

Zur Jahreszeit

Adams Fischsuppe mit Wurzelgemüse & Schmand_{c,d,e,f} 6,90

Sauerbraten vom Wildschwein mit Speck-Rosenkohl & Kartoffelklößen_{3,4,8,9} 16,90

Gebratenes Zanderfilet mit feiner Senfsoße, rotem Rübengemüse & Kartoffelstampf_{a,c,d,g} 17,50

Unsere Weinempfehlung: **Blauer Zweigelt** 0,2l 6,90 / 0,75l 24,00

Weingut Wagentristl, Österreich trocken - dunkle Beerenfrucht, Zwetschge, Tabakanklänge

Bitte beachten Sie auch unsere tagesaktuellen Spezialitäten an der Tafel.

Kleine Mahlzeit / Vorspeisen

Auf dem Tisch: Frisches Landbrot mit hausgemachtem Schmalz ₈	3,50
Tagessuppe regelmäßig wechselnd, bitte fragen Sie unseren Service.....	Tagespreis
Kräftige Gasthofbrühe vom Wild & Geflügel mit Wurzelgemüse & Petersilie _f	5,90
Gemischter Marktsalat winterliche Blattsalate mit saisonalen Gemüsen & Hausdressing _{a,g}	6,50
Unser Würzfleisch mit Champignons & Käse überbacken, dazu Baguette _{4,5,6,a,d,h}	6,90
Karamellierter Ziegenkäse mit roter Bete, Apfelchutney, Wintersalaten & Nüssen _d -vegetarisch-.....	8,50
.....als Hauptgericht.....	13,90

Klassiker & Leckereien

Vegetarisches: Spinatknödel mit brauner Butter, Schmortomaten & Bergkäse _{a,b,d}	 13,50
Knusprig gebratene Bauernente	¼ 14,90
mit würziger Entensoße, Apfel-Rotkohl & Kartoffelklößen mit Bröselbutter _{3,4,9,a}	½ 19,50
Schnitzel vom Landschwein mit Waldpilzrahm, Blattsalaten & Bratkartoffeln mit Speck _{8,a,b,d}	15,90
...wahlweise als Schnitzel „au four“ mit Würzfleisch, Blattsalaten & Pommes frites _{4,5,6,a,d,g,h}	16,90
Hirschgulasch „Moritzburger Art“ mit Apfel-Rotkohl, Kartoffelklößen & Preiselbeeren _{1,3,4,7,9,a}	 16,90
Geschmorte Ochsenbacke 24h langsam in Rotwein gegart dazu winterliches Wurzelgemüse (Möhre, Sellerie, Steckrübe) & Semmelknödelscheiben _{a,d,f,g}	16,90
½ Karpfen „blau“ oder „gebacken“ mit zerlassener Butter, Meerrettich & Petersilienkartoffeln, dazu unseren Apfel-Rotkohl oder Beilagensalat _{1,3,4,7,9,a}	(Zubereitungszeit ca. 20Min.) 17,90
Bestes vom Weiderind Rinderfilet mit Rotweinwiebeln, Kräuterbutter & Pommes frites _{d,g}	25,90
Passt immer dazu: kleiner Beilagensalat _g -vegetarisch-.....	4,50

Alle mit  markierten Gerichte erhalten Sie gerne als reduzierte Portion mit einem Preisnachlass von € 2,00

Alle Gerichte werden frisch zubereitet. Es kann bei vollbesetzter Gaststätte zu Wartezeiten kommen.
Beilagenwechsel berechnen wir mit 1,50€. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Alle Preise in Euro inkl. 19% MwSt. Bei Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern, das richtige Gericht zu finden.

1) Farbstoff 2) koffeinhaltig 3) Konservierungsstoff 4) Antioxydationsmittel 5) Stabilisatoren 6) Säuerungsmittel 7) Phosphat 8) Nitrit-Pökelsalz 9) geschwefelt 10) Süßungsmittel
a) Glutenhaltige Getreide b) Eier c) Fisch d) Milch/Laktose e) Schalenfrüchte & Nüsse f) Sellerie g) Senf h) Schwefeldioxid & Sulfite

Feste & Gäste

Sie planen ein Event in Moritzburg, sie möchten heiraten oder mit der Familie feiern?

Ob Hochzeiten, Geburtstage, Familienfeiern, Jubiläen oder geschäftliche Events - im großen & im kleinen Rahmen - wir haben den passenden Raum für Ihre Veranstaltung.

Informationen finden Sie hierzu unter www.adamsgasthof.de oder sprechen Sie uns gerne persönlich an.

Süße Werkstatt



Adams Liebling

unsere Crème Brûlée mit Saisonkompott ^{b,d}.....5,90

Sächsische Quarkkeulchen

mit Zimt-Zucker, Apfelkompott & Vanilleeis ^{1,7,a,b}.....6,50

Warmes Schokoladenküchlein

mit Stracciatellaeis & süßen Pflaumenröster ^{1,7,a,b,d,e}.....6,90

Ofenfrischer Apfelstrudel

mit Karamellsoße & Vanilleeis ^{1,7,a,b}.....6,90
(Zubereitungszeit ca. 15Min.)

Zum Abschluss

Haselnussgeist (40%) ... 2cl 3,90
Augustus Rex, Prinz von Sachsen, Moritzburg

Eisvergnügen

Unsere Eissorten:

Vanille, Erdbeere, Schokolade,

Stracciatella & Haselnuss ^{1,7}.....je Kugel 1,60

Portion **geschlagene Sahne**.....0,80

Eiskaffee mit Vanilleeis & Sahne ^{1,2,7}.....4,50

Eisschokolade mit Schokoeis & Sahne ^{1,7}.....4,50

Vanille Kürbis ^{1,7}

2 Kugeln Vanilleeis mit Kernöl & Kürbiskernen.....4,50

Kaffee & Kuchen

Zwischen 14:00 Uhr & 17:00 Uhr ist Zeit für etwas Gutes aus der Kaffeemaschine & etwas Feines aus der Bäckerei.

Fragen Sie nach unseren aktuellen Kuchenspezialitäten...

Pott Kaffee & ein Stück Kuchen 5,90

Heisse Kirschen ^{1,7}

3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne & heißen Schattenmorellen6,50

Aschenbrödel ^{1,7}

Je 1 Kugel Haselnuss-, Schokoladen- & Vanilleeis mit Karamellsoße, Sahne & Nusskrokant.....6,90

August der Starke ^{1,7}

2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis mit Kirschen, Sahne & Eierlikör7,50

Für Adams kleine Gäste:

Bunter Kindereisbecher
mit 2 Kugeln Eiscreme ^{1,7} nach Wahl3,90

**Werden Sie Fan auf Facebook oder folgen Sie uns auf Instagram
& seien Sie immer Top informiert!**

  Follow us: @adamsgasthof / #adamsgasthof

Alle Gerichte werden frisch zubereitet. Es kann bei vollbesetzter Gaststätte zu Wartezeiten kommen.
Beilagenwechsel berechnen wir mit 1,50€. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Alle Preise in Euro inkl. 19% MwSt. Bei Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern, das richtige Gericht zu finden.

1) Farbstoff 2) koffeinhaltig 3) Konservierungsstoff 4) Antioxydationsmittel 5) Stabilisatoren 6) Säuerungsmittel 7) Phosphat 8) Nitrit-Pökelsalz 9) geschwefelt 10) Süßungsmittel
a) Glutenhaltige Getreide b) Eier c) Fisch d) Milch/Laktose e) Schalenfrüchte & Nüsse f) Sellerie g) Senf h) Schwefeldioxid & Sulfite