



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.



Jeden Dienstag ist Steak Tag

Rumpsteak mit einem kleinen Bier

dazu Speckbohnen, Ofenkartoffeln mit Sauerrahm, Pfeffersauce oder Kräuterbutter

Bier: Radeberger Pils 0,3l, Freiburger Kellerbier 0,3l, Radeberger Alkoholfrei 0,33l.....27,00

Jeden Mittwoch ist Rippchen Tag

Ein halbes Kilo butterzarte Spare Ribs und ein kleines Bier

dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Krautsalat

Bier: Radeberger Pils 0,3l, Freiburger Kellerbier 0,3l, Radeberger Alkoholfrei 0,33l.....25,00

Karpfenzeit im Gasthof

½ Karpfen blau

mit Petersilienkartoffeln, hausgemachtem Rotkraut, Meerrettich und geschmolzener Butter29,00

½ Karpfen gebacken

mit Petersilienkartoffeln, hausgemachtem Rotkraut, Meerrettich und geschmolzener Butter30,00

Unser Karpfen stammt frisch aus der Teichwirtschaft Moritzburg.

Da es sich um ein Frischeprodukt mit kurzer Haltbarkeit handelt, ist die Verfügbarkeit begrenzt.

Gern können Sie bei Ihrer Reservierung angeben, dass Sie Karpfen essen möchten – wir halten dann eine Portion für Sie zurück.



Dorspeisen

Unser Würzfleisch

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

Moritzburger Fischsuppe

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

Kleiner Salat

mit frischem Gemüse, Blattsalaten und Balsamico Dressing7,00

Hauptspeisen

Gebackene Bauernente

mit kräftiger Sauce, hausgemachtem Apfelrotkohl und Klößen..... ¼ 23,00 oder ½ 27,00

Steak „au four“

überbacken mit Würzfleisch, dazu Kroketten und Rohkostsalat.....26,00

Gasthofschnitzel „Adams“

mit Bratkartoffeln und kleinem Marktsalat25,00

Adams Hirschgulasch

mit unserem Apfelrotkohl, Gasthofklöße und Preiselbeerbirne.....25,00

Sauerbraten von der Rinderbacke

in kräftiger Sauce mit Rosenkohl auf Selleriecremé und gebratenen Gasthofklößen.....25,00

Gebratenes Filet von der Lachsforelle

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



Vegetarische Spinatknödel

auf Tomatensugo mit gehobeltem Grana Padano und kleinem Marktsalat.....20,00

½ Karpfen blau

mit Petersilienkartoffeln, hausgemachtem Rotkraut, Meerrettich und geschmolzener Butter.....29,00

½ Karpfen gebacken

mit Petersilienkartoffeln, hausgemachtem Rotkraut, Meerrettich und geschmolzener Butter.....30,00

Sür unsere Gäste im besten Alter

Steak „au four“

überbacken mit Würzfleisch, dazu Kroketten und Rohkostsalat.....21,00

Sauerbraten von der Rinderbacke

in kräftiger Sauce mit Rosenkohl auf Selleriecremé und gebratenen Gasthofklößen.....20,00

Adams Hirschgulasch

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

Gasthofschnitzel „Adams“

mit Bratkartoffeln und kleinem Marktsalat.....20,00

Vegetarische Spinatknödel

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



Für kleine Jäger und Sammler bis 12 Jahre

Pippis Piratenpommes

Portion Pommes mit Ketchup oder Mayo.....4,00

Rotkäppchens Liebling

Nudeln mit Tomatensauce und Käse.....5,80

Goldstücke aus dem Zaubersee

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree.....7,80

Ritterteller mit Prinz - Erbse

Schnitzel mit Erbsen und Pommes Frites.....7,80

Zimtzauber aus der Zwergenküche

3 hausgemachte Quarkkeulchen mit Apfelmus und Zimtzucker8,00

Nachspeisen

3 hausgemachte Quarkkeulchen

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

Adams Liebling

Hausgemachte Spekulatius Crème Brûlée mit Walnusseis9,00



Eisarte

Verschiedene Eissorten

Schokolade | Vanille | Erdbeere | Walnuss.....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 und Schlagsahne.....9,50

Zu jedem Eis ein Eierlikör.....2cl 2,80

Das solltet Ihr wissen

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€.

Bei bestimmten Karten (z. B. internationale Kreditkarten oder Firmenkreditkarten) fällt ein Transaktionsaufschlag von bis zu 3 % des Zahlungsbetrages an. Dieser Aufschlag wird klar und transparent auf dem Zahlungsbeleg ausgewiesen. American Express (AMEX) und Diners Club sind auf unseren Geräten deaktiviert und können nicht akzeptiert werden.