

# 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.

# DREI HERREN

WEINGUT



## Passendes zu unseren Weinen

<b>Brotkorb Hüftgold</b> mit Griebenschmalz und Gewürzgurke (A,I)	3,80 €
<b>Portion „Berchkäse“</b> mit fruchtigem Dip & hausgebackenem Brot (A, G)	7,50 €
<b>Hausgemachter Flammkuchen</b> mit Schinken, Zwiebel, Käse & Kräuterquark (1,A,I,J) <i>Gerne auch vegetarisch</i>	9,50 €

## Winzervesper

Rotweinschinken, Heideknochenschinken und mediterran eingelegtes Schweinefilet von der Landfleischerei Schempp, Enten-Vinlettes von der Wahnsdorfer Manufaktur, hausgeräucherter Edamer dazu Brot, Rot & Weißwein-Butter

(1, 3, A, G, LI, J)

13,90 €



### Unsere saisonale Küche

#### Suppe

##### Wilder Schaum

mit gebeiztem Wildschwein-Rücken  
und hausgebackenem Brot

7,10 €

#### Vorspeise

##### Gezupfter Frühlingsalat

mit Gartengemüse & Hausbrot

7,20 €

#### Spargel aus Nieschütz

mit Wein-Kartoffeln & Sauce Hollandaise

14,20 €

mit Kochschinken aus Sachsen

15,60 €

mit gebratener sächsischer Lachsforelle

16,80 €

#### Fisch

##### Gebratene sächsische Lachsforelle

mit Radebeuler Gemüse

und Perlgraupen-Bärlauch-Risotto

18,50 €



### **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 €

### **Dessert**

#### **Quark-Erdnuss-Törtchen**

mit Limonen-Schaum und hausgemachtem Sorbet

6,90 €

#### **Hausgebackener Kuchen**

nach Angebot (A, C, E, H,)

3,00 €



### Getränke, alkoholfrei und Kaffee

Tasse frisch gemahlener Kaffee		2,50 €
Espresso einfach		2,50 €
Glas Tee		2,00 €
Minze, Früchte, Assam, Grüner Tee		
Selters naturell, medium oder classic, Flasche	0,5l	0,75l
	3,00 €	4,00 €
Traubensaft rot oder weiß	0,20l	0,75l
	2,50 €	6,00 €
Rhabarberlimonade naturtrüb	0,33l	3,00 €
Zitronenlimonade naturtrüb	0,33l	3,00 €



## Unsere Weine

<b>Qualitätsweine – WEISS</b>	<b>Glas 0,1l</b>	<b>Flasche 0,75l</b>
Weißburgundersekt 2016, brut	–	24,50 €
DREI HERREN Weiss 2017, trocken	2,40 €	16,00 €
Müller Thurgau 2017, trocken	2,50 €	17,00 €
Rosé 2017, trocken	2,60 €	18,00 €
Goldriesling 2018, trocken €	2,90 €	20,00 €
Blanc de Noir 2016, trocken	3,00 €	21,00 €
Weißburgunder 2017, trocken	3,10 €	22,00 €
Grauburgunder 2017, trocken	3,10 €	22,00 €
Scheurebe 2017, trocken	3,50 €	23,00 €

# DREI HERREN

## WEINGUT

Grauburgunder barrique 2015, trocken	4,10 €	27,00 €
Riesling 2016, trocken	3,00 €	21,00 €
Riesling 2017, halbtrocken	3,00 €	21,00 €
Riesling Spontan 2017, trocken	3,60 €	24,00 €
Riesling Stückfass 2015, feinherb <i>prämiert: Best of Riesling - 90 Punkte</i>	3,70 €	24,50 €

### Prädikatsweine – WEISS

	<b>Glas</b> 0,05l	<b>Flasche</b> 0,75l
Solaris Spätlese 2017, trocken	3,10 €	22,00 €
Traminer Spätlese 2017, trocken	3,60 €	24,00 €
Riesling Spätlese 2017, trocken <i>Radebeuler Goldener Wagen</i>	3,60 €	24,00 €

# DREI HERREN

## WEINGUT

<b>Qualitätsweine – ROT</b>	<b>Glas</b>	<b>Flasche</b>
	0,1l	0,75l
DREI HERREN Rot, trocken Cuvée aus Spätburgunder und Dornfelder	3,10 €	22,00 €
Spätburgunder 2015, trocken	3,50 €	23,00 €
Regent 2014, trocken	3,60 €	24,00 €
Spätburgunder 2013, trocken	4,30 €	29,00 €



# DREI HERREN

## WEINGUT

<b>Destillate</b>	<b>2cl</b>
Traminer – Sächsischer Weinlikör	3,00 €
Riesling – Traubenbrand	3,50 €
Dunkle Versuchung – Likörwein	4,00 €

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  
10mg/l, M Lupinen, N Weichtiere