



Königliche Küchenzeitung



Ostern, Mai & Frühlingserwachen Ach lieber Mai und mache...

..die Bäumewieder grün.

*Text: C.A. Overbeck
Melodie: W.A. Mozart*

Seit jeher verbindet man den Monat Mai mit Frühling, Neuanfängen, Farben und vor allem mit Lebensfreude. Die Tage werden länger, Temperaturen höher und Frühlingsgefühle stärker - der Mai bringt so viel Positives mit sich, dass wir diesem besonderen Monat eine Ode widmen.

Nicht umsonst wird der Mai als Wonnemonat bezeichnet: Farbenfrohe Blumen sprießen aus dem Boden, die Sonne scheint länger und bringt eine angenehme Frühlingswärme mit sich, die uns schon auf den Sommer einstimmt. Aber nicht nur die Natur blüht im



Wonnemonat so richtig auf, auch wir werden glücklicher, entspannter und sind bereit für frische Neuanfänge!

Wir wünschen unseren Gästen viel Lebensfreude und alle Annehmlichkeiten in unserem Müglitztal und auf Schloss Weesenstein.

Ihr Braumeister

Anzeige!

Gerne suchen wir Sie als Küchenmaid, Mamsell oder als Braubursche. Hinterlassen Sie dafür bitte Ihre Kontaktdaten.

Wir freuen uns!

Benüß zu empfinden ist eine Lebenskunst, die einem abverlangt, sich auf etwas einzulassen und dabei seine Sinne neu zu orientieren.

Braumeister R. Rübch

Rubriken

*Wissenswertes der Schlossküche sowie der Schlossbrauerei
Seite 2*

*Getränke
Seite 3 bis 4*

*Vorspeisen
Seite 5 bis 6*

*Hauptspeisen
Seite 6 bis 8*

*Nachspeisen und Kuchen
Seite 9*

*Kinderkarte
Seite 10*

*Hinweise zu Zusatzstoffen und Allergenen
Seite 11*

*Veranstaltungen und die Möglichkeiten für Ihre private Feier
Seite 12*

*Hochzeiten auf Schloss Weesenstein
Seite 13*

Impressum

Schlossbrauerei & Königliche Schlossküche zu Weesenstein

*Tel.: 035027 / 42004
www.weesenstein.de
braumeister@weesenstein.de*

Das Bier auf dem Weesenstein

Brautradition von 1510 bis 1863



Dem „Vogte zu Weesenstein“ wird verboten, „zum Weesenstein ufm sloß ader dafür, beyer zu brewen und dasselbige uff den umlygenden dorffern vorschencken zu lassen“

Damit ist am 05. August 1510 erstmals die Rede von einem Weesensteiner Bier, welches später in den hochherrschaftlichen Häusern getrunken wurde.

Im Jahre 1751 schrieb ein Julius Bernhard von Rohr in seinem Hauswirtschaftsbuch, dass wöchentlich eine Bierlieferung per Schiff von Mügeln (Heidenau) nach Dresden transportiert wurde. Ab dem 17. Jahrhundert wurde der hintere Teil des Schlosses für den Zweck des Brauens ausgebaut. In Anlehnung an einen Pachtvertrag aus dem Jahr 1838 finden regelmäßig Führungen als Bierexkurs statt, wo der Besucher mehr über die Arbeit und Vorgehensweise der früheren Braugeschichte auf dem Weesenstein erfährt. Dazu werden eine Fettbemme sowie ein Weesensteiner Original gereicht.

Nach 136 Jahren setzt sich diese Tradition fort. Am 7. August 1999 wird die Schlossbrauerei wieder eröffnet.

Sie trinken ein Bier, wie es ein solches sonst nirgends gibt, so hatte ein Brauereilabor unser Bier einmal beurteilt. Selbst wurde während der Analyse mehr getrunken als analysiert.

Bei der Herstellung unserer Biere nutzen wir alte Maischverfahren, kalte Gärtemperaturen und lange Lagerzeiten. Wir bauen in Maxen unseren eigenen Hopfen an und lassen die Gäste unsere Fässer anstechen.

Bislang wurde lediglich eine Biersorte ausgeschenkt und diese mit saisonalen Bierspezialitäten ergänzt. Mit dem Betrieb der „Königlichen Schlossküche“ soll eine größere Biervielfalt erreicht werden. Bei einem Besuch im Braukeller können Sie sich im Rahmen Ihrer Veranstaltung gern durch unseren Braumeister über Wissenswertes rund um den Gerstensaft, „Biergemütlichkeit“ oder mit dem Besuch eines Bierseminars unterhalten lassen.

Bier, Wein und Anderes



Biere der hauseigenen Brauerei

Weesensteiner Original <i>(bernsteinfarbenes Vollbier mit 12,6% Stammwürze und 4,8 Vol% Alk.)</i>	0,4l	4,20 Euro
Weesensteiner Schwarzbier <i>(charakterstarkes Märzen mit 13,8% Stammwürze und 5,2 Vol% Alk.)</i>	0,4l	4,30 Euro
Weesensteiner Hell <i>(zitronig-frisches Helles mit 10% Stammwürze und 3,5 Vol% Alk.)</i>	0,4 l	4,20 Euro
Weesensteiner Radler <i>(Biermischgetränk mit hauseigener Zitronenlimonade)</i>	0,4l	4,20 Euro



Verlangen Sie
auch unsere
Weinkarte,
so Sie Wert auf
ausgewählte
Deutsche Weine
legen.

Weine aus unseren Kellern

Landwein weiß trocken	0,2l	4,80 Euro
Landwein weiß halbtrocken	0,2l	4,80 Euro
Landwein rot trocken	0,2l	4,80 Euro
Landwein rot halbtrocken	0,2l	4,80 Euro

Destillate & Liköre (Spezialitäten unserer Schlossbrauerei)

Hopfentropfen <i>(ein aus unserem Mönchsbock destillierter Bierschnaps 40Vol.% Alk.)</i>	2cl	3,80 Euro
Bierlikör <i>(hauseigener Likör aus der vornehmsten Würze unseres Bieres 20Vol.%Alk.)</i>	2cl	2,70 Euro
Wilthener Kräuterlikör <i>(30Vol.%Alk.)</i>	2cl	2,20 Euro

Alkoholfreies Kaffee, Tee u. Grog

Wasser, Saft & hausgemachten Limonaden

<i>Apfelsaft</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,60 Euro</i>	<i>Zitronenlimonade</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,10 Euro</i>
<i>Apfelschorle</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,10 Euro</i>	<i>Himbeerlimonade</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,10 Euro</i>
<i>Holunderlimonade</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,10 Euro</i>	<i>Tafelwasser</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,40 Euro</i>



<i>Tasse Kaffee</i>	<i>2,50 Euro</i>
<i>Pott Kaffee / Milchkaffee</i>	<i>4,20 Euro</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4,20 Euro</i>
<i>Espresso einfach/ doppelt</i>	<i>2,10 / 3,80 Euro</i>
<i>Heiße Schokolade</i>	<i>4,20 Euro</i>



Tee, Grog u. Glühwein

<i>Tee (Kräuter-, Früchte- oder Schwarztee)</i>	<i>2,10 Euro</i>
<i>Heiße Zitrone</i>	<i>3,90 Euro</i>
<i>Weesensteiner Glühwein</i>	<i>5,20 Euro</i>
<i>Weesensteiner Grog</i>	<i>5,20 Euro</i>

Vorspeisen und Suppen

Die „Königliche Schlossküche“ möchte an die Zeit erinnern, als das Sauerkraut selbst gemacht und das Fleisch gut abgehangen war. Als die Kräuter noch aus dem eigenen Garten kamen und die Speisen mit all der Weile bereitet wurden, die man brauchte, um Köstlichkeiten zu schaffen, die dem Anspruch einer königlichen Küche entsprachen.

Heute wollen wir daran anknüpfen und der Erwartung an den hohen Anspruch unserer Gäste gerecht werden.

Wir sind stolz auf unsere Küche und hoffen auf Ihre Begeisterung für die dargebotenen Speisen.

Mit der Herstellung von eigenem Bieressig, welcher sich durch seine geringe Säure von lediglich 5% und sein vollmundiges Aroma auszeichnet, eignet sich dieser ausgezeichnet für unseren Sauerbraten, zum Würzen der Eintöpfe und Salate oder, um unsere Sülze darin einzulegen.

Regionale Betriebe wie die Eismanufaktur Neumann oder die Kaffeerösterei Mrs. Brown in Dresden spielen für uns eine große Rolle und so möchten wir die Beziehung einer inspirierenden Zusammenarbeit pflegen.

Es empfiehlt unsere Küche

Weesensteiner Kartoffelsuppe mit
gebratenen Knackerwurstscheiben &
allerley Kräuterlein

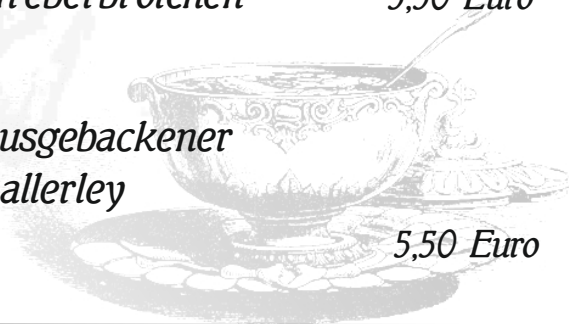
5,80 Euro

Petersilienwurzelcremesüppchen
mit Hopfenpesto & Treberbrötchen

5,50 Euro

Derer mehrerer hausgebackener
Treberbrötchen mit allerley
Aufstrichen

5,50 Euro



Die Treberbrötchen backen wir in unserem „Königlichen Herd“ der 1994 restauriert wurde. Als Treber werden die Spelzen des Gerstenmalzes bezeichnet, welche während des Brauprozesses als Filterschicht für das Abläutern dienen. Letztendlich fallen Sie als Reststoff an und dienen als Viehfutter.

Salate und fleischlose Kost

Salatplatte des Wanderers, angerichtet mit in Malzschrot gebackenen Fetaecken und Grillgemüse, gereicht mit Orangen-Ingwermarinade 11,80 Euro

Salatplatte der Kutschersleut angerichtet mit knusprigen Bauchspeckstreifen sowie gebratenem Zwiebel-Apfelspalten, gereicht mit Weesensteiner Biermarinade 11,80 Euro

Salatplatte nach Art der Hofdamen; angerichtet mit Gorgonzola überbackenen Birnenhälften, gerösteten Maronisplittern, verfeinert mit Gemüse-Senfmarinade, dazu reichen wir Treberbrötchen

11,80 Euro



*Man soll dem Leib
etwas Süßes bieten,*

*damit die Seel
Süß hat darin zu
wohnen.*

Süßen Erquick

Fleischlose Kost

Kartoffelecken mit Bärlauchquark und Salatbukett 9,90 Euro

Frisches Marktgemüse an Tomaten-Zwiebeltunke mit Süßkartoffelspalten 11,20 Euro

*Brauburschenmahl:
Mit Malzschrot paniertes Schafskäse mit mediterranem Gemüse. Dazu Kartoffelecken und pikanter Bierlikörsoße* 14,70 Euro

Hauptgerichte geschmort und gebraten

In der Oberlausitz werden die Kartoffeln als Abergemüse bezeichnet. Die Mauke ist der Brei.

...das Fleisch dagegen kommt vom Landwirtschaftsbetrieb Grahl aus Crotta im Müglitztal

Pfefferfleisch nach Art der Schlossküche. Zart geschmorte Ochsenbrust in Pfeffersahnesoße, dazu geschmorte Erdfrüchte 16,50 Euro

Kurzgebratenes vom heimischen Rind mit mediterranem Gemüse, Süßkartoffelecken und Bierlikörsoße 18,80 Euro

Vorzüglich gebratene Leber von edelstem Hofgeflügel mit Zwiebeln und Abergemüse 14,50 Euro



Vom Schwein

*Braumeister Schnitzel
Mit Malzschrot paniertes
Schnitzel, gefüllt mit Bierkäse
und Speckstreifen, dazu
Bratkartoffeln* 13,50 Euro

Weesensteiner Gebammel 12,40 Euro

*Hausgemachte Sülze mit
Remouladensoße und
Bratkartoffeln* 11,90 Euro



Johann v. Sachsen soll unverhofft in die Küche gekommen sein, als seine Bediensteten Rippchen und Sauerkraut aßen und dazu gemütlich schwatzen. Er drehte ab und murmelte: „Die babbeln und babbeln.“

Das Sachsen-Kochbuch (R. Lämmel)

Spezialitäten

Spezialitäten vom Ross

Wild, Fisch und Federvieh

Sauerbraten vom Ross mit Rotkohl und Spätzle

18,50 Euro

Wildes Allerlei je nach Jagdglück unseres Hofjägermeisters mit Rotkohl und Klößen

16,50 Euro

Variationen vom Lamm mit Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

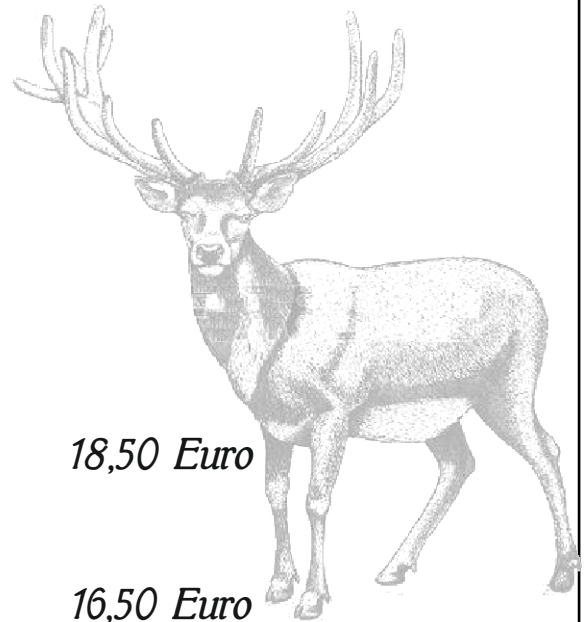
17,80 Euro

Herzhaft gebratenes Kartoffelrösti belegt mit geräuchertem Lachs, Kräutertunke und Salatspitzen

13,80 Euro

Heringsfilet nach Matjesart in Hausfrauensoße mit Bratkaroffeln und Salatbukett

12,50 Euro



... das Wild, ob Rot-, Reh- oder Schwarzwild dagegen aus der Jagd zu Liebenau. (Unserem Hofjägermeister Herr Hohfeld und seine Jagdgefährten allzeit ein „Waldmanns heil“)



Im Besonderen empfehlen wir unseren Sauerbraten vom Ross

Zur Zeit der Königlichen Küche zu Weesenstein wurde Pferdefleisch verarbeitet.

Heute ist es zu einer Spezialität geworden, so zeichnet sich dieses Fleisch abseits der Massentierhaltung durch seinen erhöhten Eiweiß- und Eisengehalt als besonders wertvoll aus.

Küchen & Nachspeise

Küchen und Torten

*nach Angebot des Hauses
(bitte fragen Sie uns nach unseren
Leckereyen) 3,10 Euro*

*Gerne bieten wir entsprechend Ihrer Vorbestellung
Torten und Kuchen, für Ihren besonderen Anlass.*



*Seine Majestät
Johann von
Sachsen pflegte
als Leibspeise einen
Grießbrei zu sich zu
nehmen. Genießen Sie
diese in Sahne
geschlagene Spezialität
unserer Königlichen
Schlossküche.*

Und zum guten Schluss

*Vanilleeis mit heißer hauseigener
Beerengrütze 5,50 Euro*

*Original sächsische
Quarkkeulchen mit Apfelkompott 5,50 Euro*

*Johanns Grießpudding mit
Caramellsoße u. Beerenkompott 5,80 Euro*



Zwergnase
Hähnchen-
brust mit
Kartoffelbrei
und Gemüse
8,90 €

Rapunzel
Spaghetti
mit Tomaten-
tunke
4,80 €



Froschkönig
Quarkkeulchen
mit Apfel-
mus
5,50 €

Dornröschen
Frittierte
Kartoffeln mit
Tomatentunke
4,40 €