



Ein Hauch von Schlossgeschichte – ein Ort für Genießer

Inmitten des historischen Ambientes des Schlosshotels Althörnitz öffnet das Schlosspark Restaurant seine Türen für eine kulinarische Reise voller Emotionen. Wo Geschichte lebendig bleibt, kreiert **David Hekele mit seinem Team** feinsinnige Menüs – inspiriert von der Oberlausitz, den Jahreszeiten und purer Leidenschaft.

Wir verstehen uns als **Genusskreateure**: Mit Hingabe und handwerklicher Präzision verwandeln wir frische, regionale Zutaten in Menüs, die Tradition und Kreativität vereinen. Erleben Sie exklusive Kulinarik im Schlossambiente – wahlweise als 4-, 5- oder 6-Gang-Menü.

Frische Garantie – alles wird eigens für Sie zubereitet, daher bitten wir um Reservierung bis 18 Uhr am Vortag

Öffnungszeiten – Mittwoch bis Samstag ab 18:00 Uhr

Flexibel genießen – vegetarisch, vegan oder angepasst auf Unverträglichkeiten – bitte bei der Reservierung angeben

Weinbegleitung – 0,1 l korrespondierender Wein zu jedem Gang – ein Eintauchen in die Welt edler Tropfen, die Ihr Menü perfekt begleiten

Privates Dinner-Erlebnis – unser Alchemistenzimmer für 4–6 Personen, ein historisches Gewölbe für unvergessliche Genussmomente

Lassen Sie sich von uns auf eine sinnliche Reise durch Schlossgeschichte, Regionalität und Kulinarik entführen – mit jedem Bissen ein Stück Oberlausitz, mit jedem Glas ein Hauch von Leidenschaft.

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über
Allergene

Weinbegleitung aus unserer Schlosspark-Wein-Kollektion – 0,1 l pro Gang | € 8,00



Saibling | Rettich | Hagebutte

Grünkohl | Steckrübe | Eigelb

Wachteln | Preiselbeeren | Blumenkohl

Rinderbäckchen | Lauch | Rotkohl

Variation Oberlausitzer Käse

Birne | Feldsalat | Walnuss

4-Gänge

€ 89,00

5-Gänge

€ 99,00

6-Gänge

€ 109,00

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über
Allergene
Weinbegleitung aus unserer Schlosspark-Wein-Kollektion – 0,1 l pro Gang | € 8,00