Wildschweinschinken  
Walnüssen und Preiselbeer-Birnenragout  
Schlosscrouton  
8,10€

### **Salat "Ausflug, via di Roma"**

krause Blätter in Olivenöl und weißem Balsamico  
Kräutersprossen, Trockentomaten, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem  
italienischem Hartkäse, Knoblauch-Ciabatta  
7,20€

## Von der Enthaltbarkeit des Fleisches

(vegetarische Gerichte)

### **Zucchini "Wendelstein"**

Im Bierteig gebackene Zucchini mit Knoblauchcreme  
(lassen Sie Ihren Partner davon kosten)  
Süßkartoffelgittern und auf einem Kräuterjoghurtbett  
12,80€

### **Pappardelle "Bischof Schleinitz"**

Bischof Schleinitz der Reisende dicke Bandnudeln in Olivenöl geschwenkt  
parfümiert mit schwarzer Trüffel  
14,20€

## Von den Fischen

### **„Adlerfisch“**

fest und aromatisch im Fleisch aus dem heißem Butterschmalz  
auf karamellisierten Trauben und gebutterten Karotten  
an buchenrauchigem Kartoffelmus  
17,80€

### **Lengfischfilet nach "von Maltitz"**

Lengfilet gargezogen im Gemüsesud an feinsten "Bautzner Senf" Sahnesoße  
gereicht mit Schwenkkartoffeln und  
Wurzelgemüwestreifen  
15,90€

### **Schloss-Nudeln "Vogt von Gaundlitz"**

(Seines Zeichens feiner Bürger zu Wurzen 1526)  
ein Liebhaber exotischer Meeresfrüchte  
grobe Nudeln in Olivenöl, feinen Küchenkräutern,  
süßen Kirschtomaten und Oliven geschwenkt  
14,80€

## Vom geschmortem Fleische

### **Ochsenroulade nach "Küchenmeisters Mutter"**

an feinem Würzrotkraut mit Speck und grünen Klößen

15,60€

### **„Baderflatsch“**

Kuhbacke in herzhafter Fleischglace\*  
mit gebuttertem grünem Chilli-Spargel  
dazu Jorkshire-Pudding\*

15,90€

### **"Nordischer Gruß"**

Gespickt und bardierter Elchbraten an Eddakraut\*  
und Moosknödeln\*

22,80€

## Vom wilden Fleische

Aus der bischöflichen Jagd rund um den Planitzwald und Wermsdorfer Forst

### **"Der Herbst bringt die Köstlichkeiten des Waldes, die Pilze und das wilde Fleisch"**

von Goethe vor Wurzeln im Ur-Faust

### **Fleischschnitte "Waidmannsheil"**

Steak aus der Hirschkeule, gut abgehangen  
unter einer Kruste von Walnuss und Wacholder  
an feinem Waldpilzragout im Kartoffelnest, dazu Kürbiströsti

24,20€

### **„Die Leber vom Hirschen“**

Das köstlichste für den Jäger  
im würzigen Kartoffelstampfbett  
abgeschmolzen mit Birne und Balsamico-Zwiebel

12,80€

### **"Wild für den Schäfer"**

Grüne Nudeln im sahnigen Hirschgeschnetzeltem und Pilzen  
mit Preiselbeer-Rahm getoppt

18,30€

## Grill und Pfanne hat parat

### **"Wiener Schnitzel"**

in herbstlichem Gewand  
an rahmigen Waldpilzen und böhmischen Knödel  
Zitrone und Preiselbeeren  
16,90€

### **"Thammenhainer Fetzen"**

Leibspeise von Johann von Salhausen dem VI, dem Bischof zu Sachsen/Meißen  
Erbauer des Schlosses zu Wurzen  
Bau des Schlosses 1494 - 1496  
Thammenhain, Geburtsort des Bischofs

Kachelfleisch, grilliert, eingelegt in Knoblauch-Chili-Öl  
dazu gebackenen Wirsing Kohl und schmelzendem Quittengelée  
Geröstetes Schlossbrot  
16,20€

## Schloss-Spezial

### **„chateaubriand"**

für 2 Personen

Rindsfilet gebraten nach Ihrem Geschmack am Tisch geschnitten  
mit gebuttertem Gärterin-Gemüse  
sc. bearnaise und gebackenen Kräuterkartoffeln  
76,80€

## Von den süßen Speisen

**"Bischöfliche Götterspeise"** in herbstlichem Gewand

Ragout von der Williams-Christ Birne,  
an Birnen Sorbet, Zimtsahne

7,90€

**"Creme brûlée"**

mit Tonkabohne verfeinert  
Sorbet von der schwarzen Johannisbeere

5,60€

**erfrischende „Panna-Cotta ala Arabica“**

an Datteln mit Pistazien-Mascarpone-Füllung  
mit Krokant und Dunkler Schokolade

8,10€