

# 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.

## Vorspeisen

---

<b>Gratinierter Hirtenkäse</b>	<b>8,40 €</b>
in Kräuter-Knoblauchöl eingelegter Fetakäse auf Tomatencarpaccio, Oliven und Wildkräutersalat <sup>8, f</sup>	
<b>Tranchen vom Dresdner Kalbfleischkäse</b>	<b>9,10 €</b>
auf Wildkräutersalat mit süßer Senfvinaigrette, dazu Baguette <sup>8, f, i</sup>	

## Suppen

---

<b>Cremige Zucchinisuppe</b>	<b>4,90 €</b>
mit gebratenen Sesam-Hähnchenstreifen <sup>8, f, j</sup>	
<b>Kokos-Currysuppe</b>	<b>5,30 €</b>
mit gebratenem Grillgemüse und Pilzen <sup>8, f</sup>	

## Salate

---

<b>Tomaten-Brotsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen</b>	<b>10,90 €</b>
geröstetes Schwarzbierbrot, Tomatenwürfel und Blattsalat in fruchtigem Balsamico-Dressing <sup>8, f</sup>	
<b>Knackige Blattsalate</b>	<b>11,90 €</b>
mariniert in Cranberry-Dressing mit frittiertem Ei und Schwarzwälder Schinken <sup>c</sup>	
<b>Marinierter Wildkräutersalat</b>	<b>12,20 €</b>
in Zitronen-Senf-Dressing mit Hüttenkäse, Grapefruitfilets und gegrillter Paprika <sup>8, f, d</sup>	

**Zu allen Salaten reichen wir openfrisches Baguette.** <sup>8, f, c, i</sup>

# Hauptgerichte

## Fleisch

---

<b>Kassler in Brotteig</b>	<b>11,50 €</b>
auf fruchtigem Sauerkraut und Tomatensalat in Basilikumpesto <sup>8, f, i</sup>	
<b>Flammkuchen „Eisenberger Hof“</b>	<b>12,90 €</b>
mit Hähnchenstreifen in Chili-Honig-Marinade, Rucola, Kirschtomaten und Gorgonzola <sup>8, 2, c, f, i</sup>	
<b>Backhähnchenbrust im Körnermantel</b>	<b>12,90 €</b>
an Paprika-Zucchini-Gratin und Gurken-Apfel Quark <sup>8, f, i</sup>	
<b>Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“</b>	<b>12,90 €</b>
an lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und Spiegelei <sup>8, c, f, i</sup>	
<b>In Basilikum-Pesto gebratene Kalbsleber</b>	<b>13,90 €</b>
auf Kartoffel-Lauchpüree, dazu Apfel-Zwiebelgemüse <sup>8, f</sup>	
<b>Saftiger Burgunder-Braten</b>	<b>14,50 €</b>
Rinderbraten in Burgundersauce an Bohnengemüse, dazu Kartoffelklöße <sup>8, f, g, i</sup>	
<b>Moritzburger Schwerterfleisch</b>	<b>14,90 €</b>
Schweinefiletspitzen in St. Afra Schwarzbiersauce mit Grillgemüse und Zwiebel-Bratkartoffeln <sup>8, f, g, i</sup>	
<b>Geschmorter Hirschedelgulasch</b>	<b>15,90 €</b>
an Preiselbeer-Rotkraut, dazu Kartoffelklöße <sup>8, f, g</sup>	

# Hauptgerichte

## Fisch

---

**Gebratene Forelle „Müllerin Art“** 14,90 €

mit Butter und Zitrone, dazu Petersilienkartoffeln <sup>b, i</sup>

**Gedünsteter Kabeljau an Feigen-Senfsauce** 16,70 €

auf Wurzelgemüse und gebratenen Bärlauch-Kartoffelwürfeln <sup>8, b, f, g, i</sup>

## Vegetarisch

---

**Farfalle in Kräuterbutter gebraten** 9,90€

mit feiner Gemüse-Hüttenkäse- Bolognese <sup>8, f, g, i</sup>

**Vegetarischer Flammkuchen** 10,90 €

mit Sauerrahm, Champignons, Zucchini, Paprika und Gorgonzola <sup>2, 8, c, f, g, i</sup>

**Marinierter Fetakäse im Kräutercrêpe** 12,30 €

auf Rahmblattspinat und gegrilltem Paprikagemüse <sup>8, f, i</sup>

## Kinderkarte

bis 12 Jahre

---

**Farfalle** 4,90 €

mit Tomatensauce und Käse <sup>8, f, g, i</sup>

**Hähnchenschnitzel** 5,90 €

mit Buttergemüse und Bratkartoffeln <sup>8, f, i</sup>

**Kleine Beefsteaks** 6,90 €

an Rahmpilzen und Pommes Frites <sup>8, f, i</sup>

# Desserts

---

<b>Sächsische Quarkkeulchen</b>	<b>5,90 €</b>
mit hausgemachtem Apfelkompott <sup>8, c, f, i</sup>	
<b>Kleiner süßer Flammkuchen,</b>	<b>6,90 €</b>
mit süßem Schmand, Mango, Apfel, und Mandelsplitter <sup>8, c, f, i</sup>	
<b>Kaiserschmarrn mit Kirschkompott</b>	<b>6,90 €</b>
wahlweise mit oder ohne Rosinen <sup>8, c, f, i</sup>	

# Eisvariationen

---

<b>Eiskaffee</b> <sup>1, 2, 3, 7, 10, f</sup>	<b>3,50 €</b>
<b>Eisschokolade</b> <sup>1, 2, 3, 7, 10, f</sup>	<b>3,50 €</b>
<b>Kindereinbecher „Eisclown“</b> <sup>1, 2, 3, 7, 10, f</sup>	<b>2,10 €</b>
1 Kugel Eis nach Wahl, Sahne, Waffel & Gummitiere	
<b>Schokotraum</b> <sup>1, 2, 3, 7, 10, f</sup>	<b>4,90 €</b>
1 Kugel Schokoladeneis, 1 Kugel Stacciatella, Sahne, Schokosauce, Schokoraspel	
<b>Schwedeneisbecher</b> <sup>1, 2, 3, 7, 10, f</sup>	<b>4,90 €</b>
2 Kugeln Vanilleeis, Sahne, Apfelmus, Eierlikör	
<b>Fresh &amp; Fruity</b> <sup>1, 2, 3, 7, 10, f</sup>	<b>4,50 €</b>
Naturjoghurt, 1 Kugel Waldfrucht-Joghurteis, frische Früchte	
<b>Eis &amp; Heiß</b> <sup>1, 2, 3, 7, 10, f</sup>	<b>5,50 €</b>
Schokoladeneis, Vanilleeis, Sahne, heiße Himbeeren, Schokosauce	
<b>Dessertvariation „Eisenberger Hof“</b>	<b>7,50 €</b>
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