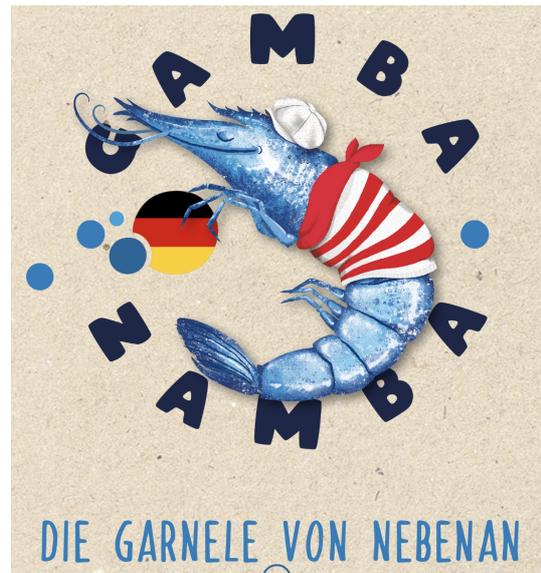


Sehr geehrte Gäste,
wir freuen uns Sie in unserem Hause zu verköstigen!
Nutzen Sie unsere Speisekarte online über QR-Code
zum Scannen oder am Eingang im Schaukasten.

Vielen Dank Ihr Team vom Hafenblick

Garnelen

Wir freuen uns Garnelen vom Steinhuder Meer aus dem Nachbarort Bokeloh zu servieren.



Wenn wir beim Genießen auch noch was für unseren Planeten tun können – umso besser!

100% aus Deutschland und nachhaltig ohne Antibiotika gezüchtet bedeutet Genuss ohne schlechtes Gewissen.

Gamba Zamba ist die deutsche Garnele: regionaler Genuss ohne Tiefkühltransport um die halbe Welt. Ohne zerstörte Mangroven, kaputte Meeresböden oder schrecklichem Beifang.

Eine nachhaltige kontrollierte Aufzucht vor Eurer Haustür merkt man vor allem am Geschmack!

Die deutsche Garnele ist fest im Biss, nussig süßlich und kein Vergleich zu ihren asiatischen Kollegen! Die Schale gibt dem Ganzen ein authentisches Aroma und kann nach dem Zubereiten leicht am Rücken entfernt werden.

Gamba Zamba ist für alle Garnelenfreunde, die wissen wollen, was auf Ihrem Teller landet. Keine Antibiotika, keine Umweltzerstörung – eine Garnele wie sie sein sollte.

<https://gamba-zamba.de>

<https://aquapurna.com>

Garnelen

Bruschetta nach „Hafenblick Art“ 10,00

zwei geröstete Baguette Scheiben belegt mit
Zwiebeln, Knoblauch, frischen Tomaten, Parmesan und Garnelen in Schale

fünf Garnelen in Schale, gebraten 13,90
Knoblauchsauce und Brot

Scampi Pfanne

groß 7 Garnelen in Schale, gebraten mit Pimientos 24,50
in Knoblauch und Weißwein, dazu Brot

klein 4 Garnelen in Schale, gebraten mit Pimientos 16,50
in Knoblauch und Weißwein, dazu Brot

Pasta mit Garnelen 27,80

Nudeln mit Garnelen geschält, Blattspinat, Knoblauch, Kirschtomaten
in Sahnesauce

Unsere Weinempfehlung
von der sächsische Winzergenossenschaft Meißen:

Grünschnabel 2022, Qba halbtrocken, 12,5 %

Ein junger, fruchtig-frischer Wein mit einer angenehmen natürlichen
Restsüße. Gekühlt serviert ein feiner Genuss!

0,1 l : 4,50 0,2 l : 8,20 0,75 l : 29,50

Sommerwochenkarte

<i>Spargelcremesuppe</i>	7,50
<i>Würzfleisch, mit Spargel, Champignons, überbacken mit Käse</i>	10,90
<i>drei Datteln im Speckmantel an Ruccolasalat</i> <i>mit Haus-Balsamico-Dressing und Pinienkernen</i>	7,90
<i>ein Matjesfilet an Rote Bete Salat</i> <i>mit Äpfel, Walnüssen und Haus-Balsamico-Dressing</i>	10,90
<i>zwei Scheiben Räucherlachs an Kartoffelsalat</i>	10,90
<i>Vorspeisenvariation: Matjestatar, 2erlei gefüllte Eier</i> <i>mit Thunfisch und Gorbuschka Lachskaviar dazu Baguette und Butter</i>	15,50
<i>Putenbruststreifen, gebraten</i> <i>mit Zitronengrasflocken, Knoblauch und Lauchzwiebeln in Sahnesauce</i> <i>an Zuckererbsen und Reistimbale</i>	18,80
<i>Lachs- und Zanderfilet, im Wurzelsud gesotten</i> <i>an Hummersauce mit Reistimbale</i>	29,50

Unsere Weinempfehlung:

Grauer Burgunder 2021, Qba trocken, 11,5 %
Pillnitzer Königlicher Weinberg

Der Grauburgunder präsentiert sich vielseitig – vordergründig würzig und aromatisch mit einer schönen feinfruchtigen Note, dazu gesellt sich ein Duft von Pfirsich- und Zitrusnoten, der an Lindenblütenhonig erinnert sowie typische nussige Akzente. Harmonisch liegt er am Gaumen umgeben von einer ausgewogenen Säurestruktur.

0,1 l : 4,50 0,2 l : 8,20 0,75 l : 29,50

Suppen

Schaumburger Hochzeitssuppe 5,90

mit Mettklößchen, Eierstich und Nudeln

Steinhuder Fischeuppe 6,90

mit Edelfischstückchen und Gemüse Julienne

Gulaschsuppe 6,90

mit Kalb und Rindfleisch, feurig pikant

Vorspeisen

Lachskaviar, ca 40 g. 13,90

Gorbuscha Kaviar aus Wildlachsrogen PLATINUM

Premiumqualität, mit einem frischen milden leicht salzigen Geschmack

dazu Brot und Butter

.....zusätzlich mit einem Glas Saxecco 0,1 l 17,50

Bruschetta nach „Hafenblick Art“ 10,00

zwei geröstete Baguette Scheiben belegt mit

Zwiebeln, Knoblauch, frischen Tomaten, Parmesan und Garnelen in Schale

fünf Garnelen in Schale, gebraten 13,90

Knoblauchsauce und Brot

Räucherlachs 12,90

zwei Scheiben geräucherter Lachs mit Meerrettichsauce und einem Röstlinchen

Meerestriologie 15,50

Räucherlachs, Matjesfilet, Bratheringsfilet mit frischen Zwiebelringen und

Meerrettichsauce dazu Baguette und Butter

Scampi Pfanne

groß 7 Garnelen in Schale, gebraten mit Pimientos 24,50

in Knoblauch und Weißwein, dazu Brot

klein 4 Garnelen in Schale, gebraten mit Pimientos 16,50

in Knoblauch und Weißwein, dazu Brot

Salate

mit unserem Haus-Balsamico-Dressing

Ruccolasalat , Pinienkerne und Parmesansplitter	7,50
kleiner gemischter Salat	5,00
großer gemischter Salat	9,80
großer gemischter Salat mit	
– Thunfisch, Peperoni, schwarzen Oliven, Fetakäse (Kuhmilch)	17,50
– gebratener Putenbrust	17,50
– gebratenen Garnelen (3 Stück in Schale)	17,60
– gebratenem Lachsfilet und Zanderfilet	19,50
Rote Bete Carpaccio	12,50
mit Rucola, Pinienkernen und Fetakäse (Kuhmilch)	

zu allen unseren Salaten servieren wir Ihnen Brot

Traditionelles

Labskaus , hausgemacht	19,50
aus gepökeltem Rindfleisch, Zwiebeln, Kartoffeln und Gewürzen	
als Beilage reichen wir Matjesfilet, Gewürzgurke, Rote Bete und Spiegelei	
Sülze , hausgemacht	17,50
mit Remouladensauce, Gewürzgurke und Bratkartoffeln	

Vegetarisch

Golubzi , 2 kleine Kohlrouladen, gefüllt mit Kidneybohnen, Kichererbsen, Linsen, Bulgur, Zwiebeln in einer Tomatenparikasauce	17,50
zweiertei aus dem Ofen Aubergine und rote Paprika mit Bulgur gefüllt in einer Tomatensauce im Ofen gebacken	17,50
Bulgur mit Wok - Gemüse und Kräuterjoghurt	17,50
Chebureki , knusprige Teigtasche gefüllt mit Spinat, Knoblauch und Fetakäse (Kuhmilch) mit Salatbouquet und Kräuterjoghurt	17,50

Pasta / Nudelgerichte

Pasta Pomodoro Nudeln mit Tomatensauce und Parmesan	14,80
Pasta Fantasia Nudeln mit mediterranem Gemüse und Parmesan (Lauchzwiebeln, Zucchini, rote und gelbe Paprika, Aubergine)	16,80
Pasta Tacchino (Putz) Nudeln mit gebratenen Putenbruststreifen, mediterranem Gemüse und Parmesan	18,80
Pasta Spinacchi (Spinat) Nudeln mit Blattspinat, Knoblauch und Kirschtomaten in Sahnesauce	15,80
Pasta Funghi (Pilze) Nudeln mit frischen Champignons in einer Kräuterweißweinsauce	15,80
Pasta Vitello (Kalb) Nudeln mit Kalbfleisch und frischen Champignons in einer Kräuterweißweinsauce	19,80
Pasta mit Garnelen Nudeln mit Garnelen, Blattspinat, Knoblauch, Kirschtomaten in Sahnesauce	27,80

Fleischgerichte

Karree vom Iberico – Schwein , gebraten an Nudeln mit Basilikumpesto	26,50
Kalbsbäckchen , geschmort, mit Bohnen an Kartoffelschnee	24,50
Kalbssteak , natur gebraten mit Kräuterbutter, Gartengemüse und Bratkartoffeln	26,50
Kalbsschnitzel , paniert gebraten mit Zuckererbsen, Pommes und Sauce Hollandaise	26,50
Rumpsteak , 250 Gramm mit Kräuterbutter an Bratkartoffeln und Gartengemüse	33,80

Fischgerichte

Bratheringsfilets , mild-sauer eingelegt mit Bratkartoffeln	16,90
drei Matjesfilet „Hausfrauen Art“ Äpfel, Zwiebeln, Gurkenstückchen in Sahnesauce dazu Salzkartoffeln	17,90
Rotbarschfilet , paniert gebraten mit hausgemachter Remouladensauce und Speckkartoffelsalat	22,90
Schollenfilet , in Eihülle gebraten mit Kräuterweißweinsauce, Kirschtomaten, Salzkartoffeln	20,50
Nordseescholle im Ganzen , natur gebraten, mit Salzkartoffeln	
- „ Finkenwerder Art “, mit Speck und Zwiebeln	29,50
- „ Büsumer Art “, mit Nordseekrabben	36,50
Lachsfilet , gebraten, an Nudeln mit Basilikumpesto	24,50
Zanderfilet , gebraten an Gartengemüse mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	26,50

Dit und Dat von jedem Wat

Currybratwurst , 120 Gramm mit Pommes Frites	10,90
„Fish and Chips“ , Fischfilet, paniert und gebacken mit Kartoffelspalten und Knoblauchsauce	14,50
Strammer „Moritz“ Brot, belegt mit Mettwurst, zwei Spiegeleier und Gewürzgurke	15,90
Strammer „Max“ Brot, belegt mit Schinken, zwei Spiegeleier und Gewürzgurke	15,90
Matjesbrot Brot, belegt mit zwei Emden Matjesfilet und Zwiebelringe	10,90
Mettwurstbrot Brot, belegt mit Mettwurst und Gewürzgurke	10,90
Schinkenbrot Brot, belegt mit rohem Schinken und Gewürzgurke	10,90
Käsebrot Brot, belegt mit Scheibenkäse, Tomate und Salatgurke	10,90

Kindergerichte

Der Hobbit , Chicken Nuggets mit Pommes Frites	7,50
Moby Dick - Fischnuggets mit Pommes Frites	7,50
Nudeln mit Tomatensauce	6,50
zwei Kartoffelpuffer , mit Apfelmus	6,00

Dessert

Zitronensorbet	7,50
<i>mit Limoncellososse, enthält Laktose</i>	
Eierpfannkuchlein	6,90
<i>mit Apfel, Rosinen und Vanilleeis</i>	
Schokotörtchen	7,50
<i>warm mit flüssigem Schokoladenkern und Fruchtsauce</i>	
Käseplatte	14,50
<i>mit Brot und Butter</i>	

Warme Getränke

Große Tasse Kaffee	3,50
Kännchen Kaffee	4,20
Espresso	3,30
Espresso, doppelt	5,50
Cappuccino, mit aufgeschäumter Milch	4,00
Latte Macchiato	4,20
Milchkaffee	4,20
Großes Glas Tee, 300 ml, verschiedene Bio-Tee-Sorten	4,00
Heiße Schokolade mit aufgeschäumter Milch	4,00
Chococcino	4,80

alle Kaffees auch koffeinfrei erhältlich (unsere Milch enthält Laktose)

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien oder Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.

Alle in unserer Speisekarte genannten Preise sind Europreise und beinhalten die gesetzliche MwSt.

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola	0,3 l	3,50
Coca-Cola	0,5 l	5,50
Coca-Cola light	0,3 l	3,50
Coca-Cola light	0,5 l	5,50
Sinalco Orange	0,3 l	3,50
Sinalco Orange	0,5 l	5,50
Zitronenbrause	0,3 l	3,50
Zitronenbrause	0,5 l	5,50
Spezi	0,3 l	3,50
Spezi	0,5 l	5,50
Apfelschorle	0,3 l	3,50
Apfelschorle	0,5 l	5,50
Rhabarbarschorle	0,3 l	4,50
Rhabarbarschorle	0,5 l	6,50
Maracujaschorle	0,3 l	4,50
Maracujaschorle	0,5 l	6,50
Traubensaft 100% Weißer Burgunder (Meissen)	0,2 l	4,50
Traubenschorle	0,3 l	4,50
Traubenschorle	0,5 l	6,50
Apfelsaft	0,2 l	3,20
Orangensaft	0,2 l	3,20
Rhabarbarsaft	0,2 l	4,00
Maracujasaft	0,2 l	4,00
Mineralwasser Original Selters	0,25 l	3,00
Mineralwasser Original Selters Naturell	0,25 l	3,00
Mineralwasser Original Selters	0,75 l	6,80
Mineralwasser Original Selters Naturell	0,75 l	6,80
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	3,30

Frisch vom Fass

Radeberger Pilsner	0,25 l	3,30
Radeberger Pilsner	0,5 l	6,00
Schlappeseppel „Helles – Bayrisch Mild“	0,3 l	3,90
Schlappeseppel „Helles – Bayrisch Mild“ mit geringer Bitternote	0,5 l	6,00
Alster	0,25 l	3,30
Alster	0,5 l	6,00

Flaschenbiere

Schöffelhofer Hefeweizen Naturtrüb	0,5 l	6,50
Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	6,50
Berliner Weisse rot, grün	0,33 l	4,80
Alkoholfreies Bier Radeberger	0,33 l	4,10
Vita Malz	0,33 l	4,10

Cocktails

Natürliche Cocktails mit Eis in der Flasche,
 ohne Geschmacksverstärker, ohne künstliche
 Farb- und Konservierungsstoffe.



kukki Cocktail

Laktose-, glutenfrei und vegan.

0,275 l 7,50

Caipi, 14,1% vol., Limette & Rohrzucker

Mojito, 14,1% vol., Limette & Zitrone

Pink Grapefruit, 8,0% vol., Grapefruit & Zitrone

Colada, 8,0% vol., Ananas & Kokos

<https://www.kukkicocktail.com>

Cocktails

kukki Cocktail

*Natürliche Cocktails mit Eis in der Flasche, ohne Geschmacksverstärker,
ohne künstliche Farb- und Konservierungsstoffe.*

Laktose-, glutenfrei und vegan.

0,275 l 7,50

<https://www.kukkicocktail.com>

Spirituosen

Doppelkorn	38%	2 cl	3,00
Malteser	40%	2 cl	3,50
Linie Aquavit	42%	2 cl	3,80
Obstler	40%	2 cl	3,50
Obstbrand – Williams Christ Birne	40%	2 cl	3,80
Vodka	38%	2 cl	3,00
Rum	40%	2 cl	2,50
Cognac	40%	2 cl	7,00
Asbach Uralt Weinbrand	38%	2 cl	4,80
Scotch Whisky (Ballantines)	43%	2 cl	4,00
Meyers Bitter	38%	2 cl	3,50
Fernet Branca	40%	2 cl	3,50
Averna	29%	4 cl	5,80
Jägermeister	35%	2 cl	3,50
Moorbock	35%	2 cl	3,00
Amaretto	21%	2 cl	2,50
Baileys	17%	4 cl	5,80
Eierlikör	20%	2 cl	2,50
Vecchia Grappa di Prosecco 8 Jahre	42%	2 cl	7,50

Faude feine Brände

Urlaub für den Geist und die Sinne

Mandaríne aus Sizilien 42 % 2 cl 6,50

Bio-Mandarinen der Sorte Ciaculli lassen einen intensiv-aromatischen Geist entstehen. Die Früchte würden bei voller Reife handgepflückt und verarbeitet. Ein Gefühl als stünde man im Mandarinenhain.

Blutorange aus Sizilien 42 % 2 cl 6,50

Bio-Blutorangen der Sorte Tarocco di Catania geben die perfekte Frucht für diese duftig feine Komposition. Sie bringt die Blutorange vollaromatisch ins Glas und spielt zugleich mit floralen Noten und einer Ahnung von Vanille.

Himbeergeist Gartenhimbeere 40 % 2 cl 6,50

handgepflückte zartfleischige Früchte strauchfrisch kurz mazeriert, damit nur die volle Frucht auf den Brand übergeht, nicht die bitteren Noten der Kerne. Dieser Geist erhält sein sattes Himbeeraroma durch den enorm hohen Beerenanteil. Frische Beere, kraftvoll und ausdrucksstark.

Zibärtle 40 % 2 cl 8,50

die kleine Wildpflaume Zibarte – liebevoll „Zibärtle“ genannt – wächst im Badischen schon seit der Jungsteinzeit. Die kleinen Ur-Früchte kommen aus Bad Peterstal in der Ortenau. Ihr herber Geschmack in Verbindung mit einer kräftigen Mandelnote macht den Zibärtle zu einer unverwechselbaren Rarität für Kenner, Liebhaber und alle, die es werden wollen.

Grüner Walnusslikör 20% 2 cl 4,50

mit dem Johannistag am 23.06. endet die Ernte der Grünen Walnuss. Die wild gewachsenen, noch weichen Walnüsse werden sorgfältig sortiert, gewaschen und anschließend mit Kräutern und Gewürzen angesetzt. Nach einer bestimmten Zeit der Mazeration werden die Nüsse gepresst und der Likör für ein ganzes Jahr im gebrauchten Sauternes Holzfass gelagert.

Rhabarberlikör 20% 2 cl 4,50

Frühling in Flaschen. Ein sauer – herber Likör, gewonnen aus der regional bezogenen alten Rhabarbersorte „Holsteiner Blut“- unfiltriert. Er besticht durch seine rosa Farbe, das angenehm erfrischende Kribbeln auf der Zunge und den rhabarbertypischen Duft.

Fichtensprossengeist 40% 2 cl 6,50

pflückfrische junge Fichtensprossen aus Bad Peterstal, von Hand gepflückt, werden sie nur kurz eingelegt und anschließend sofort abdestilliert. So entsteht ein frischer Geist mit klaren und sehr deutlichen Aromen. Intensiv und kraftvoll, ohne zu erschlagen. Fein-würziger Nadelwald mit viel Raum für sanfte Nebentöne.

Doppelkümmel -45- 45% 2 cl 5,50

fein abgestimmt mit etwas Kandis, verschmelzen Kümmel, Sternanis, Fenchel, frische Zitronenschalen, Koriander, Veilchen und Kardamom.

Gurkengeist 40% 2 cl 6,50

die absolute Konzentration der beliebten krummen Gurke von der Insel-Reichenau. Knackig, erfrischend und intensiv, wie der Biss in die saftig- grüne Salatgurke.

Rote-Beete-Geist 40% 2 cl 6,50

angenehm erdige Note am Gaumen und eine leichte Süße im Abgang. Ein Hauch ländlicher Exotik.

Bergamotte aus Kalabrien 42% 2 cl 7,50

ihr ätherischer Duft veredelt Earl Grey Tee. Sie entstammt denselben Eltern wie die Zitrone: Bergamotte, die besondere Schwester! An der südlichsten Spitze Italiens, im rauen Klima Kalabriens, entwickeln sie ihr außergewöhnliches Aroma. Das bringt der Geist direkt in die Nase. Am Gaumen ist er spritzig,würzig und frisch. Grazie e Salute!

Quitte 40% 2 cl 8,50

in der Ausbeute gering, in der Verarbeitung aufwendig und doch – alle Mühe wert! Die feinherben Prima Donnas stammen von Landwirten aus Sasbach am Kaiserstuhl, der Ortenau und dem Markgräflerland. Ein fein austarierter Mix mehrerer Sorten, wie Apfel und Birnenquitte, sorgt für mehr Komplexität. Die Früchte werden von Hand von ihrem Flaum befreit. Dieser ganz besondere Duft, der von ätherischen Ölen aus der Haut herrührt, findet sich im Brand wieder. Intensiv, exotisch, kraftvoll und sehr, sehr dicht.

Unsere Weinempfehlung:

<https://www.winzer-meissen.de>

Die WINZER MEISSEN:

Gemeinsam große Weine machen!

Alle Winzer, die sich in unserer Genossenschaft zusammengeschlossen haben, sind Menschen mit der selben Passion. Und weil man zusammen einfach mehr erreicht, ist der Genossenschaftsgedanke ein Konzept mit Zukunft. Wir halten zusammen, wir tauschen uns aus, wir lieben, was wir tun, und zusammen schaffen wir eine große Sache: Meisterhafte Weine aus Sachsen, die all die Hingabe Ihrer Macher verkörpern und unverwechselbare Botschafter ihrer Heimat sind.

Lagen & Terroir

Dem besonders milden Klima des Elbtals haben wir es zu verdanken, dass hier solch' hervorragende Weine gedeihen. An den Steilhängen herrscht eine starke Sonneneinstrahlung, Trockenmauern speichern die Sonnenwärme und verwöhnen die Reben damit. Weinbergspartellen und die typischen Terrassenlagen prägen unser einzigartiges Landschaftsbild und sind ein Kulturerbe, das wir Winzer mit viel Hingabe und Handarbeit am Leben erhalten. Wir bewirtschaften etwa 145 Hektar und somit ein Drittel der sächsischen Anbaufläche, unter anderem auf Sachsens Vorzeigelagen wie Seußlitzer Schlossweinberg, Pillnitzer Königlicher Weinberg und Radebeuler Goldener Wagen.

Das Sortiment der Winzer Meißen

Die »Sachsenkeule« ist unser Markenzeichen für Weine aus der Winzergenossenschaft. Unser Sortiment ist abwechslungsreich und mannigfaltig, Weine aller Rebsorten, die sich auf sächsischem Boden wohl fühlen, füllen wir in »unsere« Flasche. Die Qualitätsspanne reicht vom ehrlichen, unkomplizierten sächsischen Landwein über die sortenreinen Qualitätsweine des Bereichs Meißen bis zu den Prädikatsweinen (Kabinett, Spätlesen, Auslesen, Beerenauslesen und Eisweine), die auf den bedeutendsten Steillagen Sachsens gedeihen. Allen gemein ist unser hoher Qualitätsanspruch und das Können und das sichere Händchen der Kellermeisterin. Abgerundet wird unser Sortiment durch spritzige Sekte und Perlweine und feinste Likör- und Brandspezialitäten.

Unsere Weinempfehlung:

<https://www.winzer-meissen.de>

Zahlen & Fakten

Gegründet:	1938
Mitglieder:	1.500
Geschäftsführer:	Lutz Krüger
Kellermeisterin:	Natalie Weich
Rebfläche:	135 ha davon 106 ha in Steillagen
Rebfläche Sachsen:	450 ha, anteilig in Sachsen: 50%
Durchschnittsertrag:	40 hl/ha
Jahresproduktion:	1.000.000 Flaschen, durchschnittlich
Besondere Lagen:	Radebeuler Goldener Wagen, Pillnitzer Königlicher Weinberg, Proschwitzer Katzensprung
Böden:	vorwiegend Granitverwitterung, Löß und geringfügig Sandböden
Rebsorten:	Goldriesling, Bacchus, Kerner, Müller-Thurgau, Riesling, Gutedel, Scheurebe, Morio Muskat, Traminer, Grau-, Weiß- und Spätburgunder, Dornfelder, Portugieser, Regent, Domina und Schwarzriesling
Weine & Sekte:	Landweine, sortenreine Qualitäts- und Prädikatsweine, Deutsche Perlweine, Winzersekte b.A. als Flaschengärung, Weinliköre und Weinbrände
Besonderheiten:	traditioneller Terrassenweinbau, Pflege und Erhalt der Sachsenflasche, Zertifizierung nach ISO 9002

Aktuelles von den Winzer Meissen:

<https://www.winzer-meissen.de>

Für ihre Leistungen ist die Winzergenossenschaft jetzt vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) mit dem Bundesehrenpreis ausgezeichnet worden. Der größte sächsische Weinerzeuger hatte zuvor im Rahmen der Bundesweinprämierung der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) deutschlandweit eines der besten Gesamtergebnisse erzielt.



Im Rahmen einer feierlichen Veranstaltung in Ingelheim verliehen der Parlamentarische Staatssekretär Hans-Joachim Fuchtel und DLG-Hauptgeschäftsführer Dr. Reinhard Grandke im Beisein der Deutschen Weinkönigin Sina Erdrich die Auszeichnung an die Sächsische Winzergenossenschaft Meissen eG. Wie die DLG mitteilt, ist der Bundesehrenpreis die höchste Auszeichnung, die deutsche Wein- und Sekterzeuger für ihre Qualitätsleistungen erhalten können.

Mit ihren super Ergebnissen stürmte die Winzergenossenschaft an die Spitze des Rankings im Sächsischen Anbaugebiet und dies sowohl in der Kategorie Wein als auch in der Kategorie Sekt.

Als **bestes Einzelprodukt wurde der Sekt „Benno von Meissen“ Traminer brut mit Gold-Extra** ausgezeichnet und führt damit die Liste der Prämierungen an.

Die DLG testet in vier Prüfrunden jährlich mehr als 4.000 Weine und Sekte aus allen deutschen Anbaugebieten. Insgesamt wurden 14 Weine und vier Sekte der Winzergenossenschaft bei der diesjährigen Bundesweinprämierung ausgezeichnet.

Insgesamt erzielte die Winzergenossenschaft sechs Mal Gold, fünf Mal Silber und sechs Mal Bronze sowie einmal sogar Extra-Gold. Eine besondere Herausforderung: Alle Weine müssen sich im Vorfeld durch Erfolge bei der amtlichen Prüfung und der jeweiligen Gebietsweinprämierung für die Teilnahme an der Bundesweinprämierung qualifizieren.

„Die Sekte und Weine werden jedes Mal im Rahmen einer Blindverkostung getestet und daher ist es für uns als Winzergenossenschaft wieder eine Riesenehre, dass unsere Sekte und Weine erneut so gut abgeschnitten haben“, so Lutz Krüger, Geschäftsführer der Sächsischen Winzergenossenschaft Meissen eG. „Zudem gelang uns erneut der Sprung unter die ‚Top 100 der besten Weinerzeuger‘ Deutschlands. Ein schöner Jahresabschluss für alle in unserer Genossenschaft organisierten Winzer!“

DLG-Bundesweinprämierung 2021

GOLDENER DLG-PREIS extra

Sekt b. A. "Benno von Meißen" Traminer brut

GOLDENER DLG-PREIS

Sekt b. A. "Benno von Meißen" Morio Muskat halbtrocken

2019 Müller Thurgau Qualitätswein Bereich Meißen halbtrocken

2020 Müller Thurgau Qualitätswein Weinböhlauer Gellertberg trocken

2019 Traminer Qualitätswein Bereich Meißen trocken

2019 Traminer Kabinett Bereich Meißen halbtrocken

2020 Traminer Spätlese Meißner Rosengründchen trocken

SILBERNER DLG-PREIS

Sekt b. A. "Benno von Meißen" Scheurebe brut

2019 Riesling Qualitätswein Bereich Meißen halbtrocken

2020 Morio Muskat Qualitätswein Bereich Meißen halbtrocken

2020 Weißburgunder Qualitätswein Bereich Meißen trocken

2020 Ruländer Spätlese Radebeuler Steinrücken trocken

BRONZENER DLG-PREIS

Sekt b.A. "Benno von Meißen" Scheurebe brut nature
2018 Kerner Qualitätswein Bereich Meißen halbtrocken
2019 Weißburgunder Spätlese Merbitzer Bauernberge feinherb
2020 Weißburgunder Kabinett Proschwitzer Katzensprung trocken
2019 Riesling Qualitätswein Bereich Meißen trocken
2020 Kernling Spätlese Radebeuler Johannisberg feinherb

Landesweinprämierung b. A. Sachsen 2021

GOLDENER PREIS

2020er Morio Muskat Bereich Meißen QW halbtrocken

SILBERNER PREIS

2020er Müller Thurgau Bacchus Seußlitzer Heinrichsburg QW trocken
2020er Weißburgunder Merbitzer Bauernberge Kabinett halbtrocken
2020er Kerner Radebeuler Steinrücken Kabinett trocken
2019er Riesling Bereich Meißen QW halbtrocken
2019er Traminer Bereich Meißen QW trocken
2020er Traminer Meißner Rosengründchen Spätlese trocken
Sekt b.A. "Benno von Meissen" Scheurebe brut nature

BRONZENER PREIS

2020er Müller Thurgau Bereich Meißen QW trocken
2020er Weißburgunder Bereich Meißen QW trocken
2020er Weißburgunder Proschwitzer Katzensprung Kabinett trocken
2020er Blanc de Noirs Bereich Meißen Kabinett trocken
2020er Sauvignon Blanc Bereich Meißen QW trocken
2019er Traminer Bereich Meißen Kabinett halbtrocken

DLG-Prämierungen für unsere "Benno von Meissen"- Sekte und unsere Weine

Auch in diesem Jahr konnten unsere „Benno von Meissen“-Sekte bei der Bundesweinprämierung der DLG überzeugen. Wir sind unglaublich stolz als einziger Weinerzeuger Sachsens drei Goldmedaillen für unsere Sekte erhalten zu haben. Die drei besten Sekte sind „Benno von Meissen“ Morio Muskat trocken (1. Platz), extratrocken (2. Platz) sowie brut nature (3. Platz). Weiterhin wurden die Sekte „Benno von Meissen“ Scheurebe trocken mit dem Silbernen Preis und „Benno von Meissen“ Scheurebe doux mit Bronze ausgezeichnet.

Bei den Weinen dürfen wir uns ebenfalls über zahlreiche Auszeichnungen freuen.

Mit dem Silbernen Preis wurden die Weine:

- 2019 Solaris Bereich Meissen Spätlese feinherb
- 2019 Morio Muskat Bereich Meissen QW trocken
- 2019 Weißburgunder Pillnitzer Königlicher Weinberg QW
- 2019 Schieler Bereich Meissen QW halbtrocken

ausgezeichnet. Mit DLG-Bronzemedailles dürfen sich jetzt der 2019er Müller- Thurgau Pillnitzer Königlicher Weinberg QW feinfruchtig sowie der 2018er Traminer Proschwitzer Katzensprung Spätlese trocken schmücken.

Zudem freuen wir uns, in diesem Jahr erneut zu den „DLG Top 100 Weinerzeuger Deutschlands“ zu gehören und konnten uns im Vergleich zum Vorjahr um einen Platz verbessern.

Entdecken Sie unsere „Benno von Meissen“-Sekte sowie prämierten Weine und verwöhnen Sie sich und Ihre Liebsten mit Genussmomenten.

Unser Tipp: Verschenken Sie passend zu jeder Jahreszeit Genussmomente - unsere Sekte und Weine sind einzeln oder als Präsent ein ideales Geschenk.

Sekt und Secco

<i>„Benno von Meissen“</i>			
Riesling Sekt trocken, Flaschengärung	12,0 %	0,10 l	5,00
<i>„Benno von Meissen“</i>			
Riesling Sekt trocken, Flaschengärung	12,0 %	0,75 l	31,50
<i>„Benno von Meissen“</i>			
Traminer Sekt trocken, Flaschengärung	12,5 %	0,75 l	48,50
<i>„Benno von Meissen“</i>			
Scheurebe Sekt brut trocken, Flaschengärung	11,5 %	0,75 l	48,50
Saxecco weiß Perlwein			
	10,5 %	0,10 l	4,00
		0,75 l	26,50

Weine weiß

Bennoschoppen weiß, halbtrocken	12,0 %	0,10 l	4,00
		0,20 l	7,00

Aromen von Birnen, reifen Äpfeln, etwas Quitte und Zitrus. Durch eine angenehme Restsüße ist er ein Zechwein für gemütliche Stunden.

Milder Schoppenwein zu leichten Gerichten der täglichen Küche.

Morio Muskat QbA feinherb	11,0 %	0,10 l	4,50
2020		0,20 l	8,20
		0,75 l	29,50

Eine echte Rarität. Wunderbar kräftiger Bukettwein, duftig und würzig mit floralen Noten von Veilchen, Flieder, Holunderblüten und Rosen. Ausgeprägte Muskatnote.

Ein Wein für Liebhaber. Schmeckt vorzüglich zu kräftigen Käsesorten.

Traminer QbA halbtrocken	12,0 %	0,10 l	4,50
2019		0,20 l	8,20
		0,75 l	29,50

Hell Gelb glänzend im Glas. Sein blumiger Duft erinnert an einen Strauß duftender Rosen.

Feine Akzente von Orangen und Blütenhonig runden das Bukett ab.

Ein schöner Tropfen zum Genießen in geselliger Runde.

Bacchus Qba halbtrocken	12,0 %	0,10 l	4,50
2021, Silber Prämierung DLG 2022		0,20 l	8,20
		0,75 l	29,50

Aromen von gelbem Apfel, Holunderblüten, schwarzer Johannisbeere und einem Hauch von Minzblättern mit einer feinen Säurestruktur. Zu einer aromatischen Küche, Geflügelgerichten.

Müller-Thurgau , trocken	12,0 %	0,10 l	4,50
2021		0,20 l	8,20

Aromen von Äpfeln und schwarzer Johannesbeere mit einer feinen Muskatwürze. Ein Tropfen zum Verweilen und Genießen. Zu Gemüsegerichten und Fischspeisen besonders Zander.

Scheurebe Qba trocken	12,0 %	0,10 l	4,50
2021		0,20 l	8,20
		0,75 l	29,50

Intensiver Duft von schwarzen Johannesbeeren, Mango und Pfirsich mit frischer spritziger Säure. Gut zu Geflügelgerichten und Fruchtsaucen.

Goldriesling Qba trocken	12,0 %	0,10 l	4,50
2021		0,20 l	8,20
		0,75 l	29,50

Aromen von Apfel, Pfirsich, Mirabelle und etwas Citrus. Ausgewogene harmonische Säure. Zu allen Speisen aus der leichten Küche ein guter Begleiter.

Riesling Qba trocken	12,0 %	0,10 l	4,50
2020		0,20 l	8,20
		0,75 l	29,50

Aromen von Apfel, Pfirsich, Mirabelle und etwas Citrus. Ausgewogene harmonische Säure. Zu allen Speisen aus der leichten Küche ein guter Begleiter.

Sauvignin Blanc Qba trocken	12,0 %	0,10 l	4,50
2020		0,20 l	8,20
		0,75 l	29,50

Aromen nach Stachelbeere, Paprikafrüchten, schwarzer Johannisbeere und Kräutern. Zu allen Speisen aus der leichten Küche ein guter Begleiter.

Weisser Burgunder Qba trocken	11,5 %	0,10 l	4,50
2021		0,20 l	8,20
		0,75 l	29,50

Fruchtbetont und würzig mit Aromen von Birne, reifer Ananas und einer feinen Honignote. Ein harmonischer Begleiter zu Pastagerichten.

Weine rose

Bennoschoppen rose, trocken 11,5 % 0,10 l 4,00

0,20 l 7,00

Aromen von Erdbeere und Himbeere. Angenehme Frische und aromatische Beerennoten die begeistern mit einem zarten Schmelz. Er schmeckt einfach nach mehr.

Blanc de Noir Qba trocken 11,5 % 0,10 l 4,50

2021 0,20 l 8,20

0,75 l 29,50

Der Weiße aus dem Roten. Helles Lachsrosa. Aus den Trauben des Spätburgunders weiß gekelterter Wein mit feinen Aromen von roten Beeren und Pink Grapefruit. Mit einer frischen Säurestruktur. Ein schöner Sommerwein zu Gegrilltem oder zu Cocktailtomaten und Kräutern.

Schieler Qba halbtrocken 11,5 % 0,10 l 4,50

2021 0,20 l 8,20

0,75 l 29,50

Kein echter Rosé denn hier werden Rote und weiße Trauben zusammen vergoren und ergeben diesen herrlichen frisch fruchtigen Sommerwein. Erdbeerrot kräftige im Glas. Duft von Himbeeren und Kirschen gepaart mit einer feinen Frische von Grapefruit und Limette. Dazu gesellt sich eine angenehme Restsüße. Das ist der perfekte Wein für eine Gartenparty.

Weine rot

Bennoschoppen rot, trocken 11,5 % 0,10 l 4,00

0,20 l 7,00

Aromen von Sauerkirschen und dunklen Beeren. Fruchtig würziges Bouquet mit harmonischer Tanninstruktur. Ein unkomplizierter Landwein.

Regent Qba trocken 12,5% 0,10 l 4,50 0,20 l 8,20

2019 0,75 l 29,50

Tiefdunkler Sauerkirschroter kräftig würziger Wein mit Aromen von Schattenmorellen, Brombeeren und Mandeln. Leicht rauchig mit jugendlichen starken Tanninen. Passt zu allen kräftigen Speisen wie auch zu kurzgebratenem.

Spätburgunder Qba trocken 12,5 % 0,10 l 4,50 0,20 l 8,20

2021 0,75 l 29,50

Kräftigens Kirschrot. Der Duft von dunklen Beeren und Schattenmorellen umschmeicheln die Nase. Würzig und fruchtig am Gaumen. Solo oder zu gebratenen oder geschmorten Gerichten.

Eiswein 2020

Eiswein 12,5% 0,375 l 118,00

Verschwenderische Aromen erwarten hier den Genießer.

Mit Honignoten, Quitte, Rhabarber, Birne etwas Maracuja und sachten Kräuternoten in der Nase, verbunden mit einer dichten würzigen Fülle hält er lange nach.

Das ist ein Tropfen für ganz besondere Momente.

Eiswein nimmt unter den Prädikatsweinen eine Sonderstellung ein. Die Trauben werden erst bei einer Temperatur von mindestens minus 7 °C gelesen. Das gefrorene Lesegut muss sofort weiterverarbeitet werden. Das Eis bleibt beim Pressen in den Beeren zurück, nur der austretende Saft wird vergoren. Charakteristisch für Eiswein ist die Verbindung von konzentrierter Süße und hoher Säure. Dies macht den Eiswein zu einem beeindruckenden Wein und zum Begleiter edler Desserts. Eiswein ist aufgrund seines hohen Restzuckergehalts lange lagerfähig.

Traubensaft

Weisser Burgunder 100% Fruchtgehalt 0,0 % 0,20 l 4,50

Die alkoholfreie Alternative aus 100% Sortenreinen Weintrauben.

Weinlikör

Scheurebe 20,0 % 2 cl 4,80

zartsüß und feinfruchtig

Traminer 20,0 % 2 cl 4,80

feinwürzig blumig

Spätburgunder 20,0 % 2 cl 4,80

zartsüß, feine Rotweinnote

Digestif

Destillerie Lantzenhammer Schliersee

Lantzenhammer Mirabellenbrand 42 % 2 cl 6,50

Intensiv, betörend, vollaromatisch. Zu allen möglichen Speisen und zu allen Jahreszeiten angenehm und lustvoll zu trinken

Lantzenhammer Waldhimbeere 42 % 2 cl 6,50

Der Duft sanft, der Geschmack ein Vollfruchterlebnis. Wild gesammelt in den Bergen und Wäldern der Karpaten, des Riesengebirges und Ausläufern der hohen Tatra. Wie Waldhimbeeren unterscheiden sich von den Gartenhimbeeren durch ihren intensiven Geschmack.

Ideal nach Deserts, die fruchtig betont sind

Lantzenhammer Sauerkirschbrand 42 % 2 cl 6,50

Trotz des Ensteinens der Früchte, herb kräftig voluminös.

Ideal nach kräftigen Speisen und dunklen Saucen.

Lantzenhammer Schlehengeist 42 % 2 cl 6,50

Herb fruchtig mit intensivem Mandel- Marzipanton, typisch für Schlehe.

Idealer Digestif in der Herbst und Winterzeit.

Zu dunklen Saucen oder nussigem, zimtigen Desserts.

Teekarte

BIO DARJEELING

Eine besondere Bio Mischung erlesener Darjeelings aus dem Garten „Happy Valley“. Samtig, nussig und erlesen im Geschmack.
 Schwarzer Tee **01** Happy Valley

BIO EARL GREY

Ein schwarzer Biotee aus dem chinesischen Yunnan-Distrikt, klassisch aromatisiert mit natürlichem Bergamottaroma und verfeinert mit Vanillegeschmack.
 Schwarzer Tee **02** Secret of Bergamotte

BIO GRÜNER TEE

Grüner Biotee aus Zhejiang, eine Provinz an der Küste zum Ostchinesischen Meer im Südosten Chinas. Dieser Grüntee hat eine jahrhundertealte Tradition, die in Kombination mit verschiedensten Fruchtaromen neu entfacht wird.

Grüner Tee aromatisiert **03** Sencha Bloom

BIO INGWER-ZITRONENGRAS

Eine Bio Kräuterkomposition, die durch Ingwer und Süßholz eine abgerundete süße Frische ergibt – gleichzeitig in Verbindung mit Krauseminze und Zitronengras aber auch eine spritzige Note hat.

Kräutertee **04** A Touch of India

BIO AYURVEDA

Eine reine Bio Kräutermischung, die ausschließlich mit Zutaten aus kontrolliert biologischen Anbau komponiert wurde. Sie allein geben dem Tee einen herrlich natürlichen Geschmack, frei von Aromen und anderen Zusatzstoffen.

Kräutertee **05** Garden of Herbs

BIO ROOIBOS

Der klassische Bio Rooibos aus Südafrika, versetzt mit Vanillestückchen, weißen Kornblumenblüten und ausgewogenem Orangenöl. Wohlschmeckend und von Natur aus koffeinfrei.

Rooibostee aromatisiert **07** African Vitality

BIO MINZE

Eine Bio Kräutermischung aus verschiedenen Minzsorten – Pfeffer- und Krauseminze und Apfelminze. Frisch, gesund und auch kalt zu genießen.

Kräutertee **08** Mint Blend

BIO HIBISKUS - ROTE BEETE

Frucht und Gemüse? Die perfekte Symbiose! Rote Beete setzt den feinen, milden Akzent, Mango- und Bergamottaroma liefern den spritzigen Hauch Exotik.

Früchtete aromatisiert **11** Reddish Pleasure

BIO FRIESENTÉE

Ein kraftvoller, aromatischer Schwarztee mit satter, rotbrauner Farbe in der Tasse – wie ihn nicht nur die Friesen lieben.

Schwarzer Tee **14** Malty Assam

BIO WIESENKRÄUTER

Vertraute und beliebte Kräuter – in einer mild-aromatischen modern interpretierten Neuauflage.

Kräutertee **10** Meadow Herbage