

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.

Unsere Kooperationspartner sind:
Binnenfischerei Moritzburg, Fleischerei Klotzsche, Meißner Schwerter Privatbrauerei,
Metro Dresden, SBH Gemüsehandel, Bäckerei Liebscher, Winzer Prinz zur Lippe und
Winzer Tim Strasser



Folgen Sie uns auf Facebook!
Wir informieren Sie über unsere aktuellen Veranstaltungen und Events.

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse mit gerösteten Kürbiskernbrösel ^{f,k,8} **7,90 €**

auf einem Arrangement von Kürbis, Roter Beete und Grapefruit-Vinaigrette

Hausgemachte Pilz Ravioli ^{c,f,i,8} **10,90 €**

gefüllt mit Waldpilzen und Lauch an gerösteten Maronen, Schalotten Soße und gehobelten Parmesan

Suppen

Moritzburger Wildrahmsuppe ^{d,f,g,i,8} **5,10 €**

verfeinert mit Crème fraîche, Backpflaume und gebackener Petersilie

Französische Zwiebelsuppe ^{c,f,g,i,8} **4,90 €**

von Schalotten und frischem Majoran, mit Käse-Crouton

Kartoffel-Knoblauchschaumsuppe ^{f,g,8} **5,20 €**

mit gebratenen Waldpilzen und Zwiebellauch

Salate

Junge jahreszeitliche Blattsalate ^{d,f,i,8} **12,50 €**

mit gebratenen, in Chilisauce marinierten Hähnchenbruststreifen und gehobelten Parmesan, in fruchtiger Grapefruit-Vinaigrette

Knackiger Feldsalat, ^{d,f,i,} **14,00 €**

in Preiselbeer-Vinaigrette, mit rosa gebratenem Argentinischen Roastbeefstreifen, gerösteten Maronen und Backpflaumen in Bacon-Mantel

Zu allen Salaten reichen wir einen Brotkorb. ^{c,f,i,8}

Hauptgerichte

Fleisch

Hausgemachte Sülze aus der Wildschweinkeule <small>c,d,f,g,8</small>	12,20 €
mit saurem Grillgemüse, dazu Kräuter-Remouladensoße und knusprigen Bratkartoffeln	
Moritzburger Bauernbrot <small>c,d,f,g,i</small>	11,50 €
gegrillter Leberkäse mit Pilzen, Tomatenwürfeln, auf ofenfrischem Schwarzbierbrot, dazu Spiegelei und ein kleiner Salat	
Gefüllter Wies`n Heubraten nach „Eisenberger Art“ <small>d,f,g,i,8</small>	14,20 €
auf heimischen Wiesenheu gegarter, saftiger Schweinekammbraten, gefüllt mit Bauchspeck, Zwiebeln und Waldpilzen, an Butterrosenkohl und Kartoffelklöße	
Knuspriges Zwiebelschnitzel <small>c,f,g,i</small>	13,90 €
gebackenes Schnitzel vom Schweinelachs, auf gebratenen Zwiebellauch-Schalotten Gemüse an einer feinen Sherry Soße, dazu frittierte Kartoffelscheiben	
Moritzburger Schwerterfleisch <small>c,d,f,g,i,8</small>	14,50 €
Schweinefiletstreifen mit Katenschinken, Zwiebeln und Champignons in St. Afra Schwarzbiersoße, dazu in Butter geschwenkte Eierspätzle	
Saftige Hähnchenbrustroulade <small>c,f,g,i,k,8</small>	14,90 €
Hähnchenbrust gefüllt mit Gorgonzola, Bacon und Waldpilze, auf einem rahmigen Rote Beete-Kürbisgemüse, gerösteten Mandeln, dazu hausgemachte Bandnudeln	
BBQ Lions-Grill-Ribs <small>d,g</small>	15,50 €
ausgelöste Grillrippchen, schonend in würziger Barbecue-Soße im Ofen gebacken, an Thymian-Balsamico Linsen, frittierte Kartoffelscheiben mit leichter Knoblauchnote und einer Apfel Jus	
Sauerbraten von der Wildschweinkeule „Moritzburger Art“ <small>d,g,i,8</small>	16,90 €
hausgebeizter Sauerbraten von der Wildschweinkeule, mit Apfelrotkraut und Sächsischen Wickelklößen	
Esterházy Rostbraten vom Argentinischen Roastbeef <small>c,d,f,g,i,8</small>	19,90 €
kurz gebratene feine Scheiben von Argentinischem Roastbeef, traditionell mit Streifen vom Wurzelgemüse, Kapern und Zitrone, an Rosmarinjus, dazu Petersilien-Schupfnudeln	

Fisch

Forelle „Müllerin Art“ ^{b,i}	15,90 €
in Petersilienbutter gebraten, mit Salzkartoffeln und Zitronenscheiben	
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet ^{b,c,f,i,8}	16,90 €
Zanderfilet in Kräuterbutter gebraten auf einem Ragout von Champignons, Spinat, Ziegenkäse und hausgemachten Bandnudeln	
Hausgemachter Bratkarpfen ^{b,d,g,i}	16,50 €
gebeizter Bratkarpfen in Kräuter-Brandweinessig, mit frittierten Zwiebeln und Salzkartoffeln, dazu ein kleiner Salat	

Flammkuchen & Burger

Flammkuchen „Eisenberger Hof“ ^{c,d,f,i,8}	13,80 €
mit Sauerrahm, in Chili-Honig marinierten Hähnchenstreifen, Rucola, Kirschtomaten und Gorgonzola belegt	
Flammkuchen „BBQ“ ^{c,f,i,8}	12,20 €
mit BBQ-Sauerrahm, Zwiebellauch, Paprika, Champignons, Bacon Scheiben und Gouda belegt	
Lions-BBQ-Burger ^{c,d,f,i,j,8}	14,20 €
mit ausgelöste Lions Rippchen in BBQ Soße, dazu gebratene Zwiebeln, Bacon, Gewürzgurken, in einem Vollkornbrötchen, serviert mit frittierten Kartoffelscheiben und Joghurt-Mayonnaise	

Vegetarisch

Vegetarische hausgemachte Ravioli ^{c,f,i,k,8}	12,50€
gefüllt mit Waldpilzen, Gorgonzola und Spinat, auf einem Ragout von Maronen, Balsamico-Linsen, Kürbis und gehobelten Parmesan	
Rote Bete Risotto ^{f,k,8}	11,90€
Cremiges Risotto mit Roter Beete, dazu Spinat-Kürbisgemüse und Ziegenkäse gratiniert, bestreut mit Kürbiskernen	

Desserts

Hausgemachte Buchteln <small>c,f,i,8</small>	6,90 €
mit Vanillesoße und Pflaumenkompott	
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott <small>c,f,i,2,3,8</small>	6,90 €
wahlweise mit oder ohne Rosinen	
Gebrannte Rosmarincreme <small>c,f,k,8</small>	
an Orangensalat, Vanilleeis und karamellisierten Mandeln	7,20 €

Eisvariationen

Eiskaffee <small>c,f,4,6,8</small>	4,00 €
Eisschokolade <small>c,f,4,8</small>	4,00 €
Kinderbecher Eisbiene <small>c,f,i,4,8</small>	2,50 €
Vanille- und Schokoladeneis, Smarties, Schokoladensoße und Sahne	
Eierlikör trifft Schokolade <small>c,f,i,4,8</small>	5,50 €
Schokoladen- und Stracciatellaeis, Eierlikör, Sahne, Schokosauce, Schokoraspiel	
Schwedeneisbecher <small>c,f,i,3,4,8</small>	5,20 €
Vanilleeis, Sahne, Apfelmus, Eierlikör	
Pfirsichtraum <small>c,f,i,1,4,8</small>	5,50 €
Vanille- und Waldfrucht-Jogurteis, Pfirsichspalten, Erdbeersoße, Sahne	
Eis & Heiß <small>c,f,i,4,8</small>	5,90 €
Schokoladen- und Vanilleeis, Sahne, heiße Himbeeren, Schokosauce	
Fruchtige Fantasie <small>c,f,i,1,4,8</small>	6,20 €
Zitrone-, Vanille-, Waldfrucht-Jogurt Eis, Früchte, Erdbeersoße, Sahne	
Blaue Versuchung <small>c,f,i,1,4,8</small>	5,50 €
Früchte, Zitronensorbet, Blue Curacao, Sahne	

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