

# DREI HERREN

## WEINGUT



## Willkommen in unserem Weinrestaurant

Hier können Sie Wein, Kunst und eine feine, regionale Frischküche 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 uns kreiert und zubereitet.

# DREI HERREN

WEINGUT



## Kleinigkeiten zum Wein

<b>Brotkorb Hüftgold</b> mit Griebenschmalz und Gewürzgurke	3,50 €
<b>Gemüse-Chips</b> mit hausgemachtem Dip	3,70 €
<b>Burger mit gezupftem Wildschwein</b> mit Kräuter-Mayonnaise, mariniertem Rotkohl und Gemüse-Chips	7,80 €
<b>Portion „Berchkäse“</b> mit fruchtigem Dip	6,50 €
<b>Hausgebackenen Kuchen</b> nach Angebot	3,00 €

## Brotzeit

### Vesper – Die Feine (für zwei Personen)

Enten-Vinlettes von der Wahnsdorfer Manufaktur,  
geräuchertes Schweinefilet, feinster Schinken  
in DREI HERREN Rotwein eingelegt,  
Heideknochenschinken, drei Monate an der  
Heideluft gereift, natürlich von der  
Landfleischerei Schempp, Brot und  
unsere Weißwein-Butter

19,50 €



### Unsere saisonale Küche

#### Suppe

##### Spargel-Schaum

Spargel-Schaum mit geräuchertem Karpfen 6,50 €

##### Spargel Klassisch

##### Nieschützer Spargel mit Drillingen

& Sauce Hollandaise 13,70 €

#### Fleisch

##### Schnitzel vom Kalb auf buntem Spargel-Gemüse

& Kräuter-Drillingen 17,80 €

#### Fisch

##### Gebratene Lachsforelle aus Sachsen

auf buntem Spargel-Gemüse & Kräuter-Drillingen 18,50 €

#### Dessert

Gebrannte Creme vom Spargel 6,80 €



### **Käse aus Sachsen**

#### **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 und Kaffee

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 €	5,50 €
Rhabarberlimonade naturtrüb	0,33l	2,50 €
Zitronenlimonade naturtrüb	0,33l	2,50 €



## Unsere Weine

<b>Qualitätsweine – WEISS</b>	<b>Glas 0,1l</b>	<b>Flasche 0,75l</b>
Weisswein DREI HERREN 2017, trocken	2,40 €	14,00 €
Müller Thurgau 2016, trocken	2,50 €	15,00 €
Rosé 2016, trocken	2,60 €	16,00 €
Goldriesling 2017, trocken Wein aus zugekauften sächsischen Trauben	3,00 €	18,00 €
Blanc de Noir 2016, trocken Wein aus zugekauften sächsischen Trauben	3,00 €	19,00 €
Weißburgunder 2016, trocken	3,10 €	20,00 €
Grauburgunder 2016, trocken	3,10 €	20,00 €
Scheurebe 2017, trocken	3,50 €	21,00 €
Grauburgunder barrique 2015, trocken	4,10 €	25,00 €

...



## Unsere Weine

### Qualitätsweine – WEISS

**Glas**

0,05l

**Flasche**

0,75l

Riesling 2014, trocken

*Best of Riesling - 89 Punkte*

3,00 €

19,00 €

Riesling Stückfass 2015, feinherb

*Best of Riesling - 90 Punkte*

4,10 €

25,00 €

### Prädikatsweine – WEISS

**Glas**

0,05l

**Flasche**

0,75l

Solaris Spätlese 2016, trocken

*prämiert: Silber AWC Vienna*

3,10 €

20,00 €

Solaris Spätlese 2016, halbtrocken

3,10 €

20,00 €

Traminer Spätlese 2017, trocken

Wein aus zugekauften sächsischen Trauben

3,60 €

22,00 €

# DREI HERREN

## WEINGUT

<b>Qualitätsweine – ROT</b>	<b>Glas</b>	<b>Flasche</b>
	0,1l	0,75l
Rotwein, trocken Cuvée aus Regent und Spätburgunder	3,00 €	18,00 €
Spätburgunder 2015, trocken	3,50 €	21,00 €
Regent 2013, trocken	3,60 €	22,00 €
Eigensinn 2014, trocken Cuvée aus Cabernet franc und Spätburgunder <i>prämiert: AWC Vienna Silber</i>	4,00 €	23,00 €



# DREI HERREN

WEINGUT



## Destillate

2cl

Traminer – Sächsischer Weinlikör

2,50 €

Riesling – Traubenbrand

3,00 €

Dunkle Versuchung – Likörwein

3,70 €

Im kleinen Holzfass gereifter, samtig weicher sächsischer Rotwein trifft auf feinstes Weindestillat und wird durch Süße vervollkommenet.

**Wir wünschen genussreiche Momente!**

# DREI HERREN

## WEINGUT



# DREI HERREN

## WEINGUT



### Dessert

Stollen-Parfait

mit gezupftem Schokokuchen & Cumquats

6,50 €

# DREI HERREN

## WEINGUT

Riesling 2014, trocken <i>prämiert: Best of Riesling - 89 Punkt</i>	3,00 €	19,00 €
Riesling Stückfass 2015, feinherb <i>prämiert: Best of Riesling - 90 Punkte</i>	4,10 €	25,00 €

# DREI HERREN

WEINGUT



# DREI HERREN

## WEINGUT





### Unsere saisonale Küche

#### Suppe

Sellerie-Creme-Suppe  
mit Rotwein-Schinken

6,00 €

#### Fleisch

Rostbrätl „Drei Herren“ mit gebratenem Spitzkohl  
und hausgemachten Semmel-Knödel

14,50 €

#### Fisch

Geräucherter Karpfen aus Sachsen  
von Gemüsechips, Weißkohl und Radieschen

13,50 €

#### Vegetarisch

Trüffelbandnudeln  
mit gebratenen Kräuterseitlingen und Weinschaum

12,00 €



### **Brotzeit**

#### **Vesper – Die Feine (für zwei Personen)**

Enten-Vinlettes von der Wahnsdorfer Manufaktur,  
geräuchertes Schweinefilet,  
feinster Schinken im DREI HERREN Rotwein eingelegt,  
Heideknochenschinken, drei Monate an der Heideluft gereift,  
natürlich von der Landfleischerei Schempp,  
Brot und zweierlei Butter

18,50 €

### **Käse aus Sachsen**

#### **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 €





### Unsere saisonale Küche

#### Fisch

Geräucherter Karpfen aus Sachsen  
mit Kartoffel-Weißkohl-Salat

13,50 €

#### Vegetarisch

Trüffelbandnudeln  
mit gebratenen Kräuterseitlingen & Weinschaum

12,00 €

# DREI HERREN

## WEINGUT

