

DREI HERREN

WEINGUT



Willkommen in unserem Weinrestaurant

Hier können Sie Wein, Kunst und unsere feine Küche 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 Weingut Sachsens unter den Top 100 der DLG-Liste der besten deutschen Weinerzeuger.

Regional ausgesuchte Produzenten und saisonal passend werden die Speisen von uns kreiert und zubereitet.



Kleinigkeiten zum Wein

Brotkorb Hüftgold
mit Griebenschmalz und Gewürzgurke (A,I) 3,80 €

Portion „Berchkäse“
mit fruchtigem Dip & hausgebackenem Brot (A,G) 6,50 €

Hausgemachter Flammkuchen
mit Schinken, Zwiebel, Käse & Kräuterquark (1,A,I,J) 8,50 €
(gerne auch vegetarisch)

Hausgebackenen Kuchen
nach Angebot (A,C,E,H) 3,00 €

Brotzeit

Vesper – Die Feine (für zwei Personen)
Enten-Vinlettes von der Wahnsdorfer Manufaktur,
mediterran eingelegtes Schweinefilet, Rotweinschinken,
Heideknochenschinken von der Landfleischerei
Schempp, dazu Brot, Rot & Weißwein-Butter (1,3,A,G,I,I,J) 19,50 €



Unsere saisonale Küche

Suppe

Cremige Polenta-Suppe mit gebratenem Karpfen
und brauner Butter 5,90 €

Vorspeise

Glühwein-Feige mit Ziegenfrischkäse gefüllt,
luftgetrocknetem Schinken,
Maronen-Whisky-Creme & Quitte 11,50 €

Fleisch

Rücken vom Duroc-Schwein aus Sachsen,
gehüllt in Senf, Estragon und Ei dazu Spitzkohl
und kleine Kräuterkartoffeln 17,30 €

Fisch

Gebratene sächsische Lachsforelle
auf Kürbis-Paprika-Risotto und Weißwein-Schaum 18,10 €

Dessert

Apfel-Chili-Milchreis mit Kürbis-Eis
und Kakao-Bohnen Hippe 6,90 €



Käse aus Sachsen (4, A, G)

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, medium 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 2,80 €

Zitronenlimonade naturtrüb 0,33l 2,80 €



Unsere Weine

Qualitätsweine – WEISS	Glas 0,1l	Flasche 0,75l
Weißburgundersekt 2016, brut	–	23,50 €
DREI HERREN Weiss 2017, trocken	2,40 €	15,00 €
Müller Thurgau 2016, trocken	2,50 €	16,00 €
Rosé 2017, trocken	2,60 €	17,00 €
Blanc de Noir 2016, trocken	3,00 €	20,00 €
Weißburgunder 2016, trocken	3,10 €	21,00 €
Grauburgunder 2016, trocken	2,50 €	20,00 €
Scheurebe 2017, trocken	3,50 €	22,00 €
Grauburgunder barrique 2015, trocken	4,10 €	26,00 €
Riesling 2016, trocken	3,00 €	20,00 €

DREI HERREN

WEINGUT



Riesling Spontan 2017, trocken	3,60 €	23,00 €
Riesling Stückfass 2015, feinherb <i>prämiert: Best of Riesling - 90 Punkte</i>	3,70 €	23,50 €
Prädikatsweine – WEISS	Glas	Flasche
	0,05l	0,75l
Solaris Spätlese 2017, trocken	3,10 €	21,00 €
Traminer Spätlese 2017, trocken	3,60 €	23,00 €
Riesling Spätlese 2017, trocken <i>Radebeuler Goldener Wagen</i>	3,60 €	23,00 €

DREI HERREN

WEINGUT

Qualitätsweine – ROT

	Glas	Flasche
	0,1l	0,75l
DREI HERREN Rot, trocken Cuvée aus Regent und Spätburgunder	2,90 €	19,00 €
Spätburgunder 2015, trocken	3,50 €	22,00 €
Regent 2013, trocken	3,60 €	23,00 €
Eigensinn 2016, trocken Cabernet franc	4,30 €	28,00 €
Spätburgunder 2013, trocken	4,30 €	28,00 €

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!

Zusatzstoffe:

1 mit Konservierungsstoff, (E 200 – E 219, E 230 – E 235, E239, E 249- E 252, E 280 – E 285, E 1105),
2 mit Geschmacksverstärker, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Farbstoff, 5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmittel,
7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 geschwärzt, 10 enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene:

A glutenhaltiges Getreide (Weizen1, Roggen2, Gerste3, Hafer4, Dinkel5, Kamut6, Hybridstämme7), B Krebstiere,
C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, und Milchprodukte (einschließlich Laktose), H Schalenfrüchte (Mandel1,
Haselnuss2, Walnuss3, Cashew4, Pecannuss5, Paranuss6, Pistazie7, Macadamianuss8 und Queenslandnuss9),
I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid, und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder