

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

Spargelkarte

<i>Spargelcremesuppe</i>	6,50
<i>Spargelsalat, mit Kirschtomaten und Räucherlachs</i>	10,80

Stangenspargel

<i>500 Gramm</i>	21,00
<i>zusätzlich mit</i>	

<i>Schinken, luftgetrocknet</i>	7,50
---------------------------------	------

<i>Karree vom Iberico – Schwein</i>	13,00
-------------------------------------	-------

<i>Kalbsschnitzel, paniert</i>	15,00
--------------------------------	-------

<i>Rumpsteak, 250 Gramm</i>	21,00
-----------------------------	-------

<i>Lachssteak, gebraten</i>	15,50
-----------------------------	-------

<i>Zanderfilet, gebraten</i>	15,50
------------------------------	-------

*zu allen Spargelvariationen servieren wir Ihnen Salzkartoffeln und
wahlweise Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter*

Unsere Weinempfehlung:

Goldriesling 2019

*fruchtiges Bouquet von Banane, Pink Grapefruit und feiner Citrusnote,
ausbalancierte Säurestruktur*

0,1 l : 4,20 0,2 l : 7,50 0,75 l : 28,00

*Wir beziehen unseren Spargel täglich frisch
vom Landwirt Rust aus Altenhagen- Hagenburg.*

Osterkarte

Frikassee vom jungen Fleischhahn, mit frischem Spargel, Champignons in Sauce Supreme mit Zuckererbsen und Reistimbale	19,60
Lammkarree , mit Speckbohnen, Rosmarin-Kartoffeln, Kirschtomaten und Kräuterbutter	35,00
Regenbogenforelle , ca.260 Gramm, gebraten, mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Gurkensalat	19,20
Süßkartoffel , gefüllt mit Lammhackfleisch, mit Käse überbacken	14,80
Süßkartoffel , gefüllt mit Gartengemüse, mit Käse überbacken	12,80

Unsere Weinempfehlung:

Schieler 2019, rose, halbtrocken

Ein Cuvée von roten und weißen Trauben, die zusammen vergoren werden und dadurch seinen unverwechselbaren frisch-fruchtigen Charakter ergeben, mit Aromen von roten Beeren und frischen Noten von rosa Grapefruit.

Am Gaumen zeigt er sich mit einem harmonischen Zucker-Säure-Spiel.

0,1 l : 4,20

0,2 l : 7,50

0,75 l : 28,00

Wochenkarte

drei Datteln im Speckmantel an Ruccolasalat mit Haus-Balsamico-Dressing und Pinienkernen	7,90
Rote Bete Carpaccio mit Rucola, Haus-Balsamico-Dressing, Pinienkernen und Fetakäse (Kuhmilch)	9,80
sieben Garnelen, gebraten, Knoblauchsauce und Baguette	8,50
Meerestriologie Räucherlachs, Matjesfilet, Bratheringsfilet mit frischen Zwiebelringen und Meerrettichsauce dazu Baguette und Butter	14,50
Nordseescholle im Ganzen natur gebraten mit Speckkartoffelsalat	22,50
Nordseescholle im Ganzen „ Finkenwerder Art“ natur gebraten mit Speck, Zwiebeln und Salzkartoffeln	23,50
Nordseescholle im Ganzen „ Büsumer Art“ natur gebraten mit Nordseekrabben und Salzkartoffeln	29,50
Lachsfilet, gebraten mit Kräuterweißweinsauce, Zuckerschoten und Salzkartoffeln	26,50

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. 9,90
 Gorbuscha Kaviar aus Wildlachsrogen PLATINUM
 premiumqualität, mit einen frischen milden leicht salzigen Geschmack.
 dazu Baguette und Butter

.....zusätzlich mit einem Glas Saxecco 0,1 l 13,50

Bruschetta nach „Hafenblick Art“ 7,50
 drei geröstete Baguette Scheiben belegt mit
 Zwiebeln, Knoblauch, frischer Tomate, Parmesan und Garnelen

Räucherlachs 14,80
 mit Kräuterdip und Röstinchen an einem Salatbouquet

Scampi Pfanne

groß 5 Riesengarnelen, gebraten mit Pimientos
 in Knoblauch und Weißwein, dazu Baguette Brot 19,50

klein 3 Riesengarnelen, gebraten mit Pimientos
 in Knoblauch und Weißwein, dazu Baguette Brot 13,30

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	16,50
– gebratenem Lachsfilet und Zanderfilet	19,50

zu allen unseren Salaten servieren wir Ihnen Brot

Traditionelles

Labskaus , hausgemacht	16,90
aus gepökeltem Rindfleisch, Zwiebeln, Kartoffeln und Gewürzen als Beilage reichen wir Matjesfilet, Gewürzgurke, Rote Bete und Spiegelei	
Sülze , hausgemacht	14,80
mit Remouladensauce, Gewürzgurke und Bratkartoffeln	

Fleischgerichte

Karree vom Iberico – Schwein , gebraten an Nudeln mit Basilikumpesto	20,90
Kalbssteak , natur gebraten mit Kräuterbutter, Gartengemüse und Bratkartoffeln	22,90
Kalbschnitzel , paniert gebraten mit Gartengemüse und Bratkartoffeln	22,90
Rumpsteak , 250 Gramm mit Kräuterbutter, Wok-Gemüse und Bratkartoffeln	29,50

Fischgerichte

Bratheringsfilets , mild-sauer eingelegt mit frischen Zwiebelringen und Bratkartoffeln	13,50
drei Matjesfilet „Hausfrauen Art“ Äpfel, Zwiebeln, Gurkenstückchen in Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln	16,50
Rotbarschfilet , paniert gebraten mit hausgemachter Remouladensauce und Speckkartoffelsalat	17,50
Schollenfilet , in Eihülle gebraten mit Kräuterweißweinsauce, Kirschtomaten, Salzkartoffeln	19,50
Zanderfilet , gebraten an Wok-Gemüse mit Salzkartoffeln	24,50
Lachsfilet , natur gebraten an Nudeln mit Basilikumpesto	24,50

Vegetarisch

Golubzi , kleine Kohlroulade, gefüllt mit Kidneybohnen, Kichererbsen, Linsen, Bulgur, Zwiebeln in einer Tomatenparikasauce	14,80
zweiertei aus dem Ofen Aubergine und rote Paprika mit Bulgur gefüllt in einer Tomatensauce im Ofen gebacken	14,80
Bulgur mit Wok – Gemüse und Kräuterjoghurt	14,80
Chebureki , knusprige Teigtasche gefüllt mit Spinat, Knoblauch und Fetakäse (<i>Kuhmilch</i>) mit Salatbouquet und Kräuterjoghurt	14,80

Pasta / Nudelgerichte

Pasta Fantasia Nudeln mit mediterranem Gemüse und Parmesan (Lauchzwiebeln, Zucchini, rote und gelbe Paprika, Aubergine)	14,50
Pasta Tacchino (Putz) Nudeln mit gebratenen Putenbruststreifen, mediterranem Gemüse und Parmesan	18,50
Pasta Spinacchi (Spinat) Nudeln mit Blattspinat, Knoblauch und Kirschtomaten in Sahnesauce	13,50
Pasta mit Garnelen Nudeln mit Garnelen, Blattspinat, Knoblauch, Kirschtomaten in Sahnesauce	19,50
Pasta Funghi (Pilze) Nudeln mit frischen Champignons in einer Kräuterweißweinsauce	13,50
Pasta Vitello (Kalb) Nudeln mit Kalbfleisch und frischen Champignons in einer Kräuterweißweinsauce	19,50

Dit und Dat von jedem Wat

Currywurst , 120 Gramm mit Brot	6,80
Currywurst , 120 Gramm mit Pommes Frites	7,80
„Fish and Chips“ , Fischfilet, paniert und gebacken mit Kartoffelspalten und Remouladensauce	14,50
Nackensteak , gebraten mit Kräuterbutter und Kartoffelsalat	16,50
Strammer „Moritz“ Brot, belegt mit Mettwurst, zwei Spiegeleier und Gewürzgurke	14,50
Strammer „Max“ Brot, belegt mit Schinken, zwei Spiegeleier und Gewürzgurke	14,50
Matjesbrot Brot, belegt mit zwei Emden Matjesfilet und Zwiebelringe	10,80
Mettwurstbrot Brot, belegt mit Mettwurst und Gewürzgurke	9,50
Schinkenbrot Brot, belegt mit rohem Schinken und Gewürzgurke	10,50
Käsebrot Brot, belegt mit Scheibenkäse, Tomate und Salatgurke	10,50

Kindergerichte

Der Hobbit , Chicken Nuggets mit Pommes Frites	6,80
Moby Dick - Fischnuggets mit Pommes Frites	6,80
Nudeln mit Tomatensauce	5,00
zwei Kartoffelpuffer , mit Apfelmus	5,50

Dessert

Zitronensorbet 6,80
 mit Limoncellosoße, enthält Laktose

Eierpfannkuchlein 6,50
 mit Apfel, Rosinen und Vanilleeis

Schokotörtchen 5,50
 warm mit flüssigem Schokoladenkern und Fruchtsauce

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.

Warme Getränke

Große Tasse Kaffee 3,50

Kännchen Kaffee 4,20

Espresso 2,60

Espresso, doppelt 5,00

Cappuccino, mit aufgeschäumter Milch 3,30

Latte Macchiato 3,50

Milchkaffee 3,80

Großes Glas Tee 300 ml 4,00

die Auswahl verschiedener **Bio-Tee-Sorten** finden Sie in unserer

Teekarte auf der letzten Seite

Heiße Schokolade mit aufgeschäumter Milch 3,80

Chococcino 4,80

alle Kaffees auch koffeinfrei erhältlich (unsere Milch enthält Laktose)

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola	0,3 l	3,30
Coca-Cola	0,5 l	5,30
Coca-Cola light	0,3 l	3,30
Coca-Cola light	0,5 l	5,30
Sinalco Orange	0,3 l	3,30
Sinalco Orange	0,5 l	5,30
Zitronenbrause	0,3 l	3,30
Zitronenbrause	0,5 l	5,30
Spezi	0,3 l	3,30
Spezi	0,5 l	5,30
Apfelschorle	0,3 l	3,30
Apfelschorle	0,5 l	5,30
Rhabarbarschorle	0,3 l	3,50
Rhabarbarschorle	0,5 l	5,50
Maracujaschorle	0,3 l	3,50
Maracujaschorle	0,5 l	5,50
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	3,50
Maracujasaft	0,2 l	3,50
Mineralwasser Original Selters	0,25 l	2,70
Mineralwasser Original Selters Naturell	0,25 l	2,70
Mineralwasser Original Selters	0,75 l	6,50
Mineralwasser Original Selters Naturell	0,75 l	6,50
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	3,20

Frisch vom Fass

<i>Radeberger Pilsner</i>	0,25 l	3,00
<i>Radeberger Pilsner</i>	0,5 l	5,40
<i>Hövels Original, obergärig</i>	0,3 l	3,80
<i>die rotblonde Dortmunder Bierspezialität</i>		
<i>Hövels Original</i>	0,5 l	5,90
<i>Alster</i>	0,25 l	3,00
<i>Alster</i>	0,5 l	5,40

Flaschenbiere

<i>Schöfferhofer Hefeweizen Naturtrüb</i>	0,5 l	5,20
<i>Schöfferhofer Hefeweizen alkoholfrei</i>	0,5 l	5,20
<i>Berliner Weisse rot</i>	0,33 l	4,10
<i>Berliner Weisse grün</i>	0,33 l	4,10
<i>Alkoholfreies Bier Clausthaler</i>	0,33 l	3,40
<i>Vita Malz</i>	0,33 l	3,40

Spirituosen

Doppelkorn	38%	2 cl	2,80
Malteser	40%	2 cl	3,50
Linie Aquavit	42%	2 cl	3,50
Obstler	40%	2 cl	3,50
Obstbrand – Williams Christ Birne	40%	2 cl	3,50
Vodka	38%	2 cl	3,00
Rum	40%	2 cl	2,50
Cognac	40%	2 cl	7,00
Asbach Uralt Weinbrand	38%	2 cl	4,00
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

Mandarine 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.

Zibärtele 40 % 2 cl 8,50

die kleine Wildpflaume Zibarte – liebevoll „Zibärtele“ 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 Zibärtele 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:	0 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

„Benno von Meissen“

Riesling Sekt trocken, Flaschengärung 12,0 % 0,10 l 4,50

„Benno von Meissen“

Riesling Sekt trocken, Flaschengärung 12,0 % 0,75 l 29,50

„Benno von Meissen“

Traminer Sekt trocken, Flaschengärung 12,5 % 0,75 l 42,50

„Benno von Meissen“

Scheurebe Sekt brut trocken, Flaschengärung 11,5 % 0,75 l 42,50

Saxecco weiß Perlwein 10,5 % 0,10 l 4,00

0,75 l 26,50

offene Weine

Bennoschoppen weiß, halbtrocken 12,0 % 0,10 l 3,50

0,20 l 6,00

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.

Müller-Thurgau weiß, trocken 12,0 % 0,10 l 3,50

0,20 l 6,00

Aromen von Äpfeln und schwarzer Johannesbeere mit einer feinen Muskatwürze. Ein Tropfen zum Verweilen und Genießen.

Zu Gemüsegerichten und Fischspeisen besonders Zander.

Bennoschoppen rose, trocken 11,5 % 0,10 l 3,00

0,20 l 6,00

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

Bennoschoppen rot, trocken 11,5 % 0,10 l 3,50

0,20 l 6,00

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

Flaschen Weine weiß

Morio Muskat QbA feinherb	11,0 %	0,10 l	4,20
2020		0,20 l	7,50
		0,75 l	28,00

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	4,20
2019		0,20 l	7,50
		0,75 l	28,00

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.

Scheurebe QbA trocken	12,0 %	0,10 l	4,20
2020		0,20 l	7,50
		0,75 l	28,00

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

Riesling QbA trocken	12,0 %	0,10 l	4,20
2020		0,20 l	7,50
		0,75 l	28,00

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

Weisser Burgunder QbA trocken	11,5 %	0,10 l	4,20
2020		0,20 l	7,50
		0,75 l	28,00

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

Flaschen Weine rose

Blanc de Noir Qba trocken 11,5 %	0,10 l	4,20	0,20 l	7,50
2020			0,75 l	28,00

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	4,20	0,20 l	7,50
2020			0,75 l	28,00

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

Flaschen Weine rot

Regent Qba trocken 12,5%	0,10 l	4,20	0,20 l	7,50
2019			0,75 l	28,00

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	4,20		
2020			0,20 l	7,50
			0,75 l	28,00

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

Traubensaft

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

Die alkoholfreie Alternative aus 100% Sortenreinen Weintrauben.

Weinlikör

Scheurebe zartsüß und feinfruchtig	20,0 %	2 cl	4,80
Traminer feinwürzig blumig	20,0 %	2 cl	4,80
Spätburgunder zartsüß, feine Rotweinnote	20,0 %	2 cl	4,80

Digestif

Destillerie Lanttenhammer Schliersee

Lanttenhammer Mirabellenbrand Intensiv, betörend, vollaromatisch. Zu allen möglichen Speisen und zu allen Jahreszeiten angenehm und lustvoll zu trinken	42 %	2 cl	6,50
Lanttenhammer Waldhimbeere 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	42 %	2 cl	6,50
Lanttenhammer Sauerkirschbrand Trotz des Ensteinens der Früchte, herb kräftig voluminös. Ideal nach kräftigen Speisen und dunklen Saucen.	42 %	2 cl	6,50
Lanttenhammer Schlehengeist Herb fruchtig mit intensivem Mandel- Marzipanton, typisch für Schlehe. Idealer Digestif in der Herbst und Winterzeit. Zu dunklen Saucen oder nussigem, zimtigen Desserts.	42 %	2 cl	6,50

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