

Wir begrüßen Sie ganz herzlich...

In idyllischer Lage am Ortsrand von Moritzburg,
aber dennoch nur wenige Geh-Minuten vom berühmten
barocken Jagdschloss entfernt, begrüßen wir Sie herzlich
im Hotel*** & Restaurant „Eisenberger Hof“.

Lassen Sie sich verzaubern und erleben Sie mit Familie,
Freunden oder Kollegen echte sächsische Gastfreundschaft.

Genießen Sie in unserem gemütlichen Restaurant Spezialitäten
der sächsischen Küche. Besonderen Wert legen wir auf Zutaten
aus der Region, wie Fisch aus den benachbarten Moritzburger Karpfenteichen und
Wild aus sächsischen Wäldern.

Unsere geschmackvoll eingerichteten Zimmer laden zum Verweilen ein.

Mit seiner gelungenen Kombination aus guter Küche,
gehobener Hotellerie und einer Umgebung voller Erlebnisse
ist unser Haus ideal für Feiern und Tagungen aller Art.



Eisenberger Hof

Hotel & Restaurant



Der Eisenberger Hof ist
ein Unternehmen der Privatbrauerei Schwerter Meißen.



Folgen Sie uns auf Facebook!

Wir informieren Sie über unsere aktuellen Veranstaltungen und Events.

Suppen

Klare Rinderkraftsuppe	4,10 €
mit roten Linsen, Gemüse und Kartoffelwürfeln ^k	
Rahmsuppe vom Muskatkürbis und Kokos	4,60 €
mit Kürbisöl und gerösteten Weißbrotchips ^{f,i,8}	
Spinat-Rote-Bete-Suppe	4,90 €
mit gehobelten Parmesan und Sonnenblumenkerne ^{f,i,k,8}	

Salate

Knackiger Feldsalat	11,20 €
mit rosa gebratener Kalbsleber, gerösteten Kartoffelwürfeln, dazu Apfel-Lauch-Vinaigrette ⁱ	
Junge Jahreszeitliche Blattsalate	11,90 €
Mit gebratenen, in Chilisoße marinierten Hähnchenbruststreifen, gehobelten Parmesan, dazu Honig-Senf Dressing ^{d,f,i,8,2}	

Zu allen Salaten reichen wir einen Brotkorb

Brotzeit

1 Paar Münchner Weißwürste	6,90 €
mit süßen Senf und Salzbrezel ^{d,i,2,5,8}	
Eisenberger Hähnchen Burger	10,80 €
Burger von der Hähnchenbrust, mit feinem Manchego Käse würziger Chorizo-Salami, Bacon, rote Zwiebeln und Tomate in einem Vollkorn Krustenbrötchen dazu selbstgemachte Kartoffelchips ^{d,f,h,i,1,2,5,8}	
Eingelegter Hirtenkäse in Öl von Knoblauch, Rosmarin und Chili, im Glas serviert	11,50 €
dazu reichen wir einen Salat von Kirschtomaten, schwarzen Oliven und hausgebackenes Schwarzbierbrot ^{f,i,2,8}	
Kalbfleischkäse aus der Traditionsmetzgerei Schillergarten in Dresden	12,60 €
mit Setzei, sahnigen Gurken-Dillsalat und in Butter gebratenes Schwarzbierbrot ^{f,i,2,8}	

Hauptgerichte

Fleisch

Schweinerückenschnitzel in einer Kräuter Panade gebacken 12,90 €

mit Butter-Möhrrchen, Setzei und Zwiebel-Bratkartoffeln ^{c,f,i,8}

Schwerter Rostbrätl 12,90 €

deftig würziges Schweinekammsteak mit gebratenen Zwiebeln in St. Afra-Schwarzbiersoße, dazu Bratkartoffeln und kleinen Salat vom Kohl ^d

Hähnchenbrust in Speckmantel 13,20 €

gefüllt mit Paprika und Hirtenkäse, dazu tomatisierte Tagliatelle und marinierte Kirschtomaten ^{c,f,i,8}

Rosa gebratene Kalbsleber 13,90 €

auf Sellerie- Kartoffelstampf, dazu geschmortes Apfel- Zwiebelgemüse ^{f,i,8}

Grillpfanne von Schweinefilet 14,20 €

mit zarten Schweinemedallions, kleinen Grillwürstchen, gebratenen Bacon, Grilltomate und frittierten Kartoffelchips ^{f,2,5,8}

Geschmorter Burgunderbraten 15,90 €

Rinderbraten in samtiger Burgundersoße an Speckrosenkohl und gebratenen Semmelknödel ^{f,i,8}

Saftiger Sauerbraten aus der Wildschweinkeule „Dresdner Art“ 17,80 €

an feinem hausgemachten Apfelrotkraut und grünen Klößen ^{f,i,8}

Hauptgerichte

Fisch

Forelle „Müllerin Art“ 14,50 €

Forelle in Petersilien Butter gebraten, dazu Salzkartoffeln und Zitronenscheiben ^{b,i}

Moritzburger Karpfenschnitte a la „Strindberg“ 14,90 €

mit Senf, Meerrettich und Zwiebeln bestrichen, in einer Hülle von Ei, auf Karotten-Lauchrauten und Petersilienkartoffeln ^{b,c,d,i}

Flammkuchen

„Espania“ 12,40 €

mit Chorizo-Salami, schwarzen Oliven, roten Zwiebeln
und Manchego Käse ^{c,d,f,i,1,2,5,8}

Flammkuchen „Eisenberger Hof“ 13,00 €

belegt mit in Chili-Honig marinierten Hähnchenstreifen,
Rucola, Kirschtomaten und Gorgonzola ^{c,f,i,2,8}

Vegetarisch

In fruchtiger Chilisoße gebratenen Tagliatelle 11,90 €

mit Kirschtomaten, Paprika und Sonnenblumenkernen
verfeinert mit frisch gehobelten Parmesan und Rucola ^{c,f,i,k,5,2,8}

Gefüllte Paprikaschote 11,90 €

mit Ragout aus Zartweizen dazu servieren wir Wurzelgemüse
an Gorgonzolaschaum ^{c,f,i,8}

Desserts

Hausgemachte Sächsische Quarkeulchen 5,90 €

mit Apfelmus ^{c,f,i,8}

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott 6,90 €

wahlweise mit oder ohne Rosinen ^{c,f,i,8}

Eisvariationen

Eiskaffee ^{1, 2, 3, 7, 10, f}	4,00 €
Eisschokolade ^{1, 2, 3, 7, 10, f}	4,00 €
Kindereinbecher „Eisclown“ ^{1, 2, 3, 7, 10, f}	2,50 €
Schokotraum ^{1, 2, 3, 7, 10, f}	5,00 €
Schokoladeneis, Sahne, Schokosauce, Schokoraspel	
Schwedeneisbecher ^{1, 2, 3, 7, 10, f}	5,20 €
Vanilleeis, Sahne, Apfelmus, Eierlikör	
Fresh & Fruity ^{1, 2, 3, 7, 10, f}	5,00 €
Naturjoghurt, Kirsch-Joghurteis, frische Früchte	
Eis & Heiß ^{1, 2, 3, 7, 10, f}	5,50 €
Schokoladeneis, Vanilleeis, Sahne, heiße Himbeeren, Schokosauce	
Dessertvariation „Eisenberger Hof“	7,50 €
Lassen Sie sich überraschen!	

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 und Getreideerzeugnisse
j	Sesam & Sesamerzeugnisse
k	Schalenfrüchte (Nüsse) & Nusserzeugnisse
l	Soja & Sojaprodukte
m	Lupinen & ihre Produkte

Zusatzstoffe:

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