

# 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 luftgetrockneten Bauernschinken und italienischen Hinterschinken** <sup>d,f,g,h,8</sup> **10,90 €**

an Salat vom grünen Spargel, Olivenöl und Parmesan

**Hausgemachte Ravioli** <sup>b,c,e,f,i,8</sup> **10,50 €**

mit Kerbel-Garnelen-Füllung, an Tomaten-Oliven-Sugo mit einer leichten Knoblauchnote, Parmesanhobel und frischem Basilikum

## Suppen

---

**Mediterrane Tomatensuppe** <sup>d,f,g,8</sup> **5,20 €**

mit Kirschtomaten, Knoblauch, grüner Spargel, Paprika, Mozzarella und frischem Basilikum

**Cremige Süßkartoffel-Lauchsuppe** <sup>b,e,f,8</sup> **5,80 €**

mit Kokosmilch verfeinert und gebratener Garnele

## Salate

---

**Junge jahreszeitliche Blattsalate** <sup>d,g,i,8</sup> **12,50 €**

mit gebratenen, in Chilisauce marinierten Hähnchenbruststreifen, gehobelten Parmesan, in fruchtiger Orangen-Mango-Vinaigrette

**Nussiger Rucolasalat,** <sup>d,g,i,8</sup> **13,90 €**

in Preiselbeer-Vinaigrette, mit rosa gebratenem Argentinischen Roastbeefstreifen, knusprigen Bacon und gegrillten Kirschtomaten

**Salat Caprese mit Aceto Balsamico** <sup>i,8</sup> **9,90 €**

Salat von Tomate und Mozzarella mariniert mit Olivenöl, Balsamico, gestoßenen Pfeffer und frischem Basilikum

**Zu allen Salaten reichen wir einen Brotkorb.** <sup>c,f,i,8</sup>

# Hauptgerichte

## Fleisch

---

<b>Hausgemachte Sülze vom Tafelspitz</b> <small>c,d,f,g,8</small>	<b>11,90 €</b>
mit saurem Grillgemüse, dazu Kräuter-Remouladensoße und knusprigen Bratkartoffeln	
<b>Moritzburger Bauernbrot</b> <small>d,f,g,i,8</small>	<b>10,20 €</b>
ofenfrisches Schwarzbierbrot mit gegrillten Fleischwurststreifen, Pilzen, Tomate und Gouda überbacken, dazu ein kleiner Salat	
<b>Tafelspitz nach „Eisenberger Art“</b> <small>c,d,f,g,8</small>	<b>13,90 €</b>
in Wurzelsud gekochter Rindstafelspitz mit cremiger Meerrettichsoße, Buttergemüse aus Karotten, Lauch und Sellerie, dazu Petersilienkartoffelwürfel	
<b>Schweinerückenschnitzel „Wiener Art“</b> <small>c,d,f,i,8</small>	<b>12,90 €</b>
paniertes Schweinerückenschnitzel mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat, gegrillten Bacon und Spiegelei	
<b>„Saltimbocca“ vom Schweinefilet</b> <small>c,d,f,g,i,8</small>	<b>14,70 €</b>
Medaillons vom Schweinefilet im Mantel von luftgetrockneten Bauernschinken und Salbei auf Pommery-Senfsoße, Mangold-Tomatengemüse und hausgemachten Kartoffelgnoccis	
<b>Hähnchenbrust in Mangold</b> <small>a,c,d,f,g,i,8</small>	<b>14,20 €</b>
gebratene Hähnchenbrust im Mangoldmantel auf einem Ragout von Mandeln, getrockneten Tomaten, Paprika und Champignons in einer feurigen roten Currysahnesauce, dazu hausgemachte Pappardelle	
<b>Saftiger Gulasch aus Schwein und Rind</b> <small>c,d,f,g,i,8</small>	<b>13,90 €</b>
saftiger Gulasch in einer Burgunder-Kirschsoße mit Apfelrotkraut und gebutterten Eierspätzle	
<b>Moritzburger Wildtopf</b> <small>c,d,f,g,g,i,8</small>	<b>16,50 €</b>
Streifen vom Wildschweinerücken in einer feinen Preiselbeer Soße mit gebratenen Katenschinken, Birnenstreifen und Champignons, dazu Petersilienspätzle	
<b>Argentinisches Rumpsteak 200g</b> <small>d,f,g,8</small>	<b>19,90 €</b>
an Rosmarinjus mit Tomaten-Oliven-Sugo, gegrillten grünen Spargel und Süßkartoffelpommes, dazu hausgemachte Kräuterbutter	

## Fisch

---

<b>Forelle „Müllerin Art“</b> <sup>b,i</sup>	<b>15,90 €</b>
in Petersilienbutter gebraten, mit Salzkartoffeln und Zitronenscheiben	
<b>Auf der Haut gebratenes Zanderfilet</b> <sup>b,f,i,k,8</sup>	<b>16,50 €</b>
Zanderfilet in Kerbelbutter gebraten, auf einem Ragout von der Süßkartoffel, Lauch und roten Linsen, in einer feinen Curry-Kokossoße	
<b>Garnelen mit feiner Knoblauchnote</b> <sup>b,c,e,i,8</sup>	<b>16,90 €</b>
in Knoblauchöl gebratene Garnelen, mit getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven, Paprika und Rucola, auf einem Nest von hausgemachter Pappardelle	

## Flammkuchen & Burger

---

<b>Flammkuchen „Eisenberger Hof“</b> <sup>c,d,f,i,8</sup>	<b>13,70 €</b>
belegt mit in Chili-Honig marinierten Hähnchenstreifen, Rucola, Kirschtomaten und Gorgonzola	
<b>Flammkuchen „a la Caprese“</b> <sup>c,f,i,8</sup>	<b>12,90 €</b>
belegt mit Tomaten, Mozzarella, gestoßenen Pfeffer, italienischen Hinterschinken und mit frischem Basilikum	
<b>Cherry-BBQ-Burger</b> <sup>a,c,d,f,g,i,j,8</sup>	<b>13,90 €</b>
mit Argentinischen Roastbeefscheiben , gegrillten Tomaten, Bacon, Parmesanhobel, Kirsch-Chili BBQ-Sauce und Rucola, in einem Vollkornbrötchen serviert mit Süßkartoffelpommes und Joghurt-Mayonnaise	

## Vegetarisch

---

<b>Vegetarische hausgemachte Ravioli</b> <sup>c,f,i,8</sup>	<b>12,60€</b>
gefüllt mit Paprika, Gorgonzola und Spinat, auf einem Ragout von Mangold, Champignons und getrockneten Tomaten	
<b>Hausgemachte Spinatknödel nach „Tiroler Art“</b> <sup>a,c,d,f,i,8</sup>	<b>11,90€</b>
mit gehobelten Parmesan, auf einem Ragout von Wurzelgemüse aus Karotte, Lauch und Sellerie	

# Desserts

---

<b>Hausgemachte Buchteln</b> <small>c,f,i,8</small>	<b>6,90 €</b>
mit Vanillesoße und Pflaumenkompott	
<b>Kaiserschmarrn mit Apfelkompott</b> <small>c,f,i,2,3,8</small>	<b>6,90 €</b>
wahlweise mit oder ohne Rosinen	
<b>Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Erdbeeren</b> <small>c,f,i,8</small>	
an warmer Schokoladensoße und gerösteten Mandeln	
	<b>6,90 €</b>

## Eisvariationen

---

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