



Herzlich Willkommen in Adams Gasthof, königlich sächsische Ausspanne seit 1675

Die Anfänge unseres Wirtshauses „Adams Gasthof“ reichen zurück in das Jahr 1675.

Vier Jahre zuvor hatte Kurfürst Johann Georg der II. dem 32-jährigen ledigen Amtmann Johann Wilhelm Barwasser ein Grundstück zwischen dem Jagdschloss und dem Ort Ysenberg (Eisenberg), heute Moritzburg, geschenkt.

Mit der Schenkung war der Auftrag verbunden, eine königlich-sächsische Ausspanne zu errichten. Barwasser wurde zusätzlich mit seinerzeit bedeutenden Privilegien ausgestattet. So bekam er nicht nur das Schank- und Braurecht, sondern auch das Recht, Markt zu halten und „Salzschank“ zu betreiben, das damals sehr wertvolle Salz also in kleinen Mengen zu verkaufen.

Im Jahre 1780 erwarb der Amtszimmermeister Johann Gottlob Adam den Gasthof. Seitdem heißt unser Wirtshaus „Adams Gasthof“.

In den bald dreieinhalb Jahrhunderten seines Bestehens erlebte der Gasthof nicht nur gute Zeiten. Glücklose Betreiber hatten ihn zwischenzeitlich immer wieder heruntergewirtschaftet.

Eine Glanzzeit erlebte Adams Gasthof erneut ab 1911 unter dem Traiteur – einem Koch der gehobenen französischen Küche - Georg Planer und seit Beginn der 1940er Jahre mit der Familie des Oskar Oelschläger.

Berühmte Menschen des letzten Jahrhunderts waren Gäste des Hauses, u. a. die Stummfilmschauspielerin Henny Porten, die in den Goldenen Zwanzigern berühmt gewordene Schauspielerin Anny Ondra, der Boxweltmeister Max Schmeling, der Komponist Richard Strauss sowie die Hoteliers Louis und Hedda Adlon.

Auch heute noch ist „Adams Gasthof“ für Persönlichkeiten aus Kultur, Politik und Wirtschaft eine erste Adresse vor den Toren der sächsischen Landeshauptstadt Dresden.

So durfte unser Gasthof am 27. Mai 2024 den französischen Staatspräsidenten Emmanuel Macron, den Bundespräsidenten der Bundesrepublik Deutschland Frank-Walter Steinmeier sowie den Ministerpräsidenten des Freistaates Sachsen Michael Kretschmer und weitere über 200 geladene Gäste bei sich willkommen heißen.

Ihre Gastgeber Heike Schwarzer und Holger Förstemann sowie das gesamte Team von Adams Gasthof wünschen Ihnen einen tollen Aufenthalt.



Nur für begrenzte Zeit

Maronencremesüppchen

abgeschmeckt mit Zimt und Cayennepfeffer, dazu Baguette 8,00

Consommé vom Wildgeflügel

mit Wurzelgemüse und selbst gemachten Steinpilzravioli 11,00

Hausgebeizter Rote Beete Lachs

mit Joghurtdill marinierten Gurken 12,00

Gänseschmalz „Adam Style“

mit Baguette 4,50

Gänsekeule mit Sauce

mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelkloß 24,00

Sächsischer Sauerbraten

mit gebratenem Kloß und hausgemachtem Apfelrotkohl 23,00

Halbe Bauernente

mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelkloß 27,00

Veganes Rosenkohl – Steckrübenscurry

garniert mit Rucola und Granatapfelkernen 19,00

wahlweise mit unserem hausgebeizten Rote Beete Lachs 25,00

Bratäpfelrumtöpfchen

im Weckglas serviert mit Vanilleeis 9,00

Spekulatiustiramisu

mit winterlichen Früchten 7,00

„Ente Satt“ soviel du tannt für 35€

Am 04.12., 11.12. und 18.12.24 oder nach Vereinbarung servieren wir dir eine halbe Ente mit Rotkohl und Klößen und legen so oft nach wie du willst.



Dorspeisen

Kräftige Gasthofbrühe

mit feinem Rindfleisch & Wurzelgemüse..... 8,00

Unser Würzfleisch

aus der Schweineschulter mit Champignons & Käse überbacken, dazu Baguette 9,00

Rote Fischsuppe

nach Rezept des **Küchenchefs** mit Knoblauchcreme und Brot 11,00

Harzer Käsesalat

eingelegt mit Senf und roter Zwiebel, angerichtet auf Grünzeug mit Herzbrötchen 9,00

Kleiner Salat

mit frischem Gemüse, Hausdressing und Croutons..... 7,00

Hauptspeisen

Vegetarische Spinatknödel

auf Tomatensugo mit gehobeltem Parmesan, garniert mit grünem Salat 19,00

Adams Hirschgulasch

mit Preiselbeeren, hausgemachtem Apfel Rotkohl und Gasthofkloß..... 25,00

Hausgemachte Rinderroulade

in kräftiger Sauce, Apfel Rotkohl und hausgemachten Serviettenknödel..... 25,00

Gasthofschnitzel „Jäger Art“

mit Waldpilzrahm und Buttermöhre, dazu Pommes Frites oder Bratkartoffeln..... 23,00

Gasthofschnitzel „au four“

überbacken mit Würzfleisch, dazu Pommes Frites oder Bratkartoffeln..... 26,00



Gasthofschnitzel „Adams“

mit Camembert und Preiselbeere überbacken, dazu Pommes Frites oder Bratkartoffeln.....26,00

Wildschweinbraten

in Rotweinsauce mit Blumenkohl, gebratenem Kloß, Semmelbrösel und Preiselbeer Birne.....25,00

Moritzburger Forelle „Müllerin Art“

mit Petersilienkartoffeln und kleinem Marktsalat.....24,00

Sülze von der Ente im Weckglas

mit hausgemachter Waldbeerenremoulade und Bratkartoffeln.....19,00

Wildboulette

mit Harzer Käse Kern, dazu Rotweinsauce, Kartoffel – Kräuterstampf und Buttermöhre.....23,00

Frisch gebratenes Rumpsteak

mit Speckbohnen, Kartoffelecken und Knoblauchdip.....28,00

Nachspeisen

3 hausgemachte Quarkkeulchen

mit Apfelmus und Zimtzucker.....8,00

Karamellierter Apfelstrudel

mit Vanillesauce, Schlagsahne und Stracciatella Eis.....9,00

Germknödel

mit Schoki gefüllt, dazu Kirschkompott.....9,00



Seniorenkarte

Vegetarische Spinatknödel

auf Tomatensugo mit gehobeltem Parmesan, garniert mit grünem Salat16,00

Adams Hirschgulasch

mit Preiselbeeren, hausgemachtem Apfel Rotkohl und Gasthofkloß.....20,00

Wildschweinbraten

in Rotweinsauce mit Blumenkohl, gebratenem Kloß, Semmelbrösel und Preiselbeer Birne20,00

Gasthofschnitzel „Jäger Art“

mit Waldpilzrahm und Buttermöhre, dazu Pommes Frites oder Bratkartoffeln.....18,00

Gasthofschnitzel „au four“ 16

überbacken mit Würzfleisch dazu Pommes Frites oder Bratkartoffeln.....21,00

Gasthofschnitzel „Adams“

mit Camembert und Preiselbeere überbacken, dazu Pommes Frites oder Bratkartoffeln.....21,00

Das solltet Ihr wissen

Für unsere kleinen Gäste könnt Ihr bei unserem Servicepersonal nach einer Kinderkarte fragen.

Wenn Ihr von Allergien oder Unverträglichkeiten geplagt seid, haben wir eine extra Karte für euch.

Bestellt Ihr zu euren Speisen Ketchup oder Mayonnaise, berechnen für 0,50€ pro Portion.

Wenn Ihr eure Speisen nach euren Wünschen zusammenstellt, berechnen wir 1,50€ pro Änderung.

Waren die Augen größer als der Magen, verpacken wir eure Reste und berechnen 1,50€.

Seid euch bewusst, dass wir keine American Express akzeptieren.



Eisarte

Verschiedene Eissorten

Schokolade | Vanille | Erdbeere | Stracciatella | Haselnuss2,00

Bananensplit

eine halbierte Banane mit Vanille- Schoko- und Haselnusseis, Schlagsahne & Schokosauce9,50

Heißer Adam

zwei Kugeln Vanilleeis mit heißem Kirschkompott und Schlagsahne.....9,50

Eisbecher Fürst Pückler

je eine Kugel Vanille- Schoko- und Erdbeereis mit Schlagsahne und Waffel.....8,00

August der Starke

zwei Kugeln Vanilleeis, eine Kugel Schokoeis, Kirschkompott, Schlagsahne und Eierlikör9,50