



Kurfürst August (1526- 1586) hatte sehr wohl erkannt, dass es nicht mehr darum ging, den Weinbau noch weiter auszudehnen, sondern dass die Anhebung der Qualität das Gebot der Zeit sei.

Hauptanliegen musste es sein, den Weinbau in seiner damaligen volkswirtschaftlichen Bedeutung zu erhalten und die drohende Konkurrenz ausländischer Weine abzuwenden.

Kurfürst August verdankt Sachsen seine erste Weinbergsordnung, denn von ihm wurde sie maßgeblich erarbeitet, auch wenn sie erst von seinem Nachfolger Christian I. 1588 für verbindlich erklärt wurde.

Ein weiterer Schritt zur Verbesserung der Qualität der einheimischen Weine war die Einführung des Terrassenweinbaus. Kurfürst Christian II. (1583- 1611)

ließ die ersten terrassierten Weinberge 1604 in Cossebaude und Zscheila anlegen.

Der Terrassenweinbau, der also am Anfang des 17. Jahrhunderts in Sachsen eingeführt wurde, wurde im Elbtal bald zu einem Landschaft prägendem Element, wie es heute noch hier erlebbar ist.

Günstige Weinernten und die Fürsorge der Landesfürsten hatten zu einer Blüte des Weinbaus geführt, die, nur vom Dreißigjährigen Krieg unterbrochen, im Wesentlichen

bis in die zweite Hälfte des 18. Jahrhundert anhielt. Dann gingen die Erträge im Weinbau stark zurück. Misswuchs, Frost, Kriege, die Einschränkung der Zollgrenzen und das Aufkommen anderer Getränke führten dazu.

Speisekarte

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Feines Würzfleisch

mit Käse überbacken,
dazu servieren wir Toast

8,90 €

„Himmel & Erde“

gebackene Blutwurst
auf Kartoffelstampf & Apfelragout

10,90 €

Sächsische Kartoffelpuffer

an zartem Räucherlachs,
serviert mit Honig- Senf- Sauce an Wildkräutersalat

16,90 €

SUPPEN

Soljanka

mit Zitrone und Sahnetupfer

7,80 €

Kalte Gurkensuppe

fein püriert mit Sahne und Naturjoghurt,
verfeinert mit Dill dazu Räucherlachs

7,80 €

Kartoffel- Ingwer- Suppe

cremige Suppe aus heimischen Kartoffeln,
mit leichter Schärfe
dazu hausgemachte Kartoffelchips

7,80 €

SALATE

Kleiner gemischter Salat

mit Orangendressing & Baguette

8,50 €

Knorre Salat

verschiedene Blattsalate, mit Tomaten und Gurken
dazu Paprika und Wildkräutersalat
serviert mit einem Himbeerdressing

17,90 €

Knorre Bowl

Bunte Reisschüssel mit Edamame, frischen Blattsalaten,

Karotten, Paprika und Gurken,
dazu geröstete Zwiebeln und Sesamsauce

18,80 €

wahlweise zum Salat & zur Bowl mit

* Rinderfiletstreifen + 6,80 €

* Hähnchenbruststreifen + 5,40 €

* Oliven und Feta + 4,90 €

* gebackenem Ziegenkäse + 4,90 €

FLEISCHLOSE GERICHTE

Mediterrane Gemüsepfanne

mit Kartoffelecken, Hirtenkäse
und hausgemachtem Kräuterquark

17,90 €

Rahmchampignons

an hausgemachten Semmelknödeln
und buntem Salat

17,40 €

Zitronenspaghetti

dazu Pfannengemüse, dekoriert mit Rucola,
getrockneten Tomaten und Pinienkernen

22,40 €

FISCHGERICHTE

Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“

mit Bratkartoffeln dazu hausgemachte Apfel- Zwiebel- Remoulade
an einem Salatbukett

17,50 €

Gebratenes pazifisches Schollenfilet

auf Zitronenspaghetti dazu mediterranes Gemüse und Parmesan

23,90 €

Gebratene Forelle „Müllerin Art“

aus Moritzburger Teichen mit Petersilienkartoffeln
und gemischtem Salat

25,90 €

HAUPTGERICHTE

Metzgersülze

von Fleischerei Kretschmann aus Meißen
mit Remoulade und Bratkartoffeln

17,40 €

Tafelspitz

an Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln,
dazu Möhrengemüse

25,90 €

Rinderschmorbraten

in Rotweinsauce
dazu Apfelrotkohl & Klöße

26,90 €

Steak au four

Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken,
dazu Pommes Frites und ein kleines Salatbukett

25,10 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“

dazu hausgemachter Kräuterquark
und Kartoffelecken
an einem kleinen Salatbukett

24,30 €

Hähnchenbrust in Knusperpanade

auf Bandnudeln mit einer tomatisierten Parmesansoße
und Cherrytomaten

24,90 €

Sommerlicher „Knorre“ Burger

hausgemachtes Rinderpatty mit Cheddar und Bacon,
Salat, Gewürzgurke, marinierten roten Zwiebeln
und einer hausgemachten Barbecuesauce
dazu Süßkartoffelpommes

180 g **21,60 €**

mit einer extra Portion Fleisch

360 g **26,40 €**

ZUSÄTZLICH AB 18:00 UHR

PASSEND ZUM WEIN

Metzger-Platte

ausgesuchte hausgemachte Blut- & Leberwurst
sowie Sülze der Fleischerei Kretschmann aus Meißen,
serviert mit Serranoschinken, Sauergemüse, Butter und Bauernbrot

18,90 €

Käsevariation

bunte Käseauswahl aus europäischen Käsespezialitäten,
französischer Tête de Moine, spanischer Manchego
& schweizer Bergkäse dazu Feigen- Senf, Weintrauben und Kürbiskerne,
serviert mit Bauernbrot

17,40 €

Käsewürfel

mit Feigen- Senf und Grissini

10,60 €

Dessert- und Eiskarte

Eiskaffee

mit Vanilleeis & Schlagsahne

6,30 €

Eisschokolade

mit Schokoladeneis & Schlagsahne

6,40 €

Steirer Eis

2 Kugeln Vanilleeis mit Kürbiskernöl & Schlagsahne

8,30 €

Joghurtbecher

2 Kugeln Joghurteis mit Früchten,
Joghurt & Schlagsahne

8,40 €

Schokobecher

2 Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel Stracciatellaeis,
Schokoladensoße & Schlagsahne

8,60€

Schwedenbecher

3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus,
Eierlikör & Schlagsahne

9,70 €

Heiße Liebe

3 Kugeln Vanilleeis
mit heißen Himbeeren & Schlagsahne

10,10 €

Hausgemachte Quarkkeulchen

mit Apfelragout & Schlagsahne

8,00 €

Ofenwarmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis & Schlagsahne

8,00 €

Dessertvariation

nach Laune des Kochs

8,70 €