

# Hotel und Restaurant “Zum Pfeiffer”

## Speisekarte

Der “Pfeiffer” besteht seit dem 17. Jahrhundert und trägt das Erbe des kurfürstlichen Jagdpfeiffers mit sich. Über die Jahrhunderte hinweg erlebte der "Pfeiffer" viele Veränderungen, und doch ist der Hauch der Natur, der Geschichte und der Jagd verwahrt geblieben. Uns ist es wichtig, diesen Teil der sächsischen Kultur gemeinsam mit Ihnen weiterzuführen und durch moderne gastronomische Ansätze neu zu interpretieren.

Wir arbeiten eng mit regionalen Bauern und Jägern zusammen und lassen uns bei der Konzeption der Speisen stets von der Natur und der Weinberge um uns herum inspirieren. Was bei uns zählt sind Qualität und Liebe zum Detail: jede Zutat, jede Speise, jeder Wein wurden sorgfältig ausgewählt, um Ihnen ein unvergessliches gastronomisches Erlebnis zu erschaffen.



# *Vorspeisen und Suppen*

---

**Brot**  
2,50

mit Steinpilzbutter  
4,50

**Böhmisches Knödel**  
2,00

**Bruschetta**  
mit gerösteten Ramiro-Paprikaschoten,  
Ziegenkäse und Anchovis  
8,90

**Bruschetta**  
mit Weintrauben, Ziegenkäse und  
Zitrone  
8,90

*Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Personal.*

**Zanderconsommé**  
mit zartem Gemüse  
12,90

**Käseauswahl**  
Tête de Moine, Pecorino Romano, Blue  
Stilton, Camembert, Beeren, Nüsse,  
Tomatenmarmelade  
17,50

**Zucchini-Blumenkohl-Carpaccio**  
mit Mandelsauerrahm, Kapern und  
Trüffelöl  
12,00

**Rehtartar**  
mit Parmesan-Espuma und  
Wachteleigelb  
18,50

**Carpaccio**  
vom Black Angus Rind mit Rucola und  
Gruyère-Käse  
15,00

**Rote Bete Salat**  
mit jungem Sahnekäse, Orange und  
Haselnüssen  
11,00

**Großer Grüner Salat**  
mit Avocado, Brokkoli und Kiwi an  
Kalamansi-Honig-Dressing  
10,50

**Warmer Salat mit Roastbeef**  
mit mariniertem Gemüse,  
Ofenkartoffeln und getrockneten  
Tomaten  
16,50

*Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Personal.*

# Hauptspeisen

## **Hirschfilet**

mit Bulgur und marinierten  
Weintrauben

28,90

## **Rehbrisolette**

mit Pastinaken-Rote-Bete-Crème und  
eingelegter Preiselbeere

25,50

## **Pasta**

mit Kaninchen, Morcheln und Salbei

23,00

## **Ravioli**

mit Wildschwein, Steinpilzen und  
Kastanien-Velouté

22,00

## **Rinderbäckchen**

mit Gratin aus Wurzelgemüse und  
Tomaten-Concassé

26,50

**Zanderfilet**  
mit Kräuterseitlingen und  
Blumenkohlpüree  
32,00

**Lachsfilet**  
mit Kartoffelpüree, gebratenem Spinat  
und zarter Kaviar-Créme-Sauce  
29,50

**Blumenkohlsteak**  
mit Topinamburpüree und Pilzbrühe  
16,00

---

*Beilagen*

**Kartoffelpüree**  
5,00

**Kartoffelpüree mit Trüffelöl**  
6,00

**Confitkartoffeln**  
5,00

*Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Personal.*

**Bulgur mit Blue Stilton**  
6,00

**Pastinakenpüree**  
5,00

**Topinamburpüree**  
5,00

**Blumenkohlpüree**  
5,00

**Gebratener Spinat**  
5,00

**Blumenkohl und Brokkoli**  
gebraten oder gedämpft  
5,00

# *Desserts*

---

**Praline**  
aus Schokoladenganache und Cognac  
4,50

**Cheesecake „San Sebastián“**  
10,50

**Honig-Tiramisu**  
mit Bailey's  
10,50

**Pavlova**  
10,50

**Hausgemachtes Eis je Kugel**

*Sahneis*  
Vanille  
Schokolade  
Erdbeere

*Sorbet*  
Kalamansi-Estragon  
Waldbeeren-Wacholder-Gin  
Avocado-Joghurt-Oliven  
3,80

Portion Sahne  
0,50

*Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Personal.*



# *Alkoholfreies*

---

**Oppacher Mineralwasser**  
still, medium  
Glas 3,50 | Flasche 6,90

**Oppacher Limonaden**  
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon  
4,20

**Fritz-Kola**  
normal, zuckerfrei  
klein 3,00 | groß 5,00

**Fritz-Rhabarberschöle**  
klein 3,00 | groß 5,00

**Fritz-Limo**  
Zitrone, Orange,  
Apfel-Kirsch-Holunder,  
MischMasch (Spezi)  
klein 3,00 | groß 5,00

**Säfte**  
Apfel, Orange, Sauerkirsche, Banane,  
Schwarze Johannisbeere  
klein 3,50 | groß 5,80

*Die meisten Säfte auch gern als Schorle!*

# *Heiße Getränke*

---

**Tasse Kaffee**

3,80

**Espresso**

3,50

**Espresso Macchiato**

4,50

**Espresso Doppio**

4,50

**Cappuccino**

4,90

**Milchkaffee**

5,00

**Latte Macchiato**

4,90

**mit Amaretto oder Karamell**

5,90

**Heiße Schokolade**

5,00

**mit Sahne**

5,50

**Eiskaffe**

6,00

**mit Vanille-Eis**

7,00

**Kanne Tee Ronnefeldt**

4,60

# Weißwein

---

## Der Weiße Schuh Cuvée trocken *Weingut Schuh, Sörnewitz*

0,2l 9,50  
0,75l 34,50

Diese sonnengelbe Cuvée vereint Müller-Thurgau, Riesling und die Aromasorte Scheurebe. Der verführerische Duft kombiniert Noten von frisch aufgeschnittener Maracuja, Apfel, Pfirsich und Zitronenblüte. Geschmacklich überzeugt dieser Wein durch eine harmonische Fusion von Säure und Restsüße, fruchtig, saftig und erfrischend.

## Grauburgunder trocken *Weingut Klumpp, Baden*

0,2l 9,60  
0,75l 35,00

Grauburgunder neu definiert: straff, vital, voll Aprikosengeflüster. Erfrischend leise, seidig, elegant, komplett entfettet. Reife, gelbe Birne, Quittengelee, ein Hauch Cavaillon-Melone. Herrlich energiegeladen, kompromisslos animierend, ungemein lecker im Trunk. Im saftigen Finish lauert der dezent salzige Kick.

## Riesling Kabinett fruchtsüß *Weingut Schuh, Sörnewitz*

0,75l 42,00

Dieser Wein präsentiert sich in klarem Hellgelb. Am Gaumen begeistert er mit frischer, zitrischer Säure, perfekt harmonisiert mit dezent süßen Fruchtnoten. Aromatisch vereint er Exotik, gelbes Steinobst und eine Prise salziger Mineralität. Gut gekühlt ist er ideal als Sommer-Aperitif oder passt perfekt zu fruchtigen Desserts mit Sahne.

## Riesling „Roter Granit“ trocken *Weingut Martin Schwarz, Radebeul und Meißen*

0,75l 44,50

Die Rebsorte Riesling offenbart das einzigartige Terroir des Elbtals, geprägt vom roten Granit. Dieser Wein, aus den Top-Lagen Friedstein und Kapitelberg, beeindruckt mit klarem, kühlem Duft nach Weinbergspfirsich und einem Hauch von Feuerstein. Am Gaumen zeigt er sich elegant und präzise, die optimale Säurebindung verleiht ihm eine harmonische Struktur.

## Weiß- & Grauburgunder Cuvée trocken *Weingut Martin Schwarz, Radebeul und Meißen*

0,75l 56,00

Die weiße Spitzencuvée beeindruckt mit Aromen von Ananas und Orangenschale in der Nase. Dank des Barriqueausbaus gesellen sich würzige Nuancen hinzu, die der Cuvée eine höhere Komplexität verleihen. Körperreich und mit präsenter Säure ausbalanciert, mündet der Wein in ein nachhaltiges Finale, geprägt von Mineralität.

**Genussmensch Cuvée trocken** 0,75l 38,00  
*Weingut Karl-Friedrich Aust, Radebeul*

In den malerischen Weinbergen des Weinguts Karl Friedrich Aust gedeiht eine harmonische Cuvée aus Kerner- und Müller-Thurgau-Trauben. Frische Stachelbeer- und zarte Kiwiaromen machen diesen Tropfen zu einer lebendigen Hommage an die sächsische Weinbautradition seit 1650.

**Custoza Val dei Molini trocken** 0,2l 7,80  
*Cantina di Custoza, Italien* 0,75l 28,50

Diese feine Cuvée wird aus verschiedenen, für Norditalien typische Trauben gekeltert. Wir finden zarte Kräuternoten und Nuancen tropischer Früchte. Die ausgeglichene Aromatik und Frische harmoniert besonders gut mit Muscheln, leichten Suppen, Teigwaren und Fisch.

**Mariage Chardonnay & Weißburgunder trocken** 0,75l 32,50  
*Weingut Hammel, Pfalz*

Diese Cuvée wird gemeinsam als Trauben im Weinberg gelesen und reift anschließend im Sandsteinkeller, teils im klassischen Holzfass und teils im Edelstahl. Duftig, mit angenehm zarter Frucht und einer eleganten Balance aus Frische und Cremigkeit.

**Sauvignon Blanc trocken** 0,75l 64,00  
*Weingut Cloudy Bay, Neuseeland*

Noten von weißem Pfirsich, reifer Passionsfrucht sowie feine Nuancen von Limette prägen das Bouquet des Cloudy Bay Sauvignon Blanc. Am Gaumen ist dieser reinsortige Sauvignon Blanc aus Neuseeland herrlich konzentriert, mit wunderbaren tropischen Aromen sowie von Nektarinen. Salzige Noten verleihen diesem trockenen Weißwein Struktur, während Passionsfrucht und Zitrone Balance geben.

# Rotwein

## **Der Rote Schuh Cuvée trocken** *Weingut Schuh, Sörnewitz*

0,2l 9,50  
0,75l 34,50

Dieser Wein vereint die intensiven Rebsorten Dornfelder und Dunkelfelder, die exklusiv in Sachsen angebaut werden. Mit seinem verführerischen Kirschrot und Aromen von herbem Holunder, Schwarzkirsche und Brombeeren, untermauert von einem Hauch Vanille und Leder, präsentiert er sich. Auf der Zunge ist die dunkle Jostabeere bei angenehmer Restsüße und einer maßvoll kräftigen Struktur erkennbar.

## **Cala Zagaro Primitivo trocken** *Cantine del Funaro, Apulien, Italien*

0,2l 8,00  
0,75l 29,50

In der Nase entfaltet sich ein intensives und fruchtiges Aroma von reifen dunklen Beeren wie Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren und dunklen Kirschen. Dazu gesellen sich zarte Noten von Gewürzen und Kräutern, die dem Wein eine feine Würze verleihen.

## **El Picaro trocken** *Weingut Matsu, Toro, Spanien*

0,2l 9,00  
0,75l 33,50

Violette Farbe mit großer Tiefe, die auf die Jugend des Weins hinweist. Aromen von Kirschen, Pflaumen und Brombeermarmelade treten deutlich hervor, sehr fein nuanciert mit einem Hauch von Lakritz, was ihm einen würzigen Charakter und Komplexität verleiht. Intensiver und kraftvoller Geschmack, mit einem sehr angenehmen Auftakt dank seines süßen Charakters.

## **Fabelhaft Tinto trocken** *Weingut Niepoort, Duoro, Portugal*

0,75l 35,50

Dieser Wein offenbart Aromen von Earl Grey, dunklen Beeren, Graphit sowie subtile Noten von Minze, die ihm Komplexität und Frische verleihen. Der Gaumen ist wunderbar rund und elegant und besticht mit einer ausgeprägten Säurestruktur. Dieser unkomplizierte Rotwein aus dem Douro-Tal zeigt seine Herkunft und die Fülle seiner Rebsorten in einer finesse reichen, erfrischenden und animierenden Interpretation seiner Terroirs.

# Roséwein

---

<b>Der Rosa Schuh Cuvée trocken</b>	0,2l	9,00
<i>Weingut Schuh, Sörnewitz</i>	0,75l	32,50

Ein roséfarbener Wein, in Sachsen als Schieler bekannt, vereint Trauben der Sorten Dornfelder und Kerner, gemeinsam gepresst für seine charakteristische Farbe im Apricot. Sein Duft offenbart anregende Himbeer- und Erdbeeraromen, begleitet von weißen Stachelbeeren und Eisbonbon. Geschmacklich präsentiert er rote Beerenfrüchte und eine verspielte Säure.

<b>Twenty-Six Rosé trocken</b>	0,2l	9,00
<i>Weingut Bickel-Stumpf, Franken</i>	0,75l	32,00

Dieser elegante Roséwein wird aus den Rebsorten Blauer Portugieser und Spätburgunder cuvetiert. Er zieht zieht einen in den Bann mit Aromen von Pampelmuse, Pomelo, Limette und Schattenmorelle. Auf der Zunge zeichnet er sich durch eine ungemein leichte Textur aus.

# Schaumwein

---

<b>Vivency Crémant de Loire Rosé</b>	0,75l	38,50
<i>Bouvet Ladubay, Loire, Frankreich</i>		

Ausschließlich aus Cabernet franc Trauben hergestellt. Vergoren auf der Flasche, verströmt er eine herrlich fruchtbetonte Aromatik. Noten von Himbeere, Nektarine, Preiselbeere, Zitronenzeste und etwas Vanille-Brioche machen seinen Charakter aus. Mit seiner eleganten Perlage und Saftigkeit, gefolgt vom bewegenden und frischen Abgang, ist er ein idealer Aperitif.

<b>Graf von Wackerbarth Sekt trocken</b>	0,1l	5,00
<i>Weingut Wackerbarth, Radebeul</i>	0,75l	32,00

Eine feinfruchtige Cuvée mit zarten Aromen von Äpfeln und feinwürzigen Noten. Das angenehme Säurespiel bringt Frische und Eleganz. Ein Hauch von Birne und Zitrusfrüchten rundet das Geschmacksprofil ab, ideal für festliche Anlässe oder als eleganter Aperitif.

# Raritäten

## Weißwein

---

**Chablis Billaud-Simon 2020** trocken

0,75l 78,00

*Domaine Billaud-Simon, Burgund, Frankreich*

Die Chablis-Weine der Domaine Billaud-Simon zeichnen sich durch Raffinesse, Ausgewogenheit und reine Chardonnay-Frucht aus und sind hervorragende Beispiele für den modernen Chablis-Stil. Schöner weißgoldener Farbton mit zarten blassgrünen Reflexen. Ein verführerisches und sehr klassisches Chablis-Aroma mit Weinbergspfirsich, Banane, Zitrusfrüchten und Brioche. Am Gaumen ist er ausgewogen, reichhaltig, frisch und elegant.

**UL 500 Riesling 2020** trocken

0,75l 75,00

*Weingut von Winning, Pfalz*

U500 ist ein Kultwein, der nur in besonderen Jahren aufgelegt wird. Er ist eine besonders würzige, rassige und noble Variante des Ungeheuers. Mit seinem Salz und seiner Saftigkeit, zeigt er die Attribute der großen Weißweine. Exklusiv für Herrn Jens Pietzonka vinifiziert.

**A. Chardonnay 2020** trocken

0,75l 80,00

*Philipp Wittmann, Rheinhessen*

Der Weinname A.Chardonnay stammt von seiner Herkunft – der Lage Aulerde. Eine der besten Weinlagen in Rheinhessen. Seit über 30 Jahren wachsen die Chardonnay-Reben in diesem sonst Riesling-geprägten Weinberg. Exklusiver Chardonnay. Exklusiv für Herrn Jens Pietzonka vinifiziert.

# ***Rotwein***

---

## **Remelluri Reserva 2015 trocken**

0,75l 70,00

*Weingut Remelluri Telmo Rodriguez, Rioja, Spanien*

Der rote Spitzenwein stammt aus einem kühlen, feuchten und schwierigen Jahr, hat etwas weniger Alkohol und einen höheren Säuregehalt als die vorherige Ernte. Schwarze und rote Früchte mischen sich mit immergrünen Wäldern und saftigen Kräutern. Dieser reichhaltige und schmackhafte Rioja zeichnet sich durch elegante, feinkörnige Tannine und einen anhaltenden Abgang aus.

## **Nebbiolo delle Langhe 2020 trocken**

0,75l 75,00

*Weingut Pio Cesare, Piemont, Italien*

Der Nebbiolo wird durch einen kleinen Zusatz von Nebbiolo-Trauben aus den Gebieten Barolo und Barbaresco bereichert, die ihm Körper, Struktur und Langlebigkeit verleihen. Intensive und reife Frucht, aber immer noch frisch, weiche und fast süße Tannine geben Anmut und Duft. Noten von Veilchen und Ginster und einem Hauch von Gewürzen.

# ***Schaumwein***

---

## **Champagner Pol Roger Réserve Brut trocken**

0,75l 90,00

*Pol Roger, Champagne, Frankreich*

Elegant und raffiniert, ist die Cuvée Brut Réserve der Champagner für alle Gelegenheiten. Der Brut Réserve ist ein Verschnitt zu gleichen Teilen der drei champenois Rebsorten: Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay aus 30 verschiedenen Crus. In der Nase ist er kraftvoll und attraktiv und verströmt zunächst fruchtige Aromen von Birne und Mango, dann leichte Geschmacksnoten von Geißblatt und weißem Jasmin, die von Vanille- und Brioche-Noten abgelöst werden.

## **Champagner Pol Roger Rosé Vintage trocken**

0,75l 135,00

*Pol Roger, Champagne, Frankreich*

Der Brut Rose Vintage 2018 wird aus einer Assemblage von 50% Pinot Noir und 35% Chardonnay hergestellt, die aus etwa 20 Premiers und Grands Crus der Montagne de Reims und der Côte des Blancs stammen. Die Nase ist intensiv und erinnert an einen Korb mit roten Früchten, in dem sich Himbeeren, rote und schwarze Johannisbeeren mit exotischen Mango- und Papayanoten vermischen. Mit der Zeit und an der Luft dominieren dann die blumigen Aromen von Rose und Geißblatt.

# *Bier*

---

Meissner Schwerter Privat Pils vom Fass  
klein (0,3l) 4,50 | groß (0,5l) 5,90

## *Flaschenbier*

Meissner Schwerter St. Afra  
0,33l 4,50

Weihenstephaner Hefeweißbier  
0,5l 5,90

Radler/Diesel  
klein (0,3l) 4,50 | groß (0,5l) 5,90

## *Alkoholfrei*

Weihenstephaner Hefeweißbier  
alkoholfrei  
0,5l 5,90

Bitburger Pils alkoholfrei  
0,33l 4,50

Radler/Diesel alkoholfrei  
0,3l 4,50

# Zum Einstieg

**Aperol Spritz**

8,50

**Campari Spritz**

8,50

**Sarti Spritz**

8,50

**Limoncello Spritz**

8,50

**Lillet Wild Berry**

7,90

**Lillet Vive**

7,90

*Alkoholfreies*

**Crodino**

7,90

**Strawberry Cooler**

7,90

**Rosensecco alkoholfrei (Bioweingut Kuntz)**

7,90

# Whiskey

---

**Monkey Shoulder** *Schottland*  
4cl 6,60

**Dalwhinnie 15 Years** *Schottland*  
4cl 9,80

**Lagavulin 16 Years** *Schottland*  
4cl 13,50

**Bushmills 10 Years** *Irland*  
4cl 6,90

**Nikka Days Blend** *Japan*  
4cl 7,30

**Tenjaku Pure Malt** *Japan*  
4cl 8,00

**Four Roses Yellow Label** *USA*  
4cl 5,90

**Jack Daniels Old No. 7** *USA*  
4cl 5,60

**Bulleit Bourbon** *USA*  
4cl 6,90

## *Cognac*

---

**Hennessy Very Special**

4cl 8,40

**Remy Martin 1738**

4cl 12,30

**De Luze XO Fine Champagne**

4cl 14,60

## *Grappa*

---

**Nonino Tradizione**

4cl 5,00

**Marzadro Le Diciotto Lune**

4cl 7,60

## *Obstbrand*

---

**Prinz Alte Kirsche**

4cl 8,50

**Prinz Alte Marille**

4cl 8,50

**Prinz Alte Williams-Christbirne**

4cl 8,50

## Wodka

**Absolut** *Schweden*  
4cl 5,00

**Grey Goose** *Frankreich*  
4cl 8,10

**Beluga Noble** *Russland*  
4cl 8,30

## Tequila

**1800 Silver**  
4cl 7,00

**Patron Anejo**  
4cl 11,80

**Don Julio Reposado**  
4cl 11,80

## Gin

**Bombay Sapphire** *England*  
4cl 5,00

**Whitley Neill Handcrafted Dry Gin** *England*  
4cl 5,90

**Roku Gin** *Japan*  
4cl 5,90

**Hendrick's Gin** *Schottland*  
4cl 6,90

## *Rum*

---

**Havana Club Anejo 3 Jahre**  
4cl 4,50

**Botucal Reserva Exclusiva 12 Jahre**  
4cl 7,90

**Zacapa Solera Gran Reserva 23 Jahre**  
4cl 11,90

**Ron Quorhum 23 Jahre**  
4cl 17,80

## *Amaro*

---

**Cynar**  
4cl 4,40

**Ramazotti Amaro**  
4cl 5,20

**Averna Siciliano**  
4cl 5,50

**Montenegro**  
4cl 5,50

## *Port*

---

**Dalva Colheita Porto**  
4cl 9,00

## *Wermut*

---

**Lillet Blanc**  
4cl 5,90

**Martini Bianco**  
4cl 4,50

## *Sherry*

---

**As You Like It Medium Sweet**  
4cl 10,30

## *Liköre*

---

**Malibu Caribbean Rum**  
4cl 4,90

**Bailey's Original Irish Cream**  
4cl 5,20

**Frangelico**  
4cl 4,00

**Jägermeister**  
4cl 5,60

**Disaronno Amaretto**  
4cl 5,40

**Limoncello di Capri**  
4cl 5,80