



Herzlich Willkommen auf der Burg Hohnstein!

Tauchen Sie ein in die Geschichte der Burg Hohnstein und lassen Sie sich von unserer Speisekarte inspirieren. Unsere Gerichte greifen die reiche Geschichte und die beeindruckende Umgebung der Burg auf:

Einst als Jagdschloss der Wettiner genutzt, erzählt die Burrgeschichte von königlichen Jagdgesellschaften, dem Lachsstechen in der nahegelegenen Polenz und von historischen Festmählern. Dabei wurden Traditionell die Nahrungsmittel der umliegenden Felder, Flüsse und Wälder genutzt. Heute setzen wir diese Tradition fort und bringen die reiche Kultur und Natur der Sächsischen Schweiz auf Ihren Teller.

Lassen Sie sich von unseren Gerichten verzaubern, die mit regionalen Zutaten und viel Liebe zubereitet werden, und genießen Sie eine kulinarische Reise in die Vergangenheit. Willkommen auf der Burg-Terrasse der Burg Hohnstein – wo Geschichte und Genuss harmonisch verschmelzen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Per Burg Team



Winter Empfehlung

Curry-Linsen-Suppe ^H 7,50 €

Kesselgulasch ^I 7,50 €

Winterzeit ist Waffelzeit ^{A, C, G} 5,50 €


Frisch gebackene Waffeln mit Puderzucker.

Wählt euer Lieblings-Topping:

Schokosauce, Erdbeersauce, Himbeersauce,
Cassissauce, Smarties, Schokostreusel + 0,50 €

Bananen, Apfelmus, Sahne + 1,00 €

Eierlikör, Rote Grütze, heiße Himbeeren,
Vanillesauce, 1 Kugel Eis + 2,00 €





Vorspeisen und Suppen

Laugenbrezel ^{A, G}

gefüllt mit Butter

2,50 €

Kleiner Salat ^{A, I}

frischer Blattsalat mit Gurken, Tomaten und knusprigen Croutons, verfeinert mit einem hausgemachten Waldhonig-Dressing

6,50 €

Sauerkrautsuppe ^{C, G, I}

mit Bratwurststücken, Gemüse, Kartoffeln und frischen Kräutern

7,50 €

Kinderkarte

Burgnudeln mit roter Zaubersoße ^{A, C, G}

Nudeln mit hausgemachter Tomatensoße, dazu Reibekäse

5,50 €

Kartoffelschatz mit Apfelgold ^G

Hausgemachte Kartoffelrösti mit Apfelmus

5,50 €



Hauptgericht

Kartoffelrösti mit hausgebeiztem Lachs ^{C, D, G}	16,00 €
<i>Salatbouquet, Kräutercreme und knusprigen Chips</i>	
ohne Lachs ^{C, G}	11,00 €
Kartoffelkloß gefüllt mit Pulled Pork ^{A, C, G, I}	18,00 €
<i>dazu Kraut, Zwiebeln und Pilzsoße</i>	
Wildschweingulasch ^{A, G, I}	23,00 €
<i>mit Knödeln, Zwiebeln und Preiselbeeren</i>	
Hausgemachte Hirschlasagne ^{A, C, G, I}	16,00 €
<i>auf Tomaten-Kräuter-Soße mit Salatbouquet</i>	
Wildkräutersalat ^{A, D, G, I}	16,00 €
<i>mit Waldhonig-Dressing, hausgebeiztem Lachs und Knoblauch-Croutons</i>	
ohne Lachs ^{A, G, I}	11,00 €

Vegetarisch

Frische Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^G	9,60 €
<i>mit Salatbouquet</i>	
Hausgemachte Käselasagne auf Tomaten-Kräuter-Soße ^{A, C, G, I}	14,00 €
<i>mit Salatbouquet</i>	



Dessert

Kuchen nach Angebot 3,50 €

Torte nach Angebot 4,50 €

Warmer Apfelstrudel ^{A, G, H} 6,90 €
mit Vanilleeis und Sahne

Hausgemachte sächsische Quarkkeulchen ^{A, C, G} 8,50 €
verfeinert mit Puderzucker, Apfelmus und Sahne

Eisbecher

Eine Auswahl finden Sie in unserer Eiskarte.



Kaffeegedeck

Großer Pott Filterkaffee 5,90 €
und ein Stück Kuchen nach Wahl

Kaffeespezialität 6,90 €
und ein Stück Kuchen nach Wahl





Alkoholfreie Getränke

0,2 l

0,4 l

Leitungswasser

1,00 €

Oppacher Mineralwasser

2,00 €

3,60 €

Still, Medium, Classic

Oppacher

2,50 €

4,00 €

Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon

Oppacher Apfelsaftschorle

2,50 €

4,00 €

Coca Cola, Fanta, Sprite, Coca Cola Zero, Spezi

2,80 €

5,00 €

Menschel Himbeer- oder Waldmeisterbrause 0,33 l

2,50 €

Bio Zisch

4,20 €

*Orange, Zitrone, Rhabarber,
Himbeer Cassis, Rosenblüte*

Lausitzer Fruchtsäfte

2,50 €

4,60 €

*Apfel, Orange, Johannisbeere, Kirsch, Banane,
Rhabarber, Mango, Maracuja,
KiBa (Kirsch Bananen Saft)*

Alle Säfte auch als Schorle möglich

2,20 €

4,20 €

Fassbier

0,3 l

0,4 l

Dresdner Feldschlösschen

3,40 €

4,50 €

Dresdner Feldschlösschen Radler Naturtrüb

3,40 €

4,50 €

Flaschenbier

0,5 l

Radeberger Pilsner

3,90 €

Schwarzer Steiger

3,90 €

Erdinger Hefeweizen

4,90 €

Feldschlösschen Alkoholfrei

3,90 €

Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei

4,90 €



Qualitätsweine	0,2 l	Flasche
----------------	-------	---------

Weißwein

Wallhäuser Pfarrgarten Müller Thurgau <i>Weingut Franz Jäckel, Nahe, feinfruchtig / lieblich</i>	6,00 €	15,00 €
---	--------	---------

Wallhäuser Riesling <i>Weingut Franz Jäckel, Nahe, trocken</i>	6,00 €	15,00 €
---	--------	---------

Rotwein

Wallhäuser Backöfchen Portugieserrebe <i>Weingut Franz Jäckel, Nahe, halbtrocken</i>	7,00 €	16,00 €
---	--------	---------

Wallhäuser Backöfchen Dornfelder <i>Weingut Franz Jäckel, Nahe, trocken</i>	7,00 €	16,00 €
--	--------	---------

Roséwein

Rotling <i>Weingut Franz Jäckel, Nahe, feinfruchtig</i>	7,00 €	16,00 €
--	--------	---------

Alle Weine auch als Schorle möglich	5,40 €	
-------------------------------------	--------	--

Sekt	0,1 l	Flasche
------	-------	---------

Rotkäppchen Sekt	3,50 €	15,00 €
------------------	--------	---------

Rotkäppchen Piccolo Sekt		3,50 €
--------------------------	--	--------

Prosecco <i>Frivolo Frizzante DOC</i>	4,50 €	18,00 €
--	--------	---------

Aperitif

Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco und Sodawasser</i>		8,50 €
---	--	--------

Port Tonic <i>Grahams Fine White Port, Schweppes Tonic Water und Zitronenscheibe</i>		8,80 €
---	--	--------

Campari Orange <i>Campari, Orangensaft</i>		7,50 €
---	--	--------



Longdrinks

Gin Tonic <i>Müller Dry Gin, Schweppes Tonic Water</i>	8,50 €
Cuba Libre <i>Havana Club 3 Jahre, Coca Cola, Limette</i>	7,90 €
Tequila Sunrise <i>Jose Cuervo Tequila Classico, Orangensaft, Grenadine</i>	8,50 €
Vodka Orange <i>EAST Wodka, Orangensaft</i>	7,50 €

Spirituosen	0,02 l	0,04 l
<i>Kümmerling</i>	2,50 €	4,30 €
<i>Kleiner Feigling</i>	2,50 €	4,30 €
<i>Wilthener Gebirgskräuter</i>	2,50 €	4,30 €
<i>Ramazotti</i>	2,20 €	3,80 €
<i>Moritz - Sächsischer Obstbrand Kirsch-Pflaume, 40 %</i>	3,20 €	6,00 €
<i>Baileys</i>	2,00 €	3,80 €
<i>Jägermeister</i>	2,20 €	3,80 €
<i>EAST Wodka von Gustav Müller</i>	2,80 €	4,60 €
<i>Havana Club 3 Jahre</i>	2,50 €	4,30 €
<i>Botucal Reserva Exclusiva - Premium Rum</i>	4,50 €	8,50 €
<i>Jack Daniels Scotch Whiskey</i>	3,90 €	6,90 €
<i>Jameson Irish Whiskey</i>	3,60 €	6,50 €
<i>Jose Cuervo Tequila Classico</i>	3,90 €	6,90 €
<i>Jose Cuervo Tequila Gold</i>	3,90 €	6,90 €
<i>Müller Dry Gin von Gustav Müller</i>	3,90 €	6,90 €
<i>Kaffee Kräuter von Gustav Müller</i>	2,90 €	4,90 €
<i>Eierlikör</i>	2,50 €	4,30 €

Kalte Getränke

Eiskaffee 4,20 €

Eisschokolade 4,20 €

Heiße Getränke

Tasse Filter Kaffee 2,00 €

Pott Filter Kaffee 2,80 €

Tasse Kaffee Creme 2,40 €

Pott Kaffee Creme 3,80 €

Tasse koffeinfreier Kaffee 2,00 €

Pott koffeinfreier Kaffee 3,50 €

Milchkaffee 3,80 €

Cappuccino 3,80 €

Latte Macchiato 3,80 €

Espresso 2,20 €

Doppelter Espresso 3,80 €

Schokochino 3,80 €

Heiße Schokolade 3,90 €

Heiße Schokolade mit Rum 5,90 €

Heiße Zitrone 2,00 €

Glühwein (Saisonal) 3,50 €

Grog 4 cl 3,50 €

Tee-Auswahl

3,80 €



TEA EXCELLENCE SINCE 1823

Pott Earl Grey

Aromatisierter Schwarzer Tee mit Bergamottegeschmack. Feinblumige Herbstpflückung komponiert mit dem spritzig-frischem Zitrusaroma.

Pott Darjeeling Summer Gold BIO

Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma zeichnen diese herausragende Sommerpflückung aus.

Pott Fruity Camomile

Herb-süße Kamille, verfeinert mit aromatischer Orangenschale

Pott English Breakfast

Ein weicher Ceylontee mit dem unverwechselbaren Geschmack von der Insel: prickelnd und spritzig

Pott Morgentau®

Aromatisierter Grüner Tee mit Mango-Zitrusgeschmack die faszinierende Teekomposition mit Sencha, Blüten und fein-fruchtigem Mango-Zitrusgeschmack.

Pott Refreshing Mint - Kräutertee

Der typische Geschmack der Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras.

Pott Bergkräuter

Zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymianduftig, würzig und frisch wie Morgenluft in den Bergen.

Pott Rooibos Cream Orange

Aromatisierter Kräutertee - Vollmundiger Rooibos mit cremig-sanftem Vanillearoma und dem Geschmack reifer Orangen.

Pott Sweet Berries

Aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack. Eine aromatische Kombination mit der Süße safter Früchte.



Unsere Lieferanten

Viele unserer Produkte beziehen wir von örtlichen Produzenten aus der Region:

Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren aus Dürrröhrsdorf-Dittersbach:

Der Familienbetrieb existiert in der Sächsischen Schweiz am Standort Dürrröhrsdorf bereits seit 1912. Mit dieser langen Tradition und den umfangreichen Erfahrungen fertigt er ein vielfältiges Fleisch- und Wurstangebot. Besonderen Wert legt die Fleischerei dabei auf die regionale Herkunft der Produkte.

Sachsenforst und Jäger der Region:

Unser Wildfleisch stammt aus den sächsischen Wäldern rund um Hohnstein. Dafür beziehen wir das Fleisch von verschiedenen Jägern sowie dem Staatsbetrieb Sachsenforst.

Gustav Müller GmbH aus Dürrröhrsdorf-Dittersbach:

Bereits seit 1900 fertigt die Familie Müller aus Dürrröhrsdorf Essig und hochprozentige Spirituosen mit ganz besonderen Aromen. Der bekannte Wesenitzbitter, aber auch neuere Kreationen wie der Müller Dry Gin oder der EAST Wodka sind besondere Spirituosen aus der Sächsischen Schweiz.



Allergene

Bei Fragen wenden Sie sich gerne
an unser Servicepersonal.

*A - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon)
und daraus hergestellte Erzeugnisse*

B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

C - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D - Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

F - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

G - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

H - Schalenfrüchte (u.a. Mandeln, Haselnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Erdnüsse)

I - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

J - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

K - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

L - Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg / kg bzw. 10 mg / l

M - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

N - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse