

---

# SPEISEN & GETRÄNKE

---

*Wir zeigen Ihnen  
Radebeul und Dresden*



## APERITIF

<b>Sherry dry, medium</b>	0,05 l	5 €
<b>Portwein</b>	0,05 l	5 €
<b>Martini extra dry, bianco, rosso</b>	0,1 l	6 €
<b>Pernod mit Wasser</b>	0,05 l	7 €
<b>Hugo alkoholfrei</b> Limette, Holunderblütensirup, Minze, Ginger Ale, Soda, Eis	0,2 l	9 €
<b>Crodino Spritz alkoholfrei</b> Crodino, frische Orange, Eis	0,2 l	9 €
<b>Campari Orange</b>	0,2 l	10 €
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, frische Orange, Prosecco, Soda, Eis	0,2 l	10 €
<b>Sarti-Spritz</b> Sarti Spritz, frische Limette, Prosecco, Soda, Eis	0,2 l	10 €
<b>Hugo</b> Limette, Holunderblütensirup, Minze, Prosecco, Soda, Eis	0,2 l	10 €
<b>Gin Tonic</b> Gin, Tonic, Zitrone, Eis	0,2 l	10 €

## SEKT / CHAMPAGNER

<b>Lößnitzperle Secco, rosé</b> Perlwein, ökologischer Weinbau vom Weingut Hoflößnitz	0,1 l	4,70 €	0,75 l	31 €
<b>Lößnitzperle Secco, weiß</b> Perlwein, ökologischer Weinbau vom Weingut Hoflößnitz	0,1 l	4,70 €	0,75 l	31 €
<b>Graf von Wackerbarth Sekt, trocken</b> Sächsisches Staatsweingut Schloß Wackerbarth	0,1 l	5,50 €	0,75 l	38 €
<b>Piccolo Champagner</b>			0,2 l	39 €
<b>Champagner Pommery</b> Cuvée, Champagne, Frankreich			0,75 l	119 €

Alle angebotenen Weine, Sekte, Perlweine und Champagner enthalten Sulfite.

## VORSPEISEN

<b>Klassisches Würzfleisch vom Huhn</b> mit Käse überbacken	7,50 €
<b>Blattsalat aus Lommatzsch</b> mit Gemüse und Balsamico-Vinaigrette	9,95 €
<b>Hausgeräuchertes Lammfilet</b> mit Focacciaeis und roter Bete	17 €
<b>Gebratene Jakobsmuschel</b> auf Orangen-Fenchelsalat mit Asiago und Speck	17 €

## SUPPEN

<b>Vegane Süßkartoffel-Erdnussuppe</b> mit gebratenen Pilzen	8 €
<b>Rinder-Consommé</b> mit Kürbisravioli	9 €

### Allgemeine Hinweise für unsere Gäste

**Beilagenänderungen** werden mit 2 € pro Gericht berechnet.

Bei **Seniorenportionen** mit reduzierten Beilagen berechnen wir 2 € weniger.

Für die Mitgabe der Speisen berechnen wir eine **Verpackungspauschale** von 2 €.

Für **Allergiker** halten wir eine gesonderte Speisekarte bereit.

*Wir wünschen Ihnen  
einen genussvollen Besuch!*

## HAUPTGERICHTE

<b>Gratinierter Bergkäseknödel</b> auf Tomaten-Basilikumsugo, Pflaumenchutney und Pinienkerne	17,50 €
<b>Vegane Gnocchi mit Spinatfüllung</b> in Salbeibutter dazu Parmesan	17,50 €
<b>Sauerbraten von der Ochsenbacke</b> in feiner Cranberrysauce mit Apfel-Preiselbeer Rotkohl und Königskloß	22 €
<b>Knusprige halbe Landente</b> mit Apfel-Preiselbeer Rotkohl und hausgemachten Semmelknödeln	25,95 €
<b>Im ganzen gebratene Moritzburger Forelle</b> auf Gemüseberglinsen, Crème fraîche und Aceto-Jus	25,95 €
<b>Rippe vom Apfelschwein St. Louis Cut</b> an asiatischem Coleslaw mit Steakhouse-Pommes und Preiselbeer-Ketchup	25,95 €
<b>Roastbeef vom Black Angus</b> mit grünen Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln	32 €

## DESSERT & EISBECHER

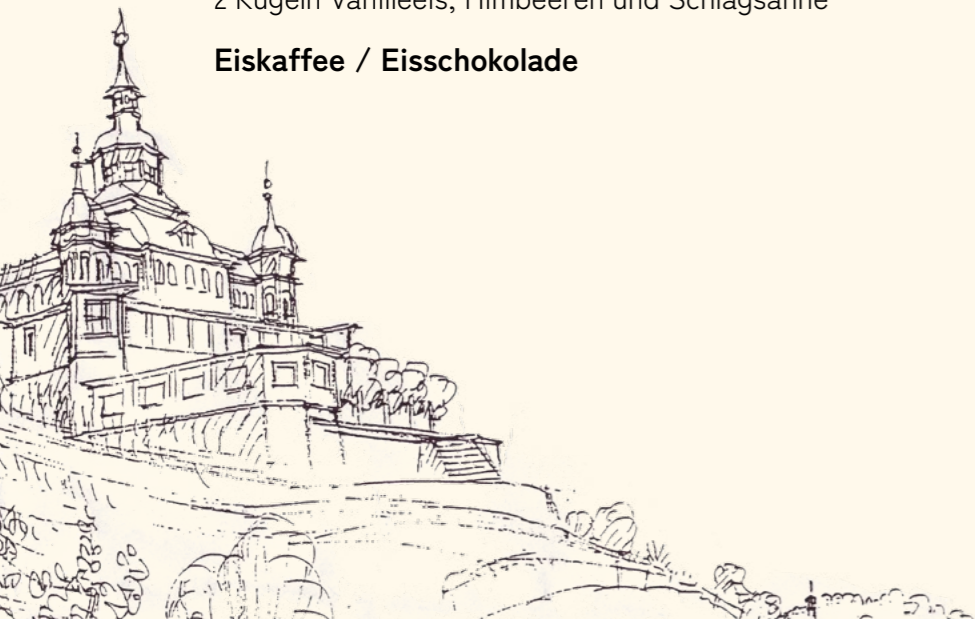
<b>Kugel hausgemachtes Sorbet</b>	3,50 €
<b>Crème Brûlée</b>	9 €
<b>Quarkkeulchen</b> mit hausgemachtem Apfelmus	9 €
<b>Schwedeneisbecher</b> Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Schokosplitter und Schlagsahne	9 €
<b>Heiße Liebe</b> 2 Kugeln Vanilleeis, Himbeeren und Schlagsahne	9 €
<b>Eiskaffee / Eisschokolade</b>	6 €

## KAFFEE & SPEZIALITÄTEN

<b>Tasse Kaffee/Pott Kaffee</b>	3,50 €	4,50 €
<b>Espresso einfach/Espresso doppelt</b>	3 €	4,50 €
<b>Milchkaffee</b>		5 €
<b>Cappuccino</b>		5 €
<b>Latte Macchiato</b>		5 €
<b>Pott heiße Schokolade</b>		5 €
<b>Pott Eilles Tee</b> Schwarz, Grün, Kräutergarten, Kamille, Früchte, Pfefferminz		4,50 €
<b>Kännchen Eilles Tee</b> Earl Grey oder Darjeeling		6,50 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Vaihinger Saft und Nektar</b> Apfel, Orange, Banane, Kirsche, Grapefruit, Mango - auch als Schorle	0,2 l	3,20 €	0,4 l	5,40 €
<b>Pepsi, Mirinda, 7Up</b>	0,3 l	4,50 €	0,5 l	5,50 €
<b>Bionade Kräuter</b> klassisch mit Strohalm	0,33 l	4 €		
<b>Tafelwasser</b>	0,3 l	3 €		
<b>Flasche Tafelwasser „Gräfin Cosel“</b>	0,5 l	5 €		
<b>Selters Mineralwasser still</b>	0,25 l	3 €	0,75 l	7 €
<b>Selters Mineralwasser medium</b>			0,75 l	7 €
<b>Selters Mineralwasser classic</b>	0,25 l	3 €		
<b>Ginger Ale, Tonic</b>	0,3 l	4 €		
<b>Bitter Lemon</b>	0,3 l	4 €		



## BIERE FRISCH VOM FASS

<b>Radeberger Pilsner</b>	0,3 l	4,50 €	0,5 l	5,90 €
<b>Augustiner Helles</b> Ein helles Exportbier, weich, spritzig und frisch zugleich, aus edelsten Rohstoffen gebraut, ein Hochgenuss für jeden Bierkenner.	0,3 l	4 €	0,5 l	5,50 €
<b>Augustiner Dunkel</b> Das Altmünchner Bier mit dem malzaromatischen, würzigen Geschmack. Für Liebhaber dunkler Biere ein herzhafter Genuss.	0,3 l	4 €	0,5 l	5,50 €
<b>Radler</b>	0,3 l	4 €	0,5 l	5,50 €

## FLASCHENBIERE

<b>Augustiner Weißbier</b> Das bernsteinfarbene Hefeweißbier, nach altbewährtem Verfahren aus sorgfältigst ausgewählten Rohstoffen gebraut. In Flaschengärung, bis zur vollen Spitzenreife in den Brauereigewölbekellern gelagert und sorgsam gepflegt, erhält dieses Bier seine Frische und den feinwürzigen Geschmack.	0,5 l	5,50 €
<b>Schöffelhofer Hefeweizen – alkoholfrei</b>	0,5 l	5,50 €
<b>Radeberger – alkoholfrei</b>	0,33 l	4,50 €

## WEINGUT HOFLÖSSNITZ

Die Radebeuler Lößnitz im Weinanbaugebiet Sachsen - dem nordöstlichsten Europas - bildet das Zentrum der Sächsischen Weinstraße. Hier werden rund 8,5 Hektar Rebland, zum Teil in traditionellem Steillagenweinbau bewirtschaftet.

<b>Reb &amp; Stock Chardonnay</b> weiß, trocken Am Gaumen wird der komplexe Geschmack nach reifen Äpfeln und Pfirsichen, mit einer dezenten Säure abgerundet.	0,2 l	9,50 €	0,75 l	35 €
<b>Reb &amp; Stock Merlot</b> rosé, trocken Dieser wunderbare Rosé, der im Geschmack an Erdbeere und Süßkirsche erinnert, verzaubert durch sein fruchtiges, beeriges Aroma.	0,2 l	9,50 €	0,75 l	35 €

## WEINGUT ULF GROSSE

In Mitten der Weinberge der Oberlössnitz, unterhalb des Spitzhauses, liegt das ehemalige Winzerhaus Barth, das heutige Weingut Ulf Große. 1987 wurde das Gut, welches bereits auf eine 300-jährige Geschichte zurückblickt, von der Familie Große übernommen. Seit 1999 ist auch der zum Winzerhaus gehörende Weinberg im Besitz der Familie.

<b>Der große Graue</b> trocken Moderater Alkoholgehalt, im Duft leicht fruchtige Aromen nach frisch geernteten Äpfeln, fruchtige Säure mit Noten von Zitrusfrüchten. Ein belebender Burgunder mit Strahlkraft.	0,2 l	9,50 €	0,75 l	35 €
<b>Der große Weiße</b> trocken Er begeistert mit zarter Frucht und komplexer Struktur, bleibt aber immer zugänglich und offen.	0,2 l	9,50 €	0,75 l	35 €
<b>Blauer Zweigelt</b> trocken 24 Monate im Barrique gereift Ein ziegelroter Wein, ein Jahr im kleinen Eichenfass gereift. Elegante Fruchttexur durch reife Kirschfrucht, mit Vanilleduft unterlegt. Feine Tannine, am Gaumen langanhaltend und trocken angebaut.	0,2 l	10,50 €	0,75 l	39 €



## WEINGUT KARL FRIEDRICH AUST

Das Weingut befindet sich im Herzen der Oberlößnitz in Radebeul in Sachsen – in der Nähe von Dresden und Meißen. Umgeben von der sächsischen Spitzenlage ist das Weingut ein Ort, der Weinkultur und Heimat zusammenführt. Das Weingut aus dem 17. Jahrhundert befindet sich inmitten einer der bekanntesten Premiumlagen Deutschlands, dem „Radebeuler Goldener Wagen“. Das hier vorherrschende Syenitgestein spiegelt sich in der mineralischen Aromatik dieses Weines wieder.

**Riesling trocken** 0,75 l 39 €

Hellgelb leuchtet dieser Riesling im Glas.  
Der Duft nach weißer Johannisbeere und Blütenaromen schmeichelt der Nase.  
Im Mund, seine Lagenherkunft ehrend, zeigt sich dieser Wein fruchtig und mineralisch, begleitet von Nuancen, die an Mirabellen erinnern.

**Scheurebe** halbtrocken 0,75 l 39 €

Diese Rarität aus der Einzellage am Goldenen Wagen zeigt sich im Geruch exotisch-fruchtig mit Aromen, die an Cassis und Maracuja erinnern.  
Sein vollmundiger Geschmack verwöhnt am Gaumen und garantiert einen langen Abgang.

## WEINGUT JAN ULRICH

Das Weingut besteht seit 1992 als familiengeführtes Weingut in der ersten Generation. Es begann mit 7 ha Weinbergsfläche für die eigene Bewirtschaftung und Pachtung. Dann folgte die eigene Kellerei, in welcher auch heute noch mit vielen kleinen Winzern zusammengearbeitet wird. Heute wird der Weinbau auf fast 16 ha Fläche betrieben und auch die Kinder unterstützen bereits den Familienbetrieb tatkräftig.

**Goldriesling trocken** 0,2 l 9,50 € 0,75 l 35 €

Der Wein ist frisch, spritzig und leicht fruchtig.  
Aromen von Birnen, Zitrusfrüchten und etwas Muskatnuss

**Kerner trocken** 0,2 l 9,50 € 0,75 l 35 €

Der Wein ist fruchtig und erinnert an exotische Früchte.  
Leichte Muskatnote, feinaromatisch und fruchtig

## WEINGUT SCHUH

Unmittelbar vor den Toren Meißens im romantischen Winzerdorf Sörnewitz im Herzen des Sächsischen Anbaugebietes findet man das 1990 restaurierte Weingut. Die rund 5 ha Steillagen-Rebfläche befindet sich im Spaargebirge auf Granit-Syenit-Verwitterungsboden mit den Einzellagen Kapitelberg und Klausenberg. Seit 1993 wurde die gesamte Rebfläche gerodet und mit überwiegend traditionellen elf Rebsorten wieder aufgerebt.

**Der weiße Schuh** halbtrocken 0,2 l 10,50 € 0,75 l 39 €

Leichte Komposition aus den Klassikern Riesling und Müller-Thurgau. Sonnengelb im Glas und sehr fruchtig und frisch im Geschmack. Er erinnert in der Nase an frisch aufgeschnittene Maracuja und Honigmelone.

**Der rosa Schuh** trocken 0,2 l 10,50 € 0,75 l 39 €

Der rosa Schuh ist ein roséfarbener Wein, den wir Sachsen Schieler nennen. Die Trauben kommen vom Dornfelder und Kerner und werden gemeinsam gepresst, wodurch der Wein seine rosarote Farbe erhält. Im Wein findet sich der Duft nach Himbeer- und Erdbeeraromen wieder, begleitet von weißer Stachelbeere und Eisbonbon.

**Der rote Schuh** trocken 0,2 l 10,50 € 0,75 l 39 €

Der rote Schuh spielt mit anregenden Duftaromen von Brombeere und Zartbitter. Dunkelrot im Glas, ergeben sich geschmackliche Noten von Kirsche und reifer Pflaume.  
Den Gaumen umspielt eine zarte Restsäure.

**Sächsische Weinschorle** weiß, rosé & rot 0,2 l 8,50 €



## WEINE WEISS

<b>Sissi &amp; Franz</b> lieblich Weingut Hammel & CIE, Pfalz Cuvée aus Rivaner, Silvaner & Scheurebe, auch als Digestif geeignet	0,2 l	8 €	0,75 l	30 €
<b>Pinot Grigio</b> trocken St. Barthelmeh, Venezien, Italien Floraler Duft, ein Hauch von Akazienhonig, wohl ausgewogen und charaktervoll	0,2 l	8 €	0,75 l	30 €
<b>Chardonnay</b> trocken Val de Loire, Frankreich Aromen nach frischen, exotischen und Zitrusfrüchten, zarte Säure	0,2 l	8 €	0,75 l	30 €

## WEINE ROT

<b>Dornfelder QbA</b> trocken oder halbtrocken Rheinhessen kräftiger Rotwein mit samtigem Geschmack	0,2 l	8 €	0,75 l	30 €
<b>Sissi &amp; Franz</b> lieblich Weingut Hammel & CIE, Pfalz lieblich, harmonische Frucht gepaart mit eleganter Restsüße	0,2 l	8 €	0,75 l	30 €
<b>Nero D'Avola</b> trocken Sizilien Nero d'Avola ist die mit Abstand bedeutendste Rotwein- Rebsorte Siziliens. Freuen Sie sich auf delikate Aromen und ein Bouquet voll dunkler Beerenfrüchte, die mit feinen Süßholz-Akzenten raffiniert betont werden.	0,2 l	9 €	0,75 l	33 €



## DIGESTIF / SPIRITUOSEN

	2 cl	4cl
<b>Baileys</b>	5 €	9 €
<b>Calvados</b>	5 €	9 €
<b>Fernet Branca</b>	5 €	9 €
<b>Grappa Italien</b>	5 €	9 €
<b>Havana Rum</b>	5 €	9 €
<b>Jägermeister</b>	5 €	9 €
<b>Jubiläums Aquavit</b>	5 €	9 €
<b>Malteser</b>	5 €	9 €
<b>Meißner Trester</b>	5 €	9 €
<b>Nordhäuser Doppelkorn</b>	5 €	9 €
<b>Radeberger Bitter</b>	5 €	9 €
<b>Wilthener Weinbrand</b>	5 €	9 €
<b>Wodka</b>	5 €	9 €

## PRINZ ZUR LIPPE VON SCHLOSS PROSCHWITZ

Winzerbrände haben eine lange Tradition. Es ist jedoch nicht allein die Verarbeitung von Wein zu Weinbrand, die in der Meissener Spezialitätenbrennerei – Prinz zur Lippe hochprozentige Getränke entstehen lässt.

	2 cl	4cl
<b>Haselnuß</b>	5,50 €	10 €
<b>Himbeergeist</b>	5,50 €	10 €
<b>Quittenbrand</b>	5,50 €	10 €
<b>Weinbergspfirsich-Likör</b>	5,50 €	10 €
<b>Williams-Christ-Birnenbrand</b>	5,50 €	10 €



*Spitzhaus*

**SPITZHAUS RADEBEUL**

Spitzhausstraße 36  
01445 Radebeul

➤ [www.spitzhaus-radebeul.de](http://www.spitzhaus-radebeul.de)

