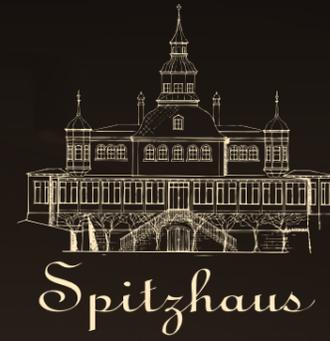

SPEISEN & GETRÄNKE

*Wir zeigen Ihnen
Radebeul und Dresden*





Spitzhaus

*Wir zeigen Ihnen
Radebeul und Dresden*

HERZLICH WILLKOMMEN IM SPITZHAUS

Unser historisches Haus umfasst ein Restaurant, das Platz für bis zu 100 Personen bietet. Es ist so gestaltet, dass Sie von jedem Punkt aus einen fantastischen Blick über das Elbtal, Radebeul und Dresden genießen können. Über eine zweiflügelige Sandsteintreppe gelangen Sie auf unsere Sommerterrasse, die unter schattenspendenden Lindenbäumen ebenfalls Platz für bis zu 100 Personen bietet - ideal für entspannte Stunden im Freien.

Auf der ersten Etage des Hauses befindet sich unser historisches Kaminzimmer „August der Starke“, das perfekt für kleine Feiern mit bis zu 20 Personen geeignet ist. Die Wandmalereien, die offenen Kamine, die Kronleuchter und der spektakuläre Blick über Dresden verleihen diesem Raum eine ganz besondere Atmosphäre.

Außerdem befinden sich auf der ersten Etage unsere beiden Suiten. Diese geräumigen Zimmer mit Erker, moderner Einrichtung und großzügigem Bad sind schon längst kein Geheimtipp mehr. Sie sind ein wahrer Traum für jedes Hochzeitspaar und ideal für eine kleine Auszeit.



IHRE VERANSTALTUNG BEI UNS

Liebe Gäste,
werte Kunden,
geehrte Veranstalter,

das Spitzhaus, ein historisches kleines Schloss, thronend malerisch über den Weinbergen von Radebeul. Dieser besondere Ort bietet nicht nur ein einzigartiges Ambiente, sondern auch einen spektakulären Blick über Radebeul und Dresden, der immer wieder begeistert.

Wir sind der ideale Standort für die Ausrichtung von Geburtstagsfeiern, Jubiläen, Firmenveranstaltungen, Busreisen, Hochzeiten und Weihnachtsfeiern.

Für weitere Informationen besuchen Sie gern unsere Homepage unter www.spitzhaus-radebeul.de, wo Sie im Bereich „Events und Veranstaltungen“ weitere Details finden. Alternativ können Sie auch per Mail unsere Veranstaltungsmappe anfragen.

Wir freuen uns von ganzen Herzen auf Sie und Ihre Gäste.

Für Anfragen wenden Sie sich bitte an: restaurant@spitzhaus-radebeul.de

Unsere Öffnungszeiten

PANORAMA-RESTAURANT

Mo Ruhetag
Di bis Sa 11.30 – 22 Uhr
So & Feiertag 9.30 – 13.30 Uhr

HOFBISTRO – TERRASSE

Mo Ruhetag
Di bis Sa 11.30 – 22 Uhr
So & Feiertag 11.30 – 18 Uhr



APERITIF

Sherry dry, medium, golden	0,05 l	5,50 €
Portwein	0,05 l	5,50 €
Martini extra dry, bianco, rosso	0,1 l	6,50 €
Pernod mit Wasser	0,05 l	7,00 €
Hugo alkoholfrei Limette, Holunderblütensirup, Minze, Ginger Ale, Soda, Eis	0,2 l	9,50 €
Crodino Spritz alkoholfrei Crodino, frische Orange, Eis	0,2 l	9,50 €
Campari Orange	0,2 l	9,50 €
Aperol Spritz Aperol, frische Orange, Prosecco, Soda, Eis	0,2 l	9,50 €
Sarti-Spritz Sarti Spritz, frische Limette, Prosecco, Soda, Eis	0,2 l	9,50 €
Hugo Limette, Holunderblütensirup, Minze, Prosecco, Soda, Eis	0,2 l	9,50 €
Gin Tonic Gin, Tonic, Zitrone, Eis	0,2 l	10,00 €
Cuba Libre Rum, Pepsi, Limette, Eis	0,2 l	10,00 €

SEKT / CHAMPAGNER

Lößnitzperle Secco, rosé Perlwein, ökologischer Weinbau vom Weingut Hoflößnitz	0,1 l	4,90 €	0,75 l	32,00 €
Lößnitzperle Secco, weiß Perlwein, ökologischer Weinbau vom Weingut Hoflößnitz	0,1 l	4,90 €	0,75 l	32,00 €
Graf von Wackerbarth Sekt, trocken Sächsisches Staatsweingut Schloß Wackerbarth	0,1 l	5,90 €	0,75 l	39,00 €
Piccolo Champagner	0,2 l	39,00 €		
Champagner Pommery Cuvée, Champagne, Frankreich	0,75 l	119,00 €		

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

VORSPEISEN

Würzfleisch vom Huhn mit Käse überbacken	8,50 €
Comté mit marinierten Oliven und Zwiebelbrot	9,50 €
Blattsalat aus Lommatzsch mit Gemüse und Balsamico-Vinaigrette	9,95 €
Caesar Salat Blattsalat, gebratene Hähnchenbrust, geröstete Croutons sowie Parmesanspäne	13,50 €
Canapé Variation Hausgebeizter Wacholderlachs, Tomatenscamorza, Fenchelsalami mit Zwiebelpüree	pro Person 17,00 €

SUPPEN

Bouillabaisse mit Aioli	11,00 €
Veganes Pastinaken-Kokos-Süppchen	8,00 €

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

Gratinierter Bergkäseknödel auf Tomaten-Basilikumsugo, Pflaumenchutney und Pinienkerne	17,50 €
Tagliatelle mit Lachs und Blattspinat in leichter Prosecco Soße	18,50 €
Sauerbraten von der Ochsenbacke in feiner Cranberrysauce mit Apfel-Preiselbeer Rotkohl und Königskloß	23,50 €
Schnitzel vom Apfelschwein mit Steakhousepommes und Blattsalat	23,50 €
Paccheri mit Gorgonzola dazu Radicchio, Kirschtomaten und Kernen	23,95 €
Knusprige halbe Landente mit Apfel-Preiselbeer Rotkohl und hausgemachten Semmelknödeln	25,95 €
Rippe vom Apfelschwein St. Louis Cut mit geräuchertem Kartoffelpüree, dazu asiatisches Coleslaw	26,95 €
Gebratenes Zanderfilet auf einem Bohnen-Tomaten Cassoulet	31,00 €

DESSERT & EISBECHER

Kugel Sorbet	3,50 €
Zitronengras-Creme Brûlée	9,00 €
Quarkkeulchen mit Rosinen mit hausgemachtem Apfelmus	9,00 €
Apfelstrudel mit Rosinen und Vanillesoße	9,00 €
Café Gourmand Auswahl von drei kleinen Desserts inkl. einem Espresso	11,95 €
Schwedeneisbecher Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Schokosplitter und Schlagsahne	9,00 €
Heiße Liebe 2 Kugeln Vanilleeis, Himbeeren und Schlagsahne	9,00 €
Eiskaffee / Eisschokolade	9,00 €
Stück Kuchen nach Angebot	3,95 €

KAFFEE & SPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee/Pott Kaffee	3,50 €	4,50 €
Espresso einfach/Espresso doppelt	3,00 €	4,50 €
Milchkaffee		5,00 €
Cappuccino		5,00 €
Latte Macchiato		5,00 €
Pott heiße Schokolade ⁹		5,00 €
Pott Eilles Tee		4,50 €
Schwarz, Grün, Kräutergarten, Kamille, Früchte, Pfefferminz		
Kännchen Eilles Tee		6,50 €
Earl Grey oder Darjeeling		

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vaihinger Saft und Nektar	0,2 l	3,50 €	0,4 l	5,50 €
Apfel, Orange, Banane, Kirsche, Johannisbeere, Mango				
- auch als Schorle				
Pepsi, Pepsi Zero, Mirinda, 7Up	0,3 l	4,00 €	0,5 l	5,50 €
Bionade Kräuter	0,33 l	4,50 €		
Tafelwasser	0,3 l	2,00 €		
Flasche Tafelwasser „Gräfin Cosel“			0,5 l	3,50 €
Karaffe Tafelwasser			1,0 l	6,00 €
Selters Mineralwasser still			0,75 l	9,00 €
Selters Mineralwasser medium			0,75 l	9,00 €
Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon	0,3 l	4,00 €	0,5 l	5,50 €
Hausgemachte Limonade des Tages			0,4 l	4,50 €

BIERE FRISCH VOM FASS

Radeberger Pilsner	0,3 l	4,50 €	0,5 l	5,90 €
Augustiner Helles	0,3 l	4,00 €	0,5 l	5,50 €
Ein helles Exportbier, weich, spritzig und frisch zugleich, aus edelsten Rohstoffen gebraut, ein Hochgenuss für jeden Bierkenner.				
Augustiner Dunkel	0,3 l	4,00 €	0,5 l	5,50 €
Das Altmünchner Bier mit dem malzaromatischen, würzigen Geschmack. Für Liebhaber dunkler Biere ein herzhafter Genuss.				
Radler	0,3 l	4,00 €	0,5 l	5,50 €
Schöffelhofer Weizen			0,5 l	5,90 €

FLASCHENBIERE

Schöffelhofer Hefeweizen – alkoholfrei	0,5 l	5,90 €
Radeberger – alkoholfrei	0,33 l	4,50 €



WEISSWEINE

Scheurebe Kabinett trocken 0,2 l | 7,00 € 0,75 l | 25,00 €

Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz

Diese Scheurebe überzeugt jeden, der seine Scheu überwunden hat. Nicht zu aufdringlich, elegant und einfach nur wunderbar präsentiert sich diese Scheurebe selbst etwas scheu.

Bacchus QbA halbtrocken 0,2 l | 7,00 € 0,75 l | 25,00 €

Erzeugergemeinschaft Simmener Hof

Das Bukett eröffnet mit Pfirsich und deutlichen Aromen von Zitrusfrüchten

Müller Thurgau halbtrocken 0,2 l | 7,00 € 0,75 l | 25,00 €

Weinbiet Manufaktur, Pfalz

Er überzeugt durch seine feine Säurestruktur und die gut eingebundene Restsüße. Reife Äpfel sowie zarte Kräuter stehen geschmacklich im Vordergrund und sorgen für ein fruchtiges Erlebnis.

Sauvignon Blanc trocken 0,2 l | 8,00 € 0,75 l | 28,00 €

Weingut Borell-Diehl, Pfalz

Intensive Sortenaromatik, Stachelbeere, Passionsfrucht

Sissi & Franz lieblich 0,2 l | 9,00 € 0,75 l | 33,00 €

Weingut Hammel & CIE, Pfalz

Cuvée aus Rivaner, Silvaner & Scheurebe

Auch als Digestif geeignet



ROSÉWEINE

Portugieser Weißherbst trocken 0,2 l | 7,00 € 0,75 l | 25,00 €

Weingut Hatzfelder Hof, Rheinhessen

ROTWEINE

Dornfelder QbA trocken oder halbtrocken 0,2 l | 8,50 € 0,75 l | 32,00 €

Weingut Borell-Diehl, Pfalz

kräftiger Rotwein mit samtigem Geschmack

Sissi & Franz lieblich 0,2 l | 9,00 € 0,75 l | 33,00 €

Weingut Hammel & CIE, Pfalz

lieblich, harmonische Frucht gepaart mit eleganter Restsüße

Nero D'Avola trocken 0,2 l | 9,00 € 0,75 l | 33,00 €

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.

ALKOHOLFREIER WEIN

Torres Natureo Blanco 0,2 l | 8,00 € 0,75 l | 28,00 €

Hergestellt in Spanien, Moscate

Helles Strohgelb mit grünlichem Glanz; Duft: intensives duftiges Bouquet mit den rebsortentypischen Aromen von Rosenblüten, reifen Birnen, Bananen und einem frischen Hauch von Zitrusfrüchten.

WEINSCHORLE

Weinschorle weiß, rosé, rot 0,2 l | 7,50 €

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.

Reb & Stock Chardonnay weiß, trocken 0,2 l | 9,50 € 0,75 l | 35,00 €

Am Gaumen wird der komplexe Geschmack nach reifen Äpfeln und Pfirsichen, mit einer dezenten Säure abgerundet.

Reb & Stock Merlot rosé, trocken 0,2 l | 9,50 € 0,75 l | 35,00 €

Dieser wunderbare Rosé, der im Geschmack an Erdbeere und Süßkirsche erinnert, verzaubert durch sein fruchtiges, beeriges Aroma.

Reb & Stock Cabernet rot, trocken 0,75 l | 49,00 €

Mit Aromen von vollreifen Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, roter Paprika kombiniert mit einer würzigen Note Zimt, Mocca und Eichenholz.

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 Premiulagen Deutschlands, dem „Radebeuler Goldener Wagen“. Das hier vorherrschende Syenitgestein spiegelt sich in der mineralischen Aromatik dieses Weines wieder.

Riesling trocken 0,75 l | 39,00 €

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 | 39,00 €

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 | 35,00 €

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 | 35,00 €

Der Wein ist fruchtig und erinnert an exotische Früchte.

Leichte Muskatnote, feinaromatisch und fruchtig

Traminer trocken 0,2 l | 9,50 € 0,75 l | 35,00 €

Vollmundig und fruchtig mit einer angenehmen Süße

Domina trocken 0,2 l | 9,50 € 0,75 l | 35,00 €

Der Wein präsentiert sich weich, vollmundig und fruchtig mit milder Säure.



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.

Der große Graue trocken 0,2 l | 9,50 € 0,75 l | 35,00 €

Moderater Alkoholgehalt, im Duft leicht fruchtige Aromen nach frisch geernteten Äpfeln, fruchtige Säure mit Noten von Zitrusfrüchten. Ein belebender Burgunder mit Strahlkraft.

Der große Weiße trocken 0,2 l | 9,50 € 0,75 l | 35,00 €

Er begeistert mit zarter Frucht und komplexer Struktur, bleibt aber immer zugänglich und offen.

Blauer Zweigelt trocken 0,2 l | 10,50 € 0,75 l | 39,00 €

24 Monate im Barrique gereift

Ein ziegelroter Wein, ein Jahr im kleinen Eichenfass gereift. Elegante Fruchttextur durch reife Kirschfrucht, mit Vanilleduft unterlegt. Feine Tannine, am Gaumen langanhaltend und trocken angebaut.

Spätburgunder trocken 0,2 l | 10,50 € 0,75 l | 39,00 €

Im Holzfass gereift

Er ist fruchtig elegant mit dezenten Aromen von Wildkirsche und Johannisbeeren. Dezent Mandelnote

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 | 39,00 €

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 | 39,00 €

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 | 39,00 €

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.



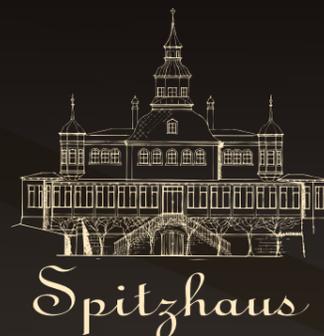
DIGESTIF / SPIRITUOSEN

	2 cl	4cl
Baileys	5,00 €	9,00 €
Calvados	5,00 €	9,00 €
Fernet Branca	5,00 €	9,00 €
Grappa Italien	5,00 €	9,00 €
Havana Rum	5,00 €	9,00 €
Jägermeister	5,00 €	9,00 €
Jubiläums Aquavit	5,00 €	9,00 €
Malteser	5,00 €	9,00 €
Meißner Trester	5,00 €	9,00 €
Nordhäuser Doppelkorn	5,00 €	9,00 €
Radeberger Bitter	5,00 €	9,00 €
Wilthener Weinbrand	5,00 €	9,00 €
Wodka	5,00 €	9,00 €

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
Haselnuß	6,50 €	12,00 €
Himbeergeist	5,50 €	10,00 €
Weinbergspfirsich-Likör	4,50 €	8,50 €
Williams-Christ-Birnenbrand	6,00 €	11,00 €



*Wir zeigen Ihnen
Radebeul und Dresden*

SUITEN

Sie wohnen in einer von zwei eleganten Suiten mit einzigartiger Wandmalerei. Ausgestattet sind die beiden geräumigen Zimmer mit einem Doppelbett, einem TV-Flachbildschirm sowie einer gemütlichen Sitzecke.

Das Highlight ist das moderne Badezimmer mit großer Eckbadewanne. Den Sonnenaufgang sowie den Sonnenuntergang können Sie im Erker der Suite genießen.





AUS DER CHRONIK DES SPITZHAUSES

1622 wurde das Spitzhaus als kleines Weinberghaus auf dem Landsbergischen Weinberg erbaut. Es wurde an Stelle eines kurfürstlichen Vorwerks errichtet. Dieses Gebäude wurde wegen der Höhenlage auch „Hochhaus“ genannt. Später trug es etliche Zeit den Namen „Hohes Haus“.

Seine einst eindrucksvolle Umrisslinie mit der kühn geschwungenen Dachhaube brachte ihm den Namen Spitzhaus ein. Kurfürst Johann Georg I. soll es errichtet haben. Die Besitzer wechselten oft, manchmal geschah dies im Jahrestakt. Bis 1657 erntete Herr Obriste Bose seinen Wein hier.

Im Jahre 1668 folgte der Handelsmann Landsberger. Um 1699 war das Spitzhaus Eigentum von Freiherr von Rechenberg. Später gehörte es der Familie von Wolffranisdorf. Diese schenkte es am 24. Juli 1706 dem General von Flemmig, der es schon ein Jahr später Gräfin von Cosel schenkte.

1710 übergab die Gräfin den gesamten Besitz ihrem Gönner August dem Starken. Dieser feierte daraufhin hier auf der Bergeshöhe glänzende Feste. August der Starke plante eine Einbeziehung des Gebäudes als weiteres Lustschlößchen auf der Höhe in Ergänzung zu Schloß Hoflößnitz. Doch erst unter seinem Sohn, Kurfürst August III., wurde das Gebäude 1749 nach Plänen von Matthias Daniel Pöppelmann barock umgestaltet. Neben dem mit Gemälden ausgeschmückten Saal im Obergeschoss und auch im Turmgeschoss, gab es Privatgemächer. Teile der zwei Kamine sind heute noch Zeitzeugen dieser Epoche.

Das Gästebuch nennt Namen wie König Karl X. von Frankreich und König Otto I. von Griechenland. Auch Wilhelm I. von Preußen, damals noch Kronprinz und später deutscher Kaiser, wohnten hier.

In Kriegszeiten wurde das Spitzhausterrain wegen der guten strategischen Lage militärisch genutzt.

Der sächsische Hof verkaufte 1889 das Spitzhaus an den Kaufmann Herrmann Henricke, 1901/02 ließ er die beiden Flügel anbauen, die dem Haus sein heutiges Aussehen geben. Ab 1960 wurde das Haus von der volkseigenen Strumpffabrik Esda als Ferienhaus genutzt.

Nach der politischen Wende 1990 wurde es wieder eine private Gaststätte und ging nach Schließung 1995 in den Besitz der Stadt Radebeul über.

Seit 1996 wollen auch die neuen Besitzer des Spitzhauses an die guten Traditionen anknüpfen.





Spitzhaus

SPITZHAUS RADEBEUL

Spitzhausstraße 36
01445 Radebeul

 www.spitzhaus-radebeul.de

