



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



Wanderschmaus

Burg-Bemme

Rustikales Mehrkornbrot mit Raukeaufstrich und Salat

wahlweise belegt mit:

Käse	8,90 €
Wurstvariationen	8,90 €
Hähnchenbrust	11,00 €
vegan: gegrillte Auberginenstreifen und Zucchinischeiben	8,90 €

Schnudendunker

sächsischer Kartoffel-Hack-Auflauf

12,80 €



Beilagenwechsel: 2,50 €

Informationen zu Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.



Vorspeisen und Suppen

Laugenbrezel 2,50 €
gefüllt mit Butter

Karotten-Ingwer-Cappuccino 7,00 €
dazu Röstbrot

Hohnsteiner Soljanka 6,00 €
dazu Brot – traditionell, immer wieder gut!

Saisonaler Marktsalat 9,20 €
mit Honig-Senf-Dressing und Röstbrot

wahlweise belegt mit:

Käse- und Schinkenstreifen 12,00 €

Hähnchenbruststreifen 13,80 €

Für kleine Ritter und Burgfräulein

Unsere Kinderkarte ist ausschließlich für unsere kleinen Gäste gedacht.

Burgschelm 8,80 €
kleines Schnitzel mit Pommes frites, Gurkensticks und Dip

Burgnudeln mit roter Zaubersoße 6,00 €
Nudeln mit hausgemachter Tomatensoße, dazu Reibekäse

Würstchenflitzer 7,00 €
mit Erbsen und Kartoffelstampf

Beilagenwechsel: 2,50 €

Informationen zu Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.



Aus Topf und Pfanne

Hähnchengeschnetzeltes „Sommergarten“ <i>mit Curryfrüchten, Reis und Salatbeilage</i>	15,80 €
Knusperfilet vom Seelachs <i>dazu Bratkartoffeln und Apfelremoulade</i>	15,80 €
Burgschnitzel nach Wiener Art <i>Preiselbeeren, Zitrone, Pommes frites und Gurkensalat</i>	18,00 €
Wildgulasch <i>dazu Knödel, Rotkohl und Preiselbeeren</i>	22,80 €

Aus Feld, Garten und Ofen

Frische Ofenkartoffel mit Kräuterquark <i>dazu Salatbeilage</i>	9,00 €
<i>wahlweise belegt mit:</i>	
feuriger Hacksoße	12,50 €
gebratene Hähnchenbruststreifen	13,60 €
Hausgemachte Käselasagne <i>auf Tomaten-Kräuter-Soße dazu Salatbouquet</i>	14,80 €
Bandnudeln <i>dazu hausgemachtem Rucola-Pesto und Pfannentomaten</i>	14,80 €
Burg-Quiche <i>mit Gemüse der Saison, Kräuterquark und Salatbeilage</i>	14,80 €

Beilagenwechsel: 2,50 €

Informationen zu Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.



Dessert

Kuchen nach Angebot	3,50 €
Torte nach Angebot	4,50 €
Warmer Apfelstrudel <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	6,90 €
Hausgemachte sächsische Quarkkeulchen <i>verfeinert mit Puderzucker, Apfelmus und Sahne</i>	8,50 €

Eisbecher

Eine Auswahl finden Sie in unserer Eiskarte.



Kaffeegedeck

Großer Pott Filterkaffee und ein Stück Kuchen nach Wahl	5,90 €
Kaffeespezialität und ein Stück Kuchen nach Wahl	6,90 €





Alkoholfreie Getränke	0,2l	0,4l
<i>Leitungswasser</i>		1,00 €
Oppacher Mineralwasser <i>Still, Medium, Classic</i>	2,00 €	3,60 €
Oppacher <i>Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon</i>	2,50 €	4,00 €
<i>Oppacher Apfelsaftschorle</i>	2,50 €	4,00 €
<i>Coca Cola, Fanta, Sprite, Coca Cola Zero, Spezi</i>	2,80 €	5,00 €
<i>Menschel Himbeer- oder Waldmeisterbrause 0,33 l</i>		2,50 €
Bio Zisch <i>Orange, Zitrone, Rhabarber, Himbeer Cassis, Rosenblüte</i>		4,20 €
Lausitzer Fruchtsäfte <i>Apfel, Orange, Johannisbeere, Kirsch, Banane, Rhabarber, Mango, Maracuja, KiBa (Kirsch Bananen Saft)</i>	2,50 €	4,60 €
<i>Alle Säfte auch als Schorle möglich</i>	2,20 €	4,20 €
Fassbier	0,3l	0,4l
<i>Dresdner Feldschlösschen</i>	3,40 €	4,50 €
<i>Dresdner Feldschlösschen Radler Naturtrüb</i>	3,40 €	4,50 €
Flaschenbier		0,5l
<i>Radeberger Pilsner</i>		3,90 €
<i>Schwarzer Steiger</i>		3,90 €
<i>Erdinger Hefeweizen</i>		4,90 €
<i>Feldschlösschen Alkoholfrei</i>		3,90 €
<i>Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei</i>		4,90 €



Qualitätsweine	0,2l	Flasche
Weißwein		
Müller Thurgau <i>Weingut Franz Jäckel, Nahe, feinfruchtig / lieblich</i>	6,00 €	15,00 €
Riesling <i>Weingut Franz Jäckel, Nahe, trocken</i>	6,00 €	15,00 €
Rotwein		
Portugieser <i>Weingut Franz Jäckel, Nahe, halbtrocken</i>	7,00 €	16,00 €
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		
	0,1l	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>Pfeffi</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 softer Früchte.



Unsere Lieferanten

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

Dürröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren aus Dürröhrsdorf-Dittersbach:

Der Familienbetrieb existiert in der Sächsischen Schweiz am Standort Dürröhrsdorf 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 Dürröhrsdorf-Dittersbach:

Bereits seit 1900 fertigt die Familie Müller aus Dürröhrsdorf 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.