



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, dass 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

Spargelcremesüppchen

mit Bärlauch Schaum.....8,00

Frischer deutscher Spargel

mit Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter23,00

mit gebratener Lachsforelle, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter29,00

mit Rinderzunge, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter27,00

mit Schweineschnitzel, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter27,00

mit Kalbsschnitzel, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter34,00

Weißes Schokoladenmousse

mit frischen Erdbeeren und karamellisiertem Spargel9,50

Grüne Wiese

Sekt mit Orangensaft und Blue Curacao6,50

Eierlikör im Schokowaffelbecher2cl 3,50

Jeden Dienstag ist Steak Tag

250gr. Rumpsteak inklusive 3 Beilagen nach Wahl und einem kleinen Bier 27€

Feierabend im Gasthof

Entspannte Beats | Coole Cocktails & erfrischende Getränke | Raffinierte Snacks & kleine Gerichte aus der Gasthofküche | Stimmungsvolle Atmosphäre | Gemütliche Ecken | Musik & gute Gesellschaft

08. Mai | 12. Juni | 10. Juli | 14. August | 11. September

Immer ab 17 Uhr | Eintritt frei



Dorspeisen

Kräftige Gasthofbrühe

mit feinem Rindfleisch & Wurzelgemüse und Backerbse 8,00

Unser Würzfleisch

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

Moritzburger Fischsuppe

tomatisiert mit Edelfisch aus Moritzburg mit Sauerrahmdip und Brot kl. 9,50 / gr. 17,50

Harzer Käsebrot

selbst eingelegter Harzer, leicht geschmolzen auf Knoblauchbrot und Grünzeug 9,50

Kleiner Salat

mit frischem Gemüse, Blattsalate und Croutons und Balsamico Dressing 7,00

Hauptspeisen

Vegetarische Spinatknödel

auf Tomatensugo mit gehobeltem Parmesan und kleinem Marktsalat 19,00

Adams Bauernsalat „Camembert“

mit frischem Gemüse, Blattsalaten, hausgemachtes Preiselbeer Dressing und gebackenem Camembert 22,00

Adams Hirschgulasch

mit Preiselbeeren, unserem Apfelrotkohl und Gasthofklöße 25,00

Hausgemachte Rinderroulade

in kräftiger Sauce mit unserem Apfelrotkohl und gebratenen Gasthofklößen 25,00



Gasthofschnitzel „Adams“

mit hausgemachtem Kartoffel – Gurken – Bohnensalat, dazu Preiselbeeren und Schmelztomaten.....25,00

Steak „au four“

überbacken mit Würzfleisch, dazu Pommes Frites26,00

gebratenes Filet von der Moritzburger Lachsforelle

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

Geflügelsülze im Weckglas

mit hausgemachter Preiselbeer Remoulade, Bratkartoffeln und Grünzeug19,00

Saftig gebratener Wildschweinrücken

mit Harzer Käse gratiniert, frisches Marktgemüse und Bratkartoffeln.....27,00

Frisch gebratenes Rumpsteak

mit Speckbohnen, Ofenkartoffel und Saurrahmdip28,00

Jeden Dienstag ist Steak Tag

250gr. Rumpsteak inklusive 3 Beilagen nach Wahl und einem kleinen Bier 27€

Beilage 1: Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel mit Saurrahmdip oder Pommes Frites

Beilage 2: Speckbohnen oder bunter Salat oder Marktgemüse

Beilage 3: Kräuterbutter oder Whisky-Bacon Butter oder Pfeffersauce

Bier: Radeberger Pils 0,3l, Freiberger Kellerbier 0,3l, Radeberger Alkoholfrei 0,33l



Nachspeisen

3 hausgemachte Quarkkeulchen

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

Karamellisierter Apfelstrudel

mit Vanillesauce und Schlagsahne9,00

Adams Liebling

hausgemachte Crème Brûlée mit Erdbeereis.....9,00

Eisarte

Verschiedene Eissorten

Schokolade | Vanille | Erdbeere | Stracciatella.....2,00

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



Seniorenkarte

Vegetarische Spinatknödel

auf Tomatensugo mit gehobeltem Parmesan und kleinem Marktsalat.....16,00

Adams Hirschgulasch

mit Preiselbeeren, unserem Apfelrotkohl und Gasthofklöße.....20,00

Gasthofschnitzel „Adams“

mit hausgemachtem Kartoffel – Gurken – Bohnensalat, dazu Preiselbeeren und Schmelztomaten.....20,00

Steak „au four“

überbacken mit Würzfleisch, dazu Pommes Frites21,00

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 1,00€ pro Portion.

Wenn Ihr Eure Speisen nach euren Wünschen zusammenstellt, berechnen wir 2,00€ pro Änderung.

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



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, dass 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

Spargelcremesüppchen

mit Bärlauch Schaum.....8,00

Frischer deutscher Spargel

mit Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter23,00

mit gebratener Lachsforelle, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter29,00

mit Rinderzunge, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter27,00

mit Schweineschnitzel, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter27,00

mit Kalbsschnitzel, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter34,00

Weißes Schokoladenmousse

mit frischen Erdbeeren und karamellisiertem Spargel9,50

Grüne Wiese

Sekt mit Orangensaft und Blue Curacao6,50

Eierlikör im Schokowaffelbecher2cl 3,50

Jeden Dienstag ist Steak Tag

250gr. Rumpsteak inklusive 3 Beilagen nach Wahl und einem kleinen Bier 27€

Feierabend im Gasthof

Entspannte Beats | Coole Cocktails & erfrischende Getränke | Raffinierte Snacks & kleine Gerichte aus der Gasthofküche | Stimmungsvolle Atmosphäre | Gemütliche Ecken | Musik & gute Gesellschaft

08. Mai | 12. Juni | 10. Juli | 14. August | 11. September

Immer ab 17 Uhr | Eintritt frei



Dorspeisen

Kräftige Gasthofbrühe

mit feinem Rindfleisch & Wurzelgemüse und Backerbse 8,00

Unser Würzfleisch

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

Moritzburger Fischsuppe

tomatisiert mit Edelfisch aus Moritzburg mit Sauerrahmdip und Brot kl. 9,50 / gr. 17,50

Harzer Käsebrot

selbst eingelegter Harzer, leicht geschmolzen auf Knoblauchbrot und Grünzeug 9,50

Kleiner Salat

mit frischem Gemüse, Blattsalate und Croutons und Balsamico Dressing 7,00

Hauptspeisen

Vegetarische Spinatknödel

auf Tomatensugo mit gehobeltem Parmesan und kleinem Marktsalat 19,00

Adams Bauernsalat „Camembert“

mit frischem Gemüse, Blattsalaten, hausgemachtes Preiselbeer Dressing und gebackenem Camembert 22,00

Adams Hirschgulasch

mit Preiselbeeren, unserem Apfelrotkohl und Gasthofklöße 25,00

Hausgemachte Rinderroulade

in kräftiger Sauce mit unserem Apfelrotkohl und gebratenen Gasthofklößen 25,00



Gasthofschnitzel „Adams“

mit hausgemachtem Kartoffel – Gurken – Bohnensalat, dazu Preiselbeeren und Schmelztomaten.....25,00

Steak „au four“

überbacken mit Würzfleisch, dazu Pommes Frites26,00

gebratenes Filet von der Moritzburger Lachsforelle

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

Geflügelsülze im Weckglas

mit hausgemachter Preiselbeer Remoulade, Bratkartoffeln und Grünzeug19,00

Saftig gebratener Wildschweinerücken

mit Harzer Käse gratiniert, frisches Marktgemüse und Bratkartoffeln.....27,00

Frisch gebratenes Rumpsteak

mit Speckbohnen, Ofenkartoffel und Saurrahmdip28,00

Jeden Dienstag ist Steak Tag

250gr. Rumpsteak inklusive 3 Beilagen nach Wahl und einem kleinen Bier 27€

Beilage 1: Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel mit Saurrahmdip oder Pommes Frites

Beilage 2: Speckbohnen oder bunter Salat oder Marktgemüse

Beilage 3: Kräuterbutter oder Whisky-Bacon Butter oder Pfeffersauce

Bier: Radeberger Pils 0,3l, Freiberger Kellerbier 0,3l, Radeberger Alkoholfrei 0,33l



Nachspeisen

3 hausgemachte Quarkkeulchen

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

Karamellisierter Apfelstrudel

mit Vanillesauce und Schlagsahne9,00

Adams Liebling

hausgemachte Crème Brûlée mit Erdbeereis.....9,00

Eisarte

Verschiedene Eissorten

Schokolade | Vanille | Erdbeere | Stracciatella.....2,00

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



Seniorenkarte

Vegetarische Spinatknödel

auf Tomatensugo mit gehobeltem Parmesan und kleinem Marktsalat.....16,00

Adams Hirschgulasch

mit Preiselbeeren, unserem Apfelrotkohl und Gasthofklöße.....20,00

Gasthofschnitzel „Adams“

mit hausgemachtem Kartoffel – Gurken – Bohnensalat, dazu Preiselbeeren und Schmelztomaten.....20,00

Steak „au four“

überbacken mit Würzfleisch, dazu Pommes Frites21,00

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 1,00€ pro Portion.

Wenn Ihr Eure Speisen nach euren Wünschen zusammenstellt, berechnen wir 2,00€ pro Änderung.

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



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, dass 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

Spargelcremesüppchen

mit Bärlauch Schaum.....8,00

Frischer deutscher Spargel

mit Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter23,00

mit gebratener Lachsforelle, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter29,00

mit Rinderzunge, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter27,00

mit Schweineschnitzel, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter27,00

mit Kalbsschnitzel, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter34,00

Weißes Schokoladenmousse

mit frischen Erdbeeren und karamellisiertem Spargel9,50

Grüne Wiese

Sekt mit Orangensaft und Blue Curacao6,50

Eierlikör im Schokowaffelbecher2cl 3,50

Jeden Dienstag ist Steak Tag

250gr. Rumpsteak inklusive 3 Beilagen nach Wahl und einem kleinen Bier 27€

Feierabend im Gasthof

Entspannte Beats | Coole Cocktails & erfrischende Getränke | Raffinierte Snacks & kleine Gerichte aus der Gasthofküche | Stimmungsvolle Atmosphäre | Gemütliche Ecken | Musik & gute Gesellschaft

08. Mai | 12. Juni | 10. Juli | 14. August | 11. September

Immer ab 17 Uhr | Eintritt frei



Dorspeisen

Kräftige Gasthofbrühe

mit feinem Rindfleisch & Wurzelgemüse und Backerbse 8,00

Unser Würzfleisch

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

Moritzburger Fischsuppe

tomatisiert mit Edelfisch aus Moritzburg mit Sauerrahmdip und Brot kl. 9,50 / gr. 17,50

Harzer Käsebrot

selbst eingelegter Harzer, leicht geschmolzen auf Knoblauchbrot und Grünzeug 9,50

Kleiner Salat

mit frischem Gemüse, Blattsalate und Croutons und Balsamico Dressing 7,00

Hauptspeisen

Vegetarische Spinatknödel

auf Tomatensugo mit gehobeltem Parmesan und kleinem Marktsalat 19,00

Adams Bauernsalat „Camembert“

mit frischem Gemüse, Blattsalaten, hausgemachtes Preiselbeer Dressing und gebackenem Camembert 22,00

Adams Hirschgulasch

mit Preiselbeeren, unserem Apfelrotkohl und Gasthofklöße 25,00

Hausgemachte Rinderroulade

in kräftiger Sauce mit unserem Apfelrotkohl und gebratenen Gasthofklößen 25,00



Gasthofschnitzel „Adams“

mit hausgemachtem Kartoffel – Gurken – Bohnensalat, dazu Preiselbeeren und Schmelztomaten.....25,00

Steak „au four“

überbacken mit Würzfleisch, dazu Pommes Frites26,00

gebratenes Filet von der Moritzburger Lachsforelle

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

Geflügelsülze im Weckglas

mit hausgemachter Preiselbeer Remoulade, Bratkartoffeln und Grünzeug19,00

Saftig gebratener Wildschweinerücken

mit Harzer Käse gratiniert, frisches Marktgemüse und Bratkartoffeln.....27,00

Frisch gebratenes Rumpsteak

mit Speckbohnen, Ofenkartoffel und Saurrahmdip28,00

Jeden Dienstag ist Steak Tag

250gr. Rumpsteak inklusive 3 Beilagen nach Wahl und einem kleinen Bier 27€

Beilage 1: Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel mit Saurrahmdip oder Pommes Frites

Beilage 2: Speckbohnen oder bunter Salat oder Marktgemüse

Beilage 3: Kräuterbutter oder Whisky-Bacon Butter oder Pfeffersauce

Bier: Radeberger Pils 0,3l, Freiberger Kellerbier 0,3l, Radeberger Alkoholfrei 0,33l



Nachspeisen

3 hausgemachte Quarkkeulchen

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

Karamellisierter Apfelstrudel

mit Vanillesauce und Schlagsahne9,00

Adams Liebling

hausgemachte Crème Brûlée mit Erdbeereis.....9,00

Eisarte

Verschiedene Eissorten

Schokolade | Vanille | Erdbeere | Stracciatella.....2,00

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



Seniorenkarte

Vegetarische Spinatknödel

auf Tomatensugo mit gehobeltem Parmesan und kleinem Marktsalat.....16,00

Adams Hirschgulasch

mit Preiselbeeren, unserem Apfelrotkohl und Gasthofklöße.....20,00

Gasthofschnitzel „Adams“

mit hausgemachtem Kartoffel – Gurken – Bohnensalat, dazu Preiselbeeren und Schmelztomaten.....20,00

Steak „au four“

überbacken mit Würzfleisch, dazu Pommes Frites21,00

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 1,00€ pro Portion.

Wenn Ihr Eure Speisen nach euren Wünschen zusammenstellt, berechnen wir 2,00€ pro Änderung.

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



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, dass 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

Spargelcremesüppchen

mit Bärlauch Schaum.....8,00

Frischer deutscher Spargel

mit Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter23,00

mit gebratener Lachsforelle, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter29,00

mit Rinderzunge, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter27,00

mit Schweineschnitzel, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter27,00

mit Kalbsschnitzel, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter34,00

Weißes Schokoladenmousse

mit frischen Erdbeeren und karamellisiertem Spargel9,50

Grüne Wiese

Sekt mit Orangensaft und Blue Curacao6,50

Eierlikör im Schokowaffelbecher2cl 3,50

Jeden Dienstag ist Steak Tag

250gr. Rumpsteak inklusive 3 Beilagen nach Wahl und einem kleinen Bier 27€

Feierabend im Gasthof

Entspannte Beats | Coole Cocktails & erfrischende Getränke | Raffinierte Snacks & kleine Gerichte aus der Gasthofküche | Stimmungsvolle Atmosphäre | Gemütliche Ecken | Musik & gute Gesellschaft

08. Mai | 12. Juni | 10. Juli | 14. August | 11. September

Immer ab 17 Uhr | Eintritt frei



Dorspeisen

Kräftige Gasthofbrühe

mit feinem Rindfleisch & Wurzelgemüse und Backerbse 8,00

Unser Würzfleisch

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

Moritzburger Fischsuppe

tomatisiert mit Edelfisch aus Moritzburg mit Sauerrahmdip und Brot kl. 9,50 / gr. 17,50

Harzer Käsebrot

selbst eingelegter Harzer, leicht geschmolzen auf Knoblauchbrot und Grünzeug 9,50

Kleiner Salat

mit frischem Gemüse, Blattsalate und Croutons und Balsamico Dressing 7,00

Hauptspeisen

Vegetarische Spinatknödel

auf Tomatensugo mit gehobeltem Parmesan und kleinem Marktsalat 19,00

Adams Bauernsalat „Camembert“

mit frischem Gemüse, Blattsalaten, hausgemachtes Preiselbeer Dressing und gebackenem Camembert 22,00

Adams Hirschgulasch

mit Preiselbeeren, unserem Apfelrotkohl und Gasthofklöße 25,00

Hausgemachte Rinderroulade

in kräftiger Sauce mit unserem Apfelrotkohl und gebratenen Gasthofklößen 25,00



Gasthofschnitzel „Adams“

mit hausgemachtem Kartoffel – Gurken – Bohnensalat, dazu Preiselbeeren und Schmelztomaten.....25,00

Steak „au four“

überbacken mit Würzfleisch, dazu Pommes Frites26,00

gebratenes Filet von der Moritzburger Lachsforelle

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

Geflügelsülze im Weckglas

mit hausgemachter Preiselbeer Remoulade, Bratkartoffeln und Grünzeug19,00

Saftig gebratener Wildschweinrücken

mit Harzer Käse gratiniert, frisches Marktgemüse und Bratkartoffeln.....27,00

Frisch gebratenes Rumpsteak

mit Speckbohnen, Ofenkartoffel und Saurrahmdip28,00

Jeden Dienstag ist Steak Tag

250gr. Rumpsteak inklusive 3 Beilagen nach Wahl und einem kleinen Bier 27€

Beilage 1: Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel mit Saurrahmdip oder Pommes Frites

Beilage 2: Speckbohnen oder bunter Salat oder Marktgemüse

Beilage 3: Kräuterbutter oder Whisky-Bacon Butter oder Pfeffersauce

Bier: Radeberger Pils 0,3l, Freiberger Kellerbier 0,3l, Radeberger Alkoholfrei 0,33l



Nachspeisen

3 hausgemachte Quarkkeulchen

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

Karamellisierter Apfelstrudel

mit Vanillesauce und Schlagsahne9,00

Adams Liebling

hausgemachte Crème Brûlée mit Erdbeereis.....9,00

Eisarte

Verschiedene Eissorten

Schokolade | Vanille | Erdbeere | Stracciatella.....2,00

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



Seniorenkarte

Vegetarische Spinatknödel

auf Tomatensugo mit gehobeltem Parmesan und kleinem Marktsalat.....16,00

Adams Hirschgulasch

mit Preiselbeeren, unserem Apfelrotkohl und Gasthofklöße.....20,00

Gasthofschnitzel „Adams“

mit hausgemachtem Kartoffel – Gurken – Bohnensalat, dazu Preiselbeeren und Schmelztomaten.....20,00

Steak „au four“

überbacken mit Würzfleisch, dazu Pommes Frites21,00

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 1,00€ pro Portion.

Wenn Ihr Eure Speisen nach euren Wünschen zusammenstellt, berechnen wir 2,00€ pro Änderung.

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



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, dass 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

Spargelcremesüppchen

mit Bärlauch Schaum.....8,00

Frischer deutscher Spargel

mit Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter23,00

mit gebratener Lachsforelle, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter29,00

mit Rinderzunge, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter27,00

mit Schweineschnitzel, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter27,00

mit Kalbsschnitzel, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter34,00

Weißes Schokoladenmousse

mit frischen Erdbeeren und karamellisiertem Spargel9,50

Grüne Wiese

Sekt mit Orangensaft und Blue Curacao6,50

Eierlikör im Schokowaffelbecher2cl 3,50

Jeden Dienstag ist Steak Tag

250gr. Rumpsteak inklusive 3 Beilagen nach Wahl und einem kleinen Bier 27€

Feierabend im Gasthof

Entspannte Beats | Coole Cocktails & erfrischende Getränke | Raffinierte Snacks & kleine Gerichte aus der Gasthofküche | Stimmungsvolle Atmosphäre | Gemütliche Ecken | Musik & gute Gesellschaft

08. Mai | 12. Juni | 10. Juli | 14. August | 11. September

Immer ab 17 Uhr | Eintritt frei



Dorspeisen

Kräftige Gasthofbrühe

mit feinem Rindfleisch & Wurzelgemüse und Backerbse 8,00

Unser Würzfleisch

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

Moritzburger Fischsuppe

tomatisiert mit Edelfisch aus Moritzburg mit Sauerrahmdip und Brot kl. 9,50 / gr. 17,50

Harzer Käsebrot

selbst eingelegter Harzer, leicht geschmolzen auf Knoblauchbrot und Grünzeug 9,50

Kleiner Salat

mit frischem Gemüse, Blattsalate und Croutons und Balsamico Dressing 7,00

Hauptspeisen

Vegetarische Spinatknödel

auf Tomatensugo mit gehobeltem Parmesan und kleinem Marktsalat 19,00

Adams Bauernsalat „Camembert“

mit frischem Gemüse, Blattsalaten, hausgemachtes Preiselbeer Dressing und gebackenem Camembert 22,00

Adams Hirschgulasch

mit Preiselbeeren, unserem Apfelrotkohl und Gasthofklöße 25,00

Hausgemachte Rinderroulade

in kräftiger Sauce mit unserem Apfelrotkohl und gebratenen Gasthofklößen 25,00



Gasthofschnitzel „Adams“

mit hausgemachtem Kartoffel – Gurken – Bohnensalat, dazu Preiselbeeren und Schmelztomaten.....25,00

Steak „au four“

überbacken mit Würzfleisch, dazu Pommes Frites26,00

gebratenes Filet von der Moritzburger Lachsforelle

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

Geflügelsülze im Weckglas

mit hausgemachter Preiselbeer Remoulade, Bratkartoffeln und Grünzeug19,00

Saftig gebratener Wildschweinrücken

mit Harzer Käse gratiniert, frisches Marktgemüse und Bratkartoffeln.....27,00

Frisch gebratenes Rumpsteak

mit Speckbohnen, Ofenkartoffel und Saurrahmdip28,00

Jeden Dienstag ist Steak Tag

250gr. Rumpsteak inklusive 3 Beilagen nach Wahl und einem kleinen Bier 27€

Beilage 1: Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel mit Saurrahmdip oder Pommes Frites

Beilage 2: Speckbohnen oder bunter Salat oder Marktgemüse

Beilage 3: Kräuterbutter oder Whisky-Bacon Butter oder Pfeffersauce

Bier: Radeberger Pils 0,3l, Freiberger Kellerbier 0,3l, Radeberger Alkoholfrei 0,33l



Nachspeisen

3 hausgemachte Quarkkeulchen

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

Karamellisierter Apfelstrudel

mit Vanillesauce und Schlagsahne9,00

Adams Liebling

hausgemachte Crème Brûlée mit Erdbeereis.....9,00

Eisarte

Verschiedene Eissorten

Schokolade | Vanille | Erdbeere | Stracciatella.....2,00

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



Seniorenkarte

Vegetarische Spinatknödel

auf Tomatensugo mit gehobeltem Parmesan und kleinem Marktsalat.....16,00

Adams Hirschgulasch

mit Preiselbeeren, unserem Apfelrotkohl und Gasthofklöße.....20,00

Gasthofschnitzel „Adams“

mit hausgemachtem Kartoffel – Gurken – Bohnensalat, dazu Preiselbeeren und Schmelztomaten.....20,00

Steak „au four“

überbacken mit Würzfleisch, dazu Pommes Frites21,00

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 1,00€ pro Portion.

Wenn Ihr Eure Speisen nach euren Wünschen zusammenstellt, berechnen wir 2,00€ pro Änderung.

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



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, dass 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

Spargelcremesüppchen

mit Bärlauch Schaum.....8,00

Frischer deutscher Spargel

mit Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter23,00

mit gebratener Lachsforelle, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter29,00

mit Rinderzunge, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter27,00

mit Schweineschnitzel, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter27,00

mit Kalbsschnitzel, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter34,00

Weißes Schokoladenmousse

mit frischen Erdbeeren und karamellisiertem Spargel9,50

Grüne Wiese

Sekt mit Orangensaft und Blue Curacao6,50

Eierlikör im Schokowaffelbecher2cl 3,50

Jeden Dienstag ist Steak Tag

250gr. Rumpsteak inklusive 3 Beilagen nach Wahl und einem kleinen Bier 27€

Feierabend im Gasthof

Entspannte Beats | Coole Cocktails & erfrischende Getränke | Raffinierte Snacks & kleine Gerichte aus der Gasthofküche | Stimmungsvolle Atmosphäre | Gemütliche Ecken | Musik & gute Gesellschaft

08. Mai | 12. Juni | 10. Juli | 14. August | 11. September

Immer ab 17 Uhr | Eintritt frei



Dorspeisen

Kräftige Gasthofbrühe

mit feinem Rindfleisch & Wurzelgemüse und Backerbse 8,00

Unser Würzfleisch

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

Moritzburger Fischsuppe

tomatisiert mit Edelfisch aus Moritzburg mit Sauerrahmdip und Brot kl. 9,50 / gr. 17,50

Harzer Käsebrot

selbst eingelegter Harzer, leicht geschmolzen auf Knoblauchbrot und Grünzeug 9,50

Kleiner Salat

mit frischem Gemüse, Blattsalate und Croutons und Balsamico Dressing 7,00

Hauptspeisen

Vegetarische Spinatknödel

auf Tomatensugo mit gehobeltem Parmesan und kleinem Marktsalat 19,00

Adams Bauernsalat „Camembert“

mit frischem Gemüse, Blattsalaten, hausgemachtes Preiselbeer Dressing und gebackenem Camembert 22,00

Adams Hirschgulasch

mit Preiselbeeren, unserem Apfelrotkohl und Gasthofklöße 25,00

Hausgemachte Rinderroulade

in kräftiger Sauce mit unserem Apfelrotkohl und gebratenen Gasthofklößen 25,00



Gasthofschnitzel „Adams“

mit hausgemachtem Kartoffel – Gurken – Bohnensalat, dazu Preiselbeeren und Schmelztomaten.....25,00

Steak „au four“

überbacken mit Würzfleisch, dazu Pommes Frites26,00

gebratenes Filet von der Moritzburger Lachsforelle

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

Geflügelsülze im Weckglas

mit hausgemachter Preiselbeer Remoulade, Bratkartoffeln und Grünzeug19,00

Saftig gebratener Wildschweinerücken

mit Harzer Käse gratiniert, frisches Marktgemüse und Bratkartoffeln.....27,00

Frisch gebratenes Rumpsteak

mit Speckbohnen, Ofenkartoffel und Saurrahmdip28,00

Jeden Dienstag ist Steak Tag

250gr. Rumpsteak inklusive 3 Beilagen nach Wahl und einem kleinen Bier 27€

Beilage 1: Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel mit Saurrahmdip oder Pommes Frites

Beilage 2: Speckbohnen oder bunter Salat oder Marktgemüse

Beilage 3: Kräuterbutter oder Whisky-Bacon Butter oder Pfeffersauce

Bier: Radeberger Pils 0,3l, Freiberger Kellerbier 0,3l, Radeberger Alkoholfrei 0,33l



Nachspeisen

3 hausgemachte Quarkkeulchen

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

Karamellisierter Apfelstrudel

mit Vanillesauce und Schlagsahne9,00

Adams Liebling

hausgemachte Crème Brûlée mit Erdbeereis.....9,00

Eisarte

Verschiedene Eissorten

Schokolade | Vanille | Erdbeere | Stracciatella.....2,00

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



Seniorenkarte

Vegetarische Spinatknödel

auf Tomatensugo mit gehobeltem Parmesan und kleinem Marktsalat.....16,00

Adams Hirschgulasch

mit Preiselbeeren, unserem Apfelrotkohl und Gasthofklöße.....20,00

Gasthofschnitzel „Adams“

mit hausgemachtem Kartoffel – Gurken – Bohnensalat, dazu Preiselbeeren und Schmelztomaten.....20,00

Steak „au four“

überbacken mit Würzfleisch, dazu Pommes Frites21,00

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 1,00€ pro Portion.

Wenn Ihr Eure Speisen nach euren Wünschen zusammenstellt, berechnen wir 2,00€ pro Änderung.

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



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, dass 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

Spargelcremesüppchen

mit Bärlauch Schaum.....8,00

Frischer deutscher Spargel

mit Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter23,00

mit gebratener Lachsforelle, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter29,00

mit Rinderzunge, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter27,00

mit Schweineschnitzel, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter27,00

mit Kalbsschnitzel, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter34,00

Weißes Schokoladenmousse

mit frischen Erdbeeren und karamellisiertem Spargel9,50

Grüne Wiese

Sekt mit Orangensaft und Blue Curacao6,50

Eierlikör im Schokowaffelbecher2cl 3,50

Jeden Dienstag ist Steak Tag

250gr. Rumpsteak inklusive 3 Beilagen nach Wahl und einem kleinen Bier 27€

Feierabend im Gasthof

Entspannte Beats | Coole Cocktails & erfrischende Getränke | Raffinierte Snacks & kleine Gerichte aus der Gasthofküche | Stimmungsvolle Atmosphäre | Gemütliche Ecken | Musik & gute Gesellschaft

08. Mai | 12. Juni | 10. Juli | 14. August | 11. September

Immer ab 17 Uhr | Eintritt frei



Dorspeisen

Kräftige Gasthofbrühe

mit feinem Rindfleisch & Wurzelgemüse und Backerbse 8,00

Unser Würzfleisch

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

Moritzburger Fischsuppe

tomatisiert mit Edelfisch aus Moritzburg mit Sauerrahmdip und Brot kl. 9,50 / gr. 17,50

Harzer Käsebrot

selbst eingelegter Harzer, leicht geschmolzen auf Knoblauchbrot und Grünzeug 9,50

Kleiner Salat

mit frischem Gemüse, Blattsalate und Croutons und Balsamico Dressing 7,00

Hauptspeisen

Vegetarische Spinatknödel

auf Tomatensugo mit gehobeltem Parmesan und kleinem Marktsalat 19,00

Adams Bauernsalat „Camembert“

mit frischem Gemüse, Blattsalaten, hausgemachtes Preiselbeer Dressing und gebackenem Camembert 22,00

Adams Hirschgulasch

mit Preiselbeeren, unserem Apfelrotkohl und Gasthofklöße 25,00

Hausgemachte Rinderroulade

in kräftiger Sauce mit unserem Apfelrotkohl und gebratenen Gasthofklößen 25,00



Gasthofschnitzel „Adams“

mit hausgemachtem Kartoffel – Gurken – Bohnensalat, dazu Preiselbeeren und Schmelztomaten.....25,00

Steak „au four“

überbacken mit Würzfleisch, dazu Pommes Frites26,00

gebratenes Filet von der Moritzburger Lachsforelle

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

Geflügelsülze im Weckglas

mit hausgemachter Preiselbeer Remoulade, Bratkartoffeln und Grünzeug19,00

Saftig gebratener Wildschweinerücken

mit Harzer Käse gratiniert, frisches Marktgemüse und Bratkartoffeln.....27,00

Frisch gebratenes Rumpsteak

mit Speckbohnen, Ofenkartoffel und Saurrahmdip28,00

Jeden Dienstag ist Steak Tag

250gr. Rumpsteak inklusive 3 Beilagen nach Wahl und einem kleinen Bier 27€

Beilage 1: Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel mit Saurrahmdip oder Pommes Frites

Beilage 2: Speckbohnen oder bunter Salat oder Marktgemüse

Beilage 3: Kräuterbutter oder Whisky-Bacon Butter oder Pfeffersauce

Bier: Radeberger Pils 0,3l, Freiberger Kellerbier 0,3l, Radeberger Alkoholfrei 0,33l



Nachspeisen

3 hausgemachte Quarkkeulchen

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

Karamellisierter Apfelstrudel

mit Vanillesauce und Schlagsahne9,00

Adams Liebling

hausgemachte Crème Brûlée mit Erdbeereis.....9,00

Eisarte

Verschiedene Eissorten

Schokolade | Vanille | Erdbeere | Stracciatella.....2,00

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



Seniorenkarte

Vegetarische Spinatknödel

auf Tomatensugo mit gehobeltem Parmesan und kleinem Marktsalat.....16,00

Adams Hirschgulasch

mit Preiselbeeren, unserem Apfelrotkohl und Gasthofklöße.....20,00

Gasthofschnitzel „Adams“

mit hausgemachtem Kartoffel – Gurken – Bohnensalat, dazu Preiselbeeren und Schmelztomaten.....20,00

Steak „au four“

überbacken mit Würzfleisch, dazu Pommes Frites21,00

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 1,00€ pro Portion.

Wenn Ihr Eure Speisen nach euren Wünschen zusammenstellt, berechnen wir 2,00€ pro Änderung.

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



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, dass 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

Spargelcremesüppchen

mit Bärlauch Schaum.....8,00

Frischer deutscher Spargel

mit Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter23,00

mit gebratener Lachsforelle, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter29,00

mit Rinderzunge, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter27,00

mit Schweineschnitzel, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter27,00

mit Kalbsschnitzel, Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder brauner Butter34,00

Weißes Schokoladenmousse

mit frischen Erdbeeren und karamellisiertem Spargel9,50

Grüne Wiese

Sekt mit Orangensaft und Blue Curacao6,50

Eierlikör im Schokowaffelbecher2cl 3,50

Jeden Dienstag ist Steak Tag

250gr. Rumpsteak inklusive 3 Beilagen nach Wahl und einem kleinen Bier 27€

Feierabend im Gasthof

Entspannte Beats | Coole Cocktails & erfrischende Getränke | Raffinierte Snacks & kleine Gerichte aus der Gasthofküche | Stimmungsvolle Atmosphäre | Gemütliche Ecken | Musik & gute Gesellschaft

08. Mai | 12. Juni | 10. Juli | 14. August | 11. September

Immer ab 17 Uhr | Eintritt frei



Dorspeisen

Kräftige Gasthofbrühe

mit feinem Rindfleisch & Wurzelgemüse und Backerbse 8,00

Unser Würzfleisch

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

Moritzburger Fischsuppe

tomatisiert mit Edelfisch aus Moritzburg mit Sauerrahmdip und Brot kl. 9,50 / gr. 17,50

Harzer Käsebrot

selbst eingelegter Harzer, leicht geschmolzen auf Knoblauchbrot und Grünzeug 9,50

Kleiner Salat

mit frischem Gemüse, Blattsalate und Croutons und Balsamico Dressing 7,00

Hauptspeisen

Vegetarische Spinatknödel

auf Tomatensugo mit gehobeltem Parmesan und kleinem Marktsalat 19,00

Adams Bauernsalat „Camembert“

mit frischem Gemüse, Blattsalaten, hausgemachtes Preiselbeer Dressing und gebackenem Camembert 22,00

Adams Hirschgulasch

mit Preiselbeeren, unserem Apfelrotkohl und Gasthofklöße 25,00

Hausgemachte Rinderroulade

in kräftiger Sauce mit unserem Apfelrotkohl und gebratenen Gasthofklößen 25,00



Gasthofschnitzel „Adams“

mit hausgemachtem Kartoffel – Gurken – Bohnensalat, dazu Preiselbeeren und Schmelztomaten.....25,00

Steak „au four“

überbacken mit Würzfleisch, dazu Pommes Frites26,00

gebratenes Filet von der Moritzburger Lachsforelle

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

Geflügelsülze im Weckglas

mit hausgemachter Preiselbeer Remoulade, Bratkartoffeln und Grünzeug19,00

Saftig gebratener Wildschweinrücken

mit Harzer Käse gratiniert, frisches Marktgemüse und Bratkartoffeln.....27,00

Frisch gebratenes Rumpsteak

mit Speckbohnen, Ofenkartoffel und Saurrahmdip28,00

Jeden Dienstag ist Steak Tag

250gr. Rumpsteak inklusive 3 Beilagen nach Wahl und einem kleinen Bier 27€

Beilage 1: Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel mit Saurrahmdip oder Pommes Frites

Beilage 2: Speckbohnen oder bunter Salat oder Marktgemüse

Beilage 3: Kräuterbutter oder Whisky-Bacon Butter oder Pfeffersauce

Bier: Radeberger Pils 0,3l, Freiberger Kellerbier 0,3l, Radeberger Alkoholfrei 0,33l



Nachspeisen

3 hausgemachte Quarkkeulchen

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

Karamellisierter Apfelstrudel

mit Vanillesauce und Schlagsahne9,00

Adams Liebling

hausgemachte Crème Brûlée mit Erdbeereis.....9,00

Eisarte

Verschiedene Eissorten

Schokolade | Vanille | Erdbeere | Stracciatella.....2,00

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



Seniorenkarte

Vegetarische Spinatknödel

auf Tomatensugo mit gehobeltem Parmesan und kleinem Marktsalat.....16,00

Adams Hirschgulasch

mit Preiselbeeren, unserem Apfelrotkohl und Gasthofklöße.....20,00

Gasthofschnitzel „Adams“

mit hausgemachtem Kartoffel – Gurken – Bohnensalat, dazu Preiselbeeren und Schmelztomaten.....20,00

Steak „au four“

überbacken mit Würzfleisch, dazu Pommes Frites21,00

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 1,00€ pro Portion.

Wenn Ihr Eure Speisen nach euren Wünschen zusammenstellt, berechnen wir 2,00€ pro Änderung.

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