

## Vorspeisen

### *Carpaccio vom Serviettenknödel*

in einer Senf-Vinaigrette mit feinem Kräutersalat,  
roten Zwiebeln, Pilzen und knusprigem Speck

12,90

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

mit bunten Blattsalaten, roten Zwiebeln,  
Wachtelei und frischem Landbrot

13,90

GeoGenuss-  
Speise

### *Altsächsisches Dunkelbeer-Brot-Süppchen*

mit gebratener Wachtelbrust, gebackenem Speck und Röstzwiebeln

10,90

# *Für den kleinen Hunger*

## *Klassischer „Ossi“*

hausgemachte Soljanka nach einem alten DDR-Rezept,  
leicht, lecker, pikant abgeschmeckt,  
serviert mit Zitrone, Sauerrahm und Weißbrot

8,90

## *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 Crotons

7,90

## *Kleiner gemischter Salat*

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

8,90

## *Großer gemischter Salat*

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

13,90

### zusätzlich können Sie dazu wählen:

gebratene Pilze	+ 4,00
gebratene Hähnchenbruststreifen	+ 5,00
gebratene Rinderfiletstreifen	+ 7,00
kleiner Brotkorb	+ 2,00

# *Sächsische Schlemmereien*

## *Geschmorte Rinderroulade nach Hausfrauenart*

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

25,90

## *Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn*

an geschmortem Ochsenchwanz-Ragout,  
mit glasierten Vanillemöhren, Wildbrokkoli  
und getrüffeltem Petersilienwurzelpüree

21,90

## *Radeberger Kutscherstulle*

Gefülltes Schnitzel vom sächsischen Landschwein mit Leberwurst,  
Schmorzwiebeln und Speck, serviert auf deftigen Bratkartoffeln  
und an knackigen Blattsalaten

20,50

## *Aus sächsischen Wäldern*

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

28,90

## *Gegrilltes Kotelett vom Duroc-Schwein*

dazu Rahmpilze und Bratkartoffeln

27,90

GeoGenuss-  
Speise

# Sächsische Schlemmereien

## *Gegrilltes Rinderfilet (200g)*

An geschmortem Ochsenschwanz-Ragout,  
mit glasierten Vanillemöhren, Wildbrokkoli  
und getrüffeltem Petersilienwurzelpüree

35,90

## *Aus Muldentaler Gewässern*

Auf der Haut gebratenes Karpfenfilet,  
an Schmogurken mit frischem Dill und Petersilienkartoffeln

23,90

## *Muldentaler Schlemmerwiesen*

· *vegetarisch* ·

Getrüffelter Rahmspinat in der Königspastete  
mit Rahmpilzen, Wachtel-Spiegelei, glasierten Vanillemöhren  
und Kartoffel-Kräuter-Püree

19,90

## *Sächsische Pilzpfanne*

Pilze der Saison in Rahmsauce mit frischen Kräutern,  
serviert mit hausgemachten Brezenknödeln,  
an einem knackigen Beilagensalat

18,90

## *Zünftige Schloss-Leckerei*

· *kalt serviert* ·

geräucherter Rohschinken, Kümmelknacker, Blutwurst, Leberwurst,  
Nemter Käse-Spezialitäten, Buschmühler Cassis-Chutney, Trauben,  
Bautzener Senf, Sahne-Meerrettich, hausgemachte Schnellgurken, eingelegte Paprika,  
dazu frisches Landbrot

Für 1 Person: 21,00

Für 2 Person: 39,00

GeoGenuss-  
Speise

# Desserts & Nachspeisen

GeoGenuss-  
Speise

## *Sächsische Quarkspitzen*

mit Vanillesoße, Buschmühler Beeren-Ragout  
und Karamell-Eiscreme

10,90

## *Crème brûlée*

• *die klassisch-leckere Nachspeise* •

serviert mit braunem Zucker karamellisiert und Cassis-Sorbet

9,90

## *Nemter Käse-Variationen*

mit Buschmühler Cassis-Chutney, Trauben und Walnüssen

15,90

# GEOPARK & GENUSS

Unser GeoGenuss-Menü

## „Geschmacksreise durchs Porphyryland“

### VORSPEISE

#### *Altsächsisches Dunkelbier-Brot-Süppchen*

mit gebratener Wachtelbrust, gebackenem Speck und Röstzwiebeln

### HAUPTGANG

#### *„Waldesrauschen“*

In Rotwein geschmortes Hirschgoulasch mit gegrilltem Hirschrücken, arrangiert mit gebratenen Pilzen und hausgemachten Serviettenknödeln

#### *wahlweise*

#### *„Muldentaler Schlemmerwiese“ (vegetarisch)*

Getrüffelter Rahmspinat in der Königspastete mit Rahmpilzen, gratinierte Ofentomate, Kartoffel-Kräuter-Püree und Wachtelei

### DESSERT

#### *„Loreley's süße Verführung“*

Gebackene Quarkkräpfen mit Vanillesoße, Buschmühler Beerenkompott und Karamelleis

43,-

GenussPARTNER



GEOPARK  
PORPHYRYLAND

Steinreich in Sachsen

*Unsere regionalen Lieferanten, je nach (saisonalen) Verfügbarkeit für dieses Menü:*

Landgut Nemt, Biohof Hartmut Müller, Cannewitzer Biere, Bäckerei Schwarze Wurzener Wildspezialitäten, Beerenhof Buschmühle, Muldentaler Wachtelfarm

# Kulinarisches aus dem Geopark Porphyryland



## Sie befinden sich im nördlichen Teil des Geoparks Porphyryland!

In seinen Böden stecken Jahrtausende 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

