

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*

# Rund um Knolle

**Kartoffelsalat**, mit Kirschtomaten und Räucherlachs 10,80

**Süßkartoffel**, gefüllt mit Lammhackfleisch,  
mit Käse überbacken 16,80

**Süßkartoffel**, gefüllt mit Gartengemüse,  
mit Käse überbacken 14,80

## **Backkartoffel**

gefüllt mit Sour-Creme  
an Salatbouquet

9,50

zusätzlich mit

**Wok – Gemüse** 13,50

**Pulled Pork**, ca 150 gr. 16,80

**Putenbruststreifen**, gebraten 16,80

**Matjesfiletstreifen und Zwiebelringen** 13,50

**Räucherlachsscheiben** 13,50

Unsere Weinempfehlung:

**Sauvignon Blanc 2020**

Die Sauvignon Blanc Rebe ist eine Zufallskreuzung aus dem Traminer und dem Chenin Blanc. Der Wein hat ein unverkennbar kräftiges Aroma nach Stachelbeere, Paprikafrüchten, schwarzer Johannisbeere und Kräutern.

0,1 l : 4,20

0,2 l : 7,50

0,75 l : 28,00

## Wochenkarte

<b>drei Datteln im Speckmantel an Ruccolasalat</b> mit Haus-Balsamico-Dressing und Pinienkernen	7,90
<b>Rote Bete Carpaccio</b> mit Rucola, Haus-Balsamico-Dressing, Pinienkernen und Fetakäse (Kuhmilch)	9,80
<b>sieben Garnelen, gebraten,</b> Knoblauchsauce und Baguette	8,50
<b>Meerestriologie</b> Räucherlachs, Matjesfilet, Bratheringsfilet mit frischen Zwiebelringen und Meerrettichsauce dazu Baguette und Butter	14,50
<b>Nordseescholle im Ganzen</b> natur gebraten mit Speckkartoffelsalat	23,50
<b>Nordseescholle im Ganzen „ Finkenwerder Art“</b> natur gebraten mit Speck, Zwiebeln und Salzkartoffeln	24,50
<b>Nordseescholle im Ganzen „ Büsumer Art“</b> natur gebraten mit Nordseekrabben und Salzkartoffeln	29,50
<b>Lachsfilet, gebraten</b> mit Kräuterweißweinsauce, Bohnen mit Speck und Salzkartoffeln	27,50

## Suppen

<b>Schaumburger Hochzeitssuppe</b>	5,90
mit Mettklößchen, Eierstich und Nudeln	
<b>Steinhuder Fischeuppe</b>	6,90
mit Edelfischstückchen und Gemüse Julienne	
<b>Gulaschsuppe</b>	6,90
mit Kalb und Rindfleisch, feurig pikant	

## Vorspeisen

<b>Lachskaviar, ca 40 g.</b>	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
<b>Bruschetta nach „Hafenblick Art“</b>	8,40
drei geröstete Baguette Scheiben belegt mit Zwiebeln, Knoblauch, frischer Tomate, Parmesan und Garnelen	
<b>Räucherlachs</b>	14,80
mit Kräuterdip und Röstinchen an einem Salatbouquet	
<b>Scampi Pfanne</b>	
<u>groß</u> 5 Riesengarnelen, gebraten mit Pimientos in Knoblauch und Weißwein, dazu Baguette Brot	19,50
<u>klein</u> 3 Riesengarnelen, gebraten mit Pimientos in Knoblauch und Weißwein, dazu Baguette Brot	13,30

## Salate

mit unserem Haus-Balsamico-Dressing

<b>Ruccolasalat</b> , Pinienkerne und Parmesansplitter	7,50
<b>kleiner gemischter Salat</b>	5,00
<b>großer gemischter Salat</b>	9,80
<b>großer gemischter Salat</b> 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

<b>Labskaus</b> , hausgemacht	18,50
aus gepökeltem Rindfleisch, Zwiebeln, Kartoffeln und Gewürzen als Beilage reichen wir Matjesfilet, Gewürzgurke, Rote Bete und Spiegelei	
<b>Sülze</b> , hausgemacht	16,80
mit Remouladensauce, Gewürzgurke und Bratkartoffeln	

## Fleischgerichte

<b>Karree vom Iberico – Schwein</b> , gebraten an Nudeln mit Basilikumpesto	21,50
<b>Kalbssteak</b> , natur gebraten mit Kräuterbutter, Gartengemüse und Bratkartoffeln	23,50
<b>Kalbschnitzel</b> , paniert gebraten an Speckkartoffelsalat	23,50
<b>Rumpsteak</b> , 250 Gramm mit Kräuterbutter und Backkartoffel mit Sour-Creme	27,50

## Fischgerichte

<b>Bratheringsfilets</b> , mild-sauer eingelegt mit frischen Zwiebelringen und Bratkartoffeln	13,90
drei <b>Matjesfilet „Hausfrauen Art“</b> Äpfel, Zwiebeln, Gurkenstückchen in Sahnesauce, dazu Salzkartoffeln	16,80
<b>Rotbarschfilet</b> , paniert gebraten mit hausgemachter Remouladensauce und Speckkartoffelsalat	18,50
<b>Schollenfilet</b> , in Eihülle gebraten mit Kräuterweißweinsauce, Kirschtomaten, Salzkartoffeln	19,50
<b>Zanderfilet</b> , gebraten an Wok-Gemüse mit Salzkartoffeln	26,50
<b>Lachsfilet</b> , natur gebraten an Nudeln mit Basilikumpesto	24,50

## Vegetarisch

<b>Golubzi</b> , kleine Kohlroulade, gefüllt mit Kidneybohnen, Kichererbsen, Linsen, Bulgur, Zwiebeln in einer Tomatenparikasauce	15,50
<b>zweierteil aus dem Ofen</b> Aubergine und rote Paprika mit Bulgur gefüllt in einer Tomatensauce im Ofen gebacken	15,50
<b>Bulgur</b> mit Wok – Gemüse und Kräuterjoghurt	15,50
<b>Chebureki</b> , knusprige Teigtasche gefüllt mit Spinat, Knoblauch und Fetakäse ( <i>Kuhmilch</i> ) mit Salatbouquet und Kräuterjoghurt	15,50

## Pasta / Nudelgerichte

<b>Pasta Fantasia</b> Nudeln mit mediterranem Gemüse und Parmesan ( Lauchzwiebeln, Zucchini, rote und gelbe Paprika, Aubergine )	14,80
<b>Pasta Tacchino ( Putz )</b> Nudeln mit gebratenen Putenbruststreifen, mediterranem Gemüse und Parmesan	18,50
<b>Pasta Spinacchi ( Spinat )</b> Nudeln mit Blattspinat, Knoblauch und Kirschtomaten in Sahnesauce	14,80
<b>Pasta mit Garnelen</b> Nudeln mit Garnelen, Blattspinat, Knoblauch, Kirschtomaten in Sahnesauce	19,50
<b>Pasta Funghi ( Pilze )</b> Nudeln mit frischen Champignons in einer Kräuterweißweinsauce	14,80
<b>Pasta Vitello ( Kalb )</b> Nudeln mit Kalbfleisch und frischen Champignons in einer Kräuterweißweinsauce	19,50

## *Dit und Dat von jedem Wat*

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

## *Kindergerichte*

<b>Der Hobbit</b> , Chicken Nuggets mit Pommes Frites	6,80
<b>Moby Dick</b> - Fischnuggets mit Pommes Frites	6,80
<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce	5,00
zwei <b>Kartoffelpuffer</b> , 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** 2,80

**Espresso, doppelt** 5,20

**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 4,00

**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	5,50
<i>Schlappeseppel „Helles – Bayrisch Mild“</i>	0,3 l	3,80
<i>Schlappeseppel „Helles – Bayrisch Mild“s</i> mit geringer Bitternote	0,5 l	5,50
<i>Alster</i>	0,25 l	3,00
<i>Alster</i>	0,5 l	5,50

## Flaschenbiere

<i>Schöffelhofer Hefeweizen Naturtrüb</i>	0,5 l	5,20
<i>Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei</i>	0,5 l	5,20
<i>Berliner Weisse rot</i>	0,33 l	4,50
<i>Berliner Weisse grün</i>	0,33 l	4,50
<i>Alkoholfreies Bier Radeberger</i>	0,33 l	3,80
<i>Vita Malz</i>	0,33 l	3,80

## Spirituosen

Doppelkorn	38%	2 cl	2,80
Maltaser	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*

**Mandaräne** 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

*pfückfrische junge Fichtensprossen aus Bad Peterstal, von Hand gepfückt, 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

<b>Gegründet:</b>	1938
<b>Mitglieder:</b>	1.500
<b>Geschäftsführer:</b>	Lutz Krüger
<b>Kellermeisterin:</b>	Natalie Weich
<b>Rebfläche:</b>	135 ha davon 106 ha in Steillagen
<b>Rebfläche Sachsen:</b>	450 ha, anteilig in Sachsen: 50%
<b>Durchschnittsertrag:</b>	0 hl/ha
<b>Jahresproduktion:</b>	1.000.000 Flaschen, durchschnittlich
<b>Besondere Lagen:</b>	Radebeuler Goldener Wagen, Pillnitzer Königlicher Weinberg, Proschwitzer Katzensprung
<b>Böden:</b>	vorwiegend Granitverwitterung, Löß und geringfügig Sandböden
<b>Rebsorten:</b>	Goldriesling, Bacchus, Kerner, Müller-Thurgau, Riesling, Gutedel, Scheurebe, Morio Muskat, Traminer, Grau-, Weiß- und Spätburgunder, Dornfelder, Portugieser, Regent, Domina und Schwarzriesling
<b>Weine &amp; Sekte:</b>	Landweine, sortenreine Qualitäts- und Prädikatsweine, Deutsche Perlweine, Winzersekte b.A. als Flaschengärung, Weinliköre und Weinbrände
<b>Besonderheiten:</b>	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 &sbquo;Top 100 der besten Weinerzeuger&lsquo; 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

<b>Morio Muskat</b> 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

<b>Traminer</b> 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.

<b>Scheurebe</b> 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.

<b>Riesling</b> 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

<b>Weisser Burgunder</b> 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

<b>Blanc de Noir</b> 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.

<b>Schieler</b> , 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

<b>Regent</b> 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.

<b>Spätburgunder</b> , Qba trocken	12,5 %	0,10 l	4,20	0,20 l	7,50
2020				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

<b>Weisser Burgunder</b> , 100% Fruchtgehalt	0,0 %	0,20 l	4,50
--	-------	--------	------

Die alkoholfreie Alternative aus 100% Sortenreinen Weintrauben.

## Weinlikör

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

## 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 Desserts, 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.  
 Fruchttete 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