

# DREI HERREN

## WEINGUT



## Willkommen in unserer Weinstube!

Hier können Sie Wein, Kunst und kleine, feine Speisen genießen. Handgelesene Weine von unseren traditionsreichen Weinbergen in Radebeul und Sörnewitz, gewachsen in Steillagen, gereift im historischen Gewölbekeller gemäß unserer weinschonenden Philosophie des „kontrollierten Nichtstuns“.

Wir sind das einzige ostdeutsche Weingut auf der Liste der Top 100 der DLG – Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft.

Regional ausgesucht und saisonal passend werden die Speisen von unserem Koch André Kühne kreiert und zubereitet.



### Zum Naschen und Dippen

<b>Brotkorb Hüftgold</b> mit Griebenschmalz und Gewürzgurke	3,50 €
<b>Gemüse-Chips</b> mit hausgemachtem Dip	3,70 €
<b>Antipasti-Gemüse</b> mit hausgebackenem Brot	5,90 €
<b>Vesperplatte – Die Klassische</b> Schinken und Brühwurst verfeinert mit unserem DREI HERREN ROT- und WEISSwein sowie Rindssalami – natürlich von der Landfleischerei Schempp, Brot und zweierlei Butter	13,50 €
<b>Vesper – Das Feine</b> (reicht auch für zwei Personen) Enten-Vinlettes von der Wahnsdorfer Manufaktur, geräuchertes Schweinefilet und Heideknochenschinken, drei Monate an der Heideluft gereift, natürlich von der Landfleischerei Schempp, Brot und zweierlei Butter	16,00 €



### Unsere saisonale Küche

#### Suppe

Kürbisschaumsuppe  
mit Wildschinken

6,00 €

#### Fleisch

Gulasch vom heimischen Wild  
mit gespecktem Rosenkohl &  
hausgemachten Semmel-Knödel

17,50 €

#### Fisch

Geräucherter Karpfen aus Sachsen  
mit Kartoffel-Weißkohl-Salat

13,50 €

#### Vegetarisch

Trüffelbandnudeln  
mit gebratenen Kräuterseitlingen & Weinschaum

12,00 €



## Zum Schluss

### Käse aus Sachsen

Portion „Berchkäse“ mit fruchtigem Dip 6,50 €

#### Kleine Käseauswahl

Drei verschiedene Käse aus Rohmilch mit hausgebackenen Brot und fruchtigem Dip 12,50 €

#### Große Käseauswahl

Fünf verschiedene Käse aus Rohmilch mit hausgebackenen Brot und fruchtigem Dip 17,50 €



## Getränke, alkoholfrei

### Kaffee oder andere Getränke

Tasse frisch gemahlener Kaffee 2,50 €

Espresso einfach 2,50 €

Selters naturell/leicht oder classic, Flasche 0,5l 0,75l  
3,00 € 4,00 €

Traubensaft rot oder weiß 0,20l 0,75l  
2,00 € 4,50 €

Rhabarberlimonade naturtrüb 0,33l 2,50 €

Zitronenlimonade naturtrüb 0,33l 2,50 €




## Unsere Weine

<b>Qualitätsweine – WEISS</b>	<b>Glas</b> 0,05l	<b>Flasche</b> 0,75l
Müller Thurgau 2016, trocken <i>prämiert: DLG Silber</i> <i>Wein aus zugekauften sächsischen Trauben</i>	2,40 €	14,00 €
Weißwein DREI HERREN 2016, trocken <i>prämiert: DLG Bronze</i>	2,50 €	15,00 €
Rosé 2016, trocken	2,60 €	16,00 €
Blanc de Noir 2016, trocken <i>Wein aus zugekauften sächsischen Trauben</i>	3,00 €	19,00 €
Goldriesling 2016, trocken <i>prämiert: DLG Silber</i> <i>Wein aus zugekauften sächsischen Trauben</i>	3,00 €	18,00 €
Weißburgunder 2016, trocken	3,10 €	20,00 €
Grauburgunder 2016, trocken	3,10 €	20,00 €
Grauburgunder barrique 2015, trocken	4,10 €	25,00 €

# DREI HERREN

## WEINGUT



Riesling 2014, trocken <i>Best of Riesling - 89 Punkte</i>	3,00 €	19,00 €
Riesling Stückfass 2015, feinherb <i>Best of Riesling - 90 Punkte</i>	4,10 €	25,00 €
<b>Prädikatsweine – WEISS</b>	<b>Glas</b>	<b>Flasche</b>
	0,05l	0,75l
Solaris Spätlese 2016, trocken <i>prämiert: Silber AWC Vienna</i>	3,10 €	20,00 €
Solaris Spätlese 2016, halbtrocken	3,10 €	20,00 €

# DREI HERREN

## WEINGUT

### Qualitätsweine – ROT

#### Glas

0,1l

#### Flasche

0,75l

Rotwein, trocken

Cuvée aus Regent und Spätburgunder

3,00 €

18,00 €

Spätburgunder 2012, trocken

*prämiert: AWC Vienna Silber, DLG Silber*

3,50 €

21,00 €

Regent 2013, trocken

3,60 €

22,00 €

Eigensinn 2014, trocken

Cuvée aus Cabernet franc und Spätburgunder

*prämiert: AWC Vienna Silber*

4,00 €

23,00 €

### Destillate

#### 2cl

Traminer – Sächsischer Weinlikör

2,50 €

Riesling – Traubenbrand

3,00 €

Dunkle Versuchung – Likörwein

Im kleinen Holzfass gereifter, samtig weicher sächsischer Rotwein

trifft auf feinstes Weindestillat und wird durch Süße vervollkommenet.

3,70 €

## Wir wünschen genussreiche Momente!