Gourmet-Menü – Herbst-Winter 2026

Zum Ausklang des Jahres lädt **Küchenchef David Hekele** im Schlosspark Restaurant zu besonderen Genussmomenten ein: ein fein abgestimmtes Gourmet-Menü, geprägt von regionaler Herkunft und den kräftigen, wärmenden Aromen der Saison.

Im historischen Ambiente des Schlosshotels Althörnitz, mit Blick in den weitläufigen Schlosspark, entsteht so ein kulinarisches Erlebnis zwischen Herkunft, Handwerk und zeitgemäßer Eleganz.

Die Weinbegleitung führt durch Sachsens Weinlandschaft – mit ausgewählten Tropfen von **Schloss Proschwitz, Weingut Martin Schwarz** und **Schloss Wackerbarth**.

Gourmet-Erlebnis:
Donnerstag bis Sonntag | Genuss nur mit Vorbestellung bis 18:00 Uhr am Vortag

Auftakt
Prelude

Amuse-Bouche
Amuse-bouche

Waldpilztatar | Pilze | Buchweizen | Schalotte
Wild Mushroom Tartare | Mushrooms | Buckwheat | Shallot

Zander | Lauch | Kartoffel
Pike-perch | Leek | Potato

Kürbis | Grüne Bohne | Salbei
Pumpkin | Green Bean | Sage

Reh | Steckrübe | Pflaume
Venison | Swede | Plum

Quarkkeulchen | Apfel | Quark | Rosinen
Saxon Quark Pancakes | Apple | Quark | Raisins

Schloss-Petits Fours
Castle petits fours

Menü	109,
Weinbegleitung	42,

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über Allergene.
Preise in Euro.

À-la-carte – Oberlausitzer Genussmomente

À la carte – culinary moments from Upper Lusatia

Vorspeisen */ Starters*

Oberlausitzer Schinkenbrettl | Sauergurke | Meerrettich 14,
Upper Lusatian ham board | pickled cucumber | horseradish

Geräucherte Forelle | Gurke | Dill 16,
Smoked trout | cucumber | dill

Sellerie-Carpaccio | Oberlausitzer Apfel | geröstete Nüsse 10,
Celeriac carpaccio | Upper Lusatian apple | roasted nuts

Suppe */ Soup*

Kartoffelcremesuppe | Majoran | Speck 8,
Cream of potato soup | marjoram | bacon

Hausgemachte Rinderkraftbrühe | Wurzelgemüse | Nudeln | Tafelspitz 10,
Homemade beef consommé | root vegetables | noodles | boiled beef

Hauptgerichte */ Main Courses*

Zander | Sauerkraut | Kräuter-Kartoffel-Stampf 24,
Pike-perch | sauerkraut | herbed mashed potatoes

Saibling | junge Zucchini | violette Gnocchi 26,
Char | young zucchini | purple gnocchi

Böhmischer Rinder-Sauerbraten (Svíčková) | Wurzelgemüse | Semmelknödel 26,
Bohemian braised beef (Svíčková) | root vegetables | bread dumplings

Maispoulardenbrust | Rahmerbsen | Butterbandnudeln 24,
Corn-fed chicken breast | creamed peas | buttered tagliatelle

Schweinefilet-Medaillons | Steinchampignons | Kartoffelkrapfen 28,
Pork fillet medallions | button mushrooms | potato fritters

Vegetarisch */ Vegetarian*

Oberlausitzer Pilzgraupen | Röstzwiebeln | Kräuteröl 18,
Pearl barley with mushrooms | crispy onions | herb oil

Spinat-Quarkknödel | Blattspinat | Kirschtomaten 22,
Spinach and quark dumplings | leaf spinach | cherry tomatoes

Desserts */ Desserts*

Birnenstrudel „Open-style“ 10,
Open-style pear strudel

Quarkkeulchen „Althörnitz“ 12,
Althörnitz quark fritters

Unser Serviceteam informiert Sie gerne über Allergene.
Preise in Euro.