

Aus dem Suppentopf der Moritzburger Schlossküche
Out of the stockpot from the castle kitchen of Moritzburg

Klares Knoblauchsüppchen ^{1,6} 5,90 €
fein abgeschmeckt mit Wurzelgemüse und frischen Kräutern
Clear garlic soup
finely tasted with root vegetables and fresh herbs

„Wildschützentopf“ ^{6,1} 6,90 €
Kräftige Gulaschsuppe vom Wild mit Wacholder und Kartoffelwürfeln
„Wildschützentopf“
Tasty goulash soup of game with juniper and potato cubes

Vorspeisen & Kleine Gerichte
Starters & Small Dishes

Sächsisches Würzfleisch vom Geflügel ^{1, 8, F, G, I} 7,20 €
mit Käse überbacken, Zitronenspalte und Toast
Saxon „Würzfleisch“ from chicken
with cheese, lemon and toast

Schweinebäckchen –geräuchert– ^{6,F,H,I} 10,90 €
mit rote Beete-Crème und hausgemachtem Pilzsalat
Pork bakes -smoked-
with beetroot cream and homemade mushroom salad

Kräuter Crepes ^{C,H,G,I,F} 11,90 €
gefüllt mit einer Mousse aus Räucherforelle,
dazu Gurken-Limetten-Crème und knackiger Feldsalat
Herbal Crepes
filled with a mousse of smoked trout,
with cucumber-lime cream and crisp field salad

Ziegenkäse – gratiniert ^{1,F} 12,90 €
auf St. Afra Schwarzbierbrot,
begleitet von frischen Ananas-Mangosalat
Goat's cheese - gratinated
on black beer bread accompanied by fresh pineapple mango salad

Vegetarisches & Vegan
Vegetarian & Vegan

„Spagehetti Moritzburg“ ^{C, F, I, 1} 12,80 €
Spaghetti geschwenkt in Paprika-Schafskäse-Pesto
mit karamelisierten Oliven
„Spagehetti Moritzburg“
Spaghetti swung in paprika-sheep cheese pesto
with caramelized olives

Linsencurry –in Kokosmilch gekocht– ^{* G} 13,90 €
abgerundet mit Kartoffeln & buntem Gemüse (Vegan)
Lentil curry - cooked in coconut milk - (vegan)
with potatoes and vegetables

Kurfürstlicher Genuss aus Sachsens Wäldern und Höfen
Princely treats from Saxon forests and farms

Panierte Schweinebacke aus dem Ofen ^{C, I, G} <i>mit Bratkartoffelpüree und hausgemachtem Spitzkohlsalat</i> <i>Breaded pork cheek from the oven</i> <i>with roast edible mashed potatoes and homemade kale salad</i>	13,80 €
Rinderbeinscheibe ^{F, I, G} <i>in Tomaten - Wurzelgemüse geschmort, dazu gebutterte Pasta</i> <i>Cattle leg</i> <i>in tomatoes - root vegetables braised, with buttered pasta</i>	14,50 €
Schnitzel vom Schwein* , ^{C, F, I} <i>gebratene Kartoffelspalten mit Sauerrahm-Dip und frisches Marktgemüse</i> <i>Schnitzel from pork,</i> <i>fried potato wedges with sour cream dip and fresh vegetables from the market</i>	15,20 €
Lammhaxe ^{F, G} <i>im eigenen Saft geschmort, dazu Polenta-Gemüse-Lasagne</i> <i>Lamb haxe</i> <i>Braised in your own juice, with polenta vegetable lasagne</i>	15,90 €
Herzhafter Wildgulasch* ^{C, F, G, I} <i>mit Wacholder Schmand und gebutterte Maronen-Schupfnudeln</i> <i>Hearty wild goulash</i> <i>with juniper schmand and buttered chestnut noodles</i>	15,90 €
Hausgemachte Rinderroulade* ^{C, F, G, I} <i>mit Apfelrotkohl & Thüringer Klöße</i> <i>Homemade beef roulade</i> <i>with red cabbage & Thuringian dumplings</i>	17,10 €
½ Königliche Hofente -knusprig serviert- ^{C, F, G, I} <i>dazu Apfelrotkohl & Thüringer Klöße</i> <i>Royal Duck - crunchy served -</i> <i>with red cabbage and Thuringian dumplings</i>	17,90 €
Kotlett vom Meissner Landschwein ^{G, I} <i>auf Schalotten-Paprika-Gemüse und gegrillten Drillingen</i> <i>Kotlette (Rib piece with bone) vom Meissner Landschwein,</i> <i>on shallot-paprika vegetables and grilled triplets</i>	21,90 €
Rosa gebratener Rehrücken unter der Walnuss Kruste <i>mit geschwenkten Staudensellerie und hausgemachtem Kartoffelbaumkuchen</i> ^{A, C, F, G, I} <i>Pink fried roe ridge under the walnut crust</i> <i>swung perennial celery and homemade potato tree cake</i>	22,90 €

Aus Teich und Fluss
From ponds and rivers

Gebratenes Wolfsbarschfilet ^{C, F, I, 1} auf cremigen Tomaten – Oliven Risotto <i>Roasted sea perily mare on creamy tomatoes - olive risotto</i>	17,80 €
¼ Karpfen –gebacken- ^{B, F, H} von der Moritzburger Teichwirtschaft an Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln <i>1/4 carp baked, from the Moritzburg pond management on apple red cabbage and parsley potatoes</i>	19,70 €

Die mit *gekennzeichneten Speisen sind auch als Seniorenportionen bestellbar und werden mit 75% berechnet.
*The dishes marked with * can also be ordered as senior portions and will be charged by 75%.*

Kinderkarte bis 12 Jahre
Children's menu up to 12 years

„Rosalie's Traum“ ^{3, 5, F} Süßer Milchreis mit Zimt-Zucker und Zimtkirschen <i>"Rosalie's Dream"</i> <i>Sweet rice with cinnamon sugar and cinnamon cherries</i>	5,20 €
„Aschenbrödels Geheimnis“ ^{F, I} Feine Pasta mit Tomatensauce und geriebenem Käse <i>„Aschenbrödels Secret“</i> <i>Fine Pasta with tomato sauce and cheese</i>	5,40 €
„Kapitän Moritz“ ^{B, C, F, I} Fischstäbchen mit buntem Mischgemüse & Kartoffelpüree <i>"Captain Moritz "</i> <i>Fish sticks with colorful mixed vegetables and mashed potatoes</i>	6,20 €
„Der kleine August“ ^{C, F, I} Schweineschnitzel mit buntem Gemüse und Kartoffeln <i>„Little August“</i> <i>Small Schnitzel from pork with mixed vegetables and potatoes</i>	6,80 €

Süße Verführung
Sweet seduction

Dresdner Buchteln auf Vanillesauce ^{I, F} garniert mit Früchten der Saison und Sahne <i>Dresdner Buchteln on vanilla sauce and garnished with seasonal fruits and whipped cream</i>	5,80 €
Hausgemachte Quarkkeulchen ^{C, F, I, 3} mit Apfelmus und Zucker-Zimt bestreut <i>Homemade quark cululchen sprinkled with apple sauce and sugar cinnamon</i>	6,90 €

Eis & Eisbecher Ice & Sundaes

Kindereisbecher „Kasperle“ 2 Kugeln Eis nach Wahl, Erdbeersauce ^{1, 3, 4} , Schokolinsen ^{1, 2, 4, 8} , Sahne Children's sundae "Kasperle" 2 scoops of your choice, strawberry sauce, Smarties, cream	4,20 €
„Aschenbrödel“ je 1 Kugel Haselnuss ^{A, F, L} – & Schokoeis ^{A, F, K, L} Schokosauce ^{1, 4, A, J, K} , Haselnüsse ^K , Sahne ^F "Cinderella" 1 scoop each of hazelnut & chocolate ice-cream, chocolate sauce, hazelnuts, cream	6,30 €
„Alter Schwede“ 2 Kugeln Vanilleeis ^{1, A, F, L} , Apfelmus ³ , Eierlikör ^{1, 2, 8, C, F} , Sahne ^F "Old Swede" 2 scoops of Vanilla ice-cream, applesauce, advocaat, cream	6,60 €
Winterbecher Moritzburg je 1 Kugel Vanille ^{1, A, F, L} – & Schokoeis ^{A, F, K, L} , Zimtkirschen, Lebkuchen ^{A, K} , Sahne ^F Winter cup Moritzburg 1 scoop each vanilla- & chocolate ice cream, cinnamon cherries, gingerbread, cream	6,90 €
Eissorten Vanille ^{1, A, F, L} , Schokolade ^{A, F, L} , Erdbeer ^{A, F, L} , Haselnuss ^{A, F, L} Ice flavours vanilla, chocolate, strawberry, hazelnut	1,30 €

Das aktuelle Kuchen- & Tortenangebot entnehmen Sie bitte
unserem Kuchenbuffet.

Unser Servicepersonal steht Ihnen hierbei gerne zur Verfügung.

Kennzeichnungspflichtige Allergene

A Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse
B Fische & Fischerzeugnisse
C Eier & Eierzeugnisse
D Senf & Senferzeugnisse
E Weich- und Krustentiere & Erzeugnisse
F Milchprodukte (Laktose)
G Sellerie & Sellerieerzeugnisse
H Schwefelerzeugnisse & Sulphite
I Glutenhaltige Getreide & Getreideerzeugnisse
J Sesam & Sesamerzeugnisse
K Schalenfrüchte (Nüsse) & Nusserzeugnisse
L Soja & Sojaprodukte
M Lupinen & ihre Produkte
N Krebstiere

Zusatzstoffe

1. Farbstoffe
2. Konservierungsmittel
3. Antioxidationsmittel
4. Süßungsmittel
5. Geschmacksverstärker
6. Coffein haltig
7. Chinin haltig
8. Milcheiweiß

