



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.



Ostern im Gasthof

(ab Karfreitag, solange der Vorrat reicht)

Vorspeise

Bärlauchsüppchen mit Mozzarellacreme und Baconchips 9 €

Weinempfehlung: Friedland Chardonnay, filigrane, nicht zu kräftige Säure und vielschichtigem Aromenspiel von Apfel, Birne und Weinbergpfirsich 0,1l 6 €

Hauptspeisen

Zarter Braten von der Lammkeule in kräftiger Sauce mit Gremolata, Blumenkohlpüree und gebratenen Semmelknödeln 28 €

Weinempfehlung: Cuvée Fränk, Intensive Brombeer- und Kirscharomen, Mokka und zarte Tabaknuancen, im Gaumen beerig, kräftig, rund und harmonisch. 0,1l 5 €

oder

Rückenfilet vom Kabeljau auf schwarzem Linsenrisotto mit Brokkoli und Zitronensauce 28€

Weinempfehlung: Grauer Burgunder „Löb“ Reife Fruchtaromen nach Birne, Quitte und Cantaloup- Melone verbinden sich mit zarten Röstaromen und den frischen Fruchtnoten von Maracuja und Grapefruit zu einer komplexen und vielschichtigen Nase 0,1l 5 €

Nachtisch

Hausgemachte Biskuitroulade mit Sorbet und Rhabarbertupfern 9 €

Weinempfehlung: Kerner vom Schloß Affaltrach, aromatisch, gehaltvoll und pikant. Das Zusammenspiel von fruchtigen Aromen und typischer Säure verleiht diesem Kerner einen frischen und fruchtigen Charakter. Die feine Mineralität runden den Wein ab und bilden einen lebendigen Charakter. 0,1l 4 €

Als Menu 42€ mit Weinbegleitung 55 € oder als Einzelgerichte

Unsere besondere Empfehlung als Verdauerli

Klares Ei 2cl 5€

Der Brennmeister Steffen Lindner, ein großer Fan von Udo Lindenberg, entwickelte zu dessen 70. Geburtstag einen besonderen, farblosen „Eierlikör“ namens „Klares Ei“. Unterstützt von seiner Familie gelang es ihm nach mehreren Versuchen, durch schonende Erhitzung ein einzigartiges Produkt ohne Farbe und mit weniger Zucker herzustellen. Die kunstvoll gestaltete Flasche und die Idee dahinter machen das „Klare Ei“ zu einem echten Unikat. Lindenberg zeigte sich begeistert von dem Geschenk und lobte die außergewöhnliche Kreation.



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 Dressing 7,00

Vitello Forello

rosa Kalbsfleisch mit Forellen – Kapernsauce und Baguette..... 12,00

Hauptspeisen

„Adams“ Gasthofschnitzel au four

mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes und Omas Schüttelgurken 28,00

Gebackene Bauernente

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

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

Gasthofschnitzel „Adams“

mit Bratkartoffeln und Omas Schüttelgurken..... 24,00



Gebratenes Filet von der Lachsforelle

mit Petersilienkartoffeln, Kräuterbutter, Zitrone und Omas Schüttelgurken.....24,00

Veganes Süßkartoffel-Kürbis-Spinatcurry

mit Basmatireis.....20,00

Vegetarische Spinatknödel

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

Sür unsere Gäste im besten Alter

„Adams“ Gasthofschnitzel au four

mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes und Omas Schüttelgurken.....22,00

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 Omas Schüttelgurken.....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 Kartoffelpüree7,80

Ritterteller mit Prinz - Erbse

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

Zimtzauber aus der Zwergenküche

3 hausgemachte Quarkkeulchen mit Apfelmus und Zimtucker8,00

Nachspeisen

3 hausgemachte Quarkkeulchen

mit Apfelmus und Zimtucker.....8,00

Adams Liebling

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

Ofenschlupfer

warmer Apfel-Brot-Auflauf mit Schokoeis und Apfelragout.....9,00



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.