

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

Carpaccio von der Argentinischen Rindshüfte im Pfeffer-Kräutermantel ^{4,d,g,i,k} **10,90 €**

mit lauwarmen Kürbis-Linsensalat in Cranberry Vinaigrette

Hausgebeizter Lachs ^{1,8,b,c,d,f,g,i} **9,90 €**

mit Dill-Senf-Honigsauce, auf einem Apfel-Kartoffelrösti und Salatbouquet

Suppen

Feurige rote Linsensuppe und gegrillter Ziegenkäse ^{8,d,f,i,k} **5,60 €**

mit gelben Curry, Kokosmilch und Chili verfeinert

Sächsische Kartoffelsuppe ^{8,d,f,h,i} **4,90 €**

mit gebratenen Wienerwürstchen, Sahne und Majoran

Schwerter Bierrahmsuppe ^{8,c,d,f,g,i} **5,50 €**

mit Hackfleisch und Crème fraîche veredelt, leicht scharf mit Schwarzbierbrot

Salate

Junge jahreszeitliche Blattsalate ^{8, d, f, i} **12,20 €**

mit gebratenen, in Chilisauce marinierten Hähnchenbruststreifen und gehobeltem Parmesan, mit fruchtigem Orangendressing

Knackige Blattsalate mit Ziegenkäse-Crostini ^{8, c, d, f, i} **12,40 €**

in weißer Balsamico Vinaigrette mariniertes Blattsalat, mit Ziegenkäse-Crostini, Kapernäpfel und Oliven

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

Hauptgerichte

Fleisch

Haugemachte Wildsülze aus der Wildschweinkeule ^{2, 8, d, f, g}	12,20 €
mit Waldfruchtarmelade und knusprigen Bratkartoffeln	
Moritzburger Bauernbrot ^{8,c,d,f,g,h,i}	11,90 €
Ofenfrisches Schwarzbierbrot mit gebratenen Kalbfleischkäse, Pilzen, Tomate und 2 Spiegeleier, dazu ein kleiner Salat	
Knuspriger Krustenbraten in Senf-Majoran-Marinade ^{1, 2, 8, d, f, g, i}	12,80 €
mit deftigem Schmorkraut und gebratenen Kartoffelkloßscheiben	
Schnitzel vom Schweinelachs „Pariser Art“ ^{8, c, d, f, g}	13,90 €
Schweineschnitzel in einer Eihülle gebacken, mit Zwiebel-Bratkartoffeln und kleinem Salat	
Moritzburger Schweinefilettopf ^{8, c, d, f, g, i}	14,50 €
Medaillons vom Schweinefilet mit gebratenen Katenschinken, Zwiebeln und Champignons, in einer Soße von Senf, Knoblauch und Creme fraîche, dazu in Butter geschwenkte Eierspätzle	
Scharfes Butterhähnchen ^{8, f, g}	13,20 €
Ragout von der Hähnchenbrust mit Mandeln, Tomate, Knoblauch und Kürbis, in einer feurigen Currysahnesauce, dazu Basmatireis	
Geschmorte Ochsenbacken in Portwein-Schokoladensoße, ^{a, d, g, i}	16,60 €
an Pastinaken-Paprikagemüse und Rosmarin-Kartoffelwürfel	
Saftiger Hirschkpfeffer „Alt Sächsische Art“ ^{c, d, f, g, i}	18,90 €
Saftiges Hirschkpfeffer in Thymian, Rosmarin und Cognac mariniert, mit Speck und hausgemachtem Apfelrotkraut, dazu Kartoffelklöße	
Argentinisches Rinderhüftsteak 200g ^{8, d, f, g}	19,90 €
an Pfefferrahmsauce mit Pastinaken-Kartoffel Püree und tournierten Gemüse, dazu hausgemachte Kräuterbutter	

Fisch

Forelle „Müllerin Art“ ^{b, i} **15,90 €**

in Petersilienbutter gebraten, mit Salzkartoffeln und Zitronenscheiben

Eisenberger Karpfenschnitte „Strindberg Art“ ^{8, b,c,f,g, i} **14,90 €**

Karpfenfilet mit Senf-Zwiebel bestrichen und in der Eihülle gebacken, dazu Butter Wurzelgemüse und Petersilienkartoffel

Flammkuchen & Burger

Flammkuchen „Eisenberger Hof“ ^{8, c, f, i} **13,70 €**

belegt mit in Chili-Honig marinierten Hähnchenstreifen, Rucola, Kirschtomaten und Gorgonzola

Flammkuchen „Käse trifft Kürbis“ ^{8,c,f,i} **12,20 €**

belegt mit Hokkaido Kürbis, rote Zwiebel, Bacon, Birne und Gorgonzola

Vegetarischer MoritzBurger ^{8,c,f,i,j} **12,20 €**

mit gegrillten Ziegenkäse, Tomate, Avocado und Rucola in einem Vollkornbrötchen, dazu Kartoffelchips und Joghurt-Mayonnaise

Cherry-BBQ-Burger ^{8,c,d,f,g,i,j} **13,70 €**

200g saftig gegrilltes Beef, karamellisierte Zwiebeln, Bacon, Kirsch-Chili BBQ-Sauce, Rucola und Gouda, in einem Vollkornbrötchen serviert mit Kartoffelchips und Joghurt-Mayonnaise

Vegetarisch

Vegetarischer Gemüsestrudel ^{8, c, f, i} **12,90€**

Gefüllt mit Karotten, Paprika, roten Zwiebeln, Lauch und Champignons, auf Avocadoschaum und Gorgonzola gratiniert

Penne a la Gorgonzola ^{8,c,f,g,i} **11,90€**

Penne in Gorgonzolarahm mit gebratenen Kirschtomaten, Lauch, Sellerie und Karotten, dazu frisch gehobelter Parmesan

Desserts

Hausgemachte Buchteln ^{2,8,c,f,i} **6,90 €**

mit Vanillesoße und Pflaumenkompott

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott ^{2,3,8,c,f,i} **6,90 €**

wahlweise mit oder ohne Rosinen

Hausgebackener Schokoladenkuchen ^{4,8,a,c,f,i} **6,90 €**

mit Vanilleeis und Sahne

Eisvariationen

Eiskaffee ^{1, 2, 3, 6, 8, f} **4,00 €**

Eisschokolade ^{1, 2, 3, 7, 8,a, f} **4,00 €**

Kindereinbecher „Eisclown“ ^{1, 2, 3, 7, 8, f, ,i} **2,50 €**

1 Kugel Eis nach Wahl, Sahne, Waffel & Gummitiere

Schokotraum ^{1, 2, 3, 7, 8,a, f} **5,00 €**

1 Kugel Schokoladeneis, 1 Kugel Stracciatella, Sahne,
Schokosauce, Schokoraschel

Schwedeneisbecher ^{1, 2, 3, 7, 18, f} **5,20 €**

2 Kugeln Vanilleeis, Sahne, Apfelmus, Eierlikör

Fresh & Fruity ^{1, 2, 3, 7, 8, f} **5,00 €**

Naturjoghurt, 1 Kugel Waldfrucht-Joghurteis, frische Früchte

Eis & Heiß ^{1, 2, 3, 7, 8,c,f,} **5,50 €**

Schokoladeneis, Vanilleeis, Sahne, heiße Himbeeren, Schokosauce

Dessertvariation „Eisenberger Hof“ ^{1,4,8,a,c,f,i,} **7,50 €**

Lassen Sie sich überraschen!

6 Coffein haltig
7 Chinin haltig
8 Milcheiweiß

Kennzeichnungspflichtige Allergene

- a Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse
 - b Fische & Fischerzeugnisse
 - c Eier & Eiererzeugnisse
 - 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