



BEI DER KAMMERZOFE  
ZU GAST





## BAROCKSCHLOSS RAMMENAU



HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREN HISTORISCHEN SPEISESALONS!  
GENIESSEN SIE DAS EINZIGARTIGE AMBIENTE IN EINER  
DER SCHÖNSTEN RITTERGUTSANLAGEN SACHSENS!

---

Unsere Schlossgastronomie vereint das kulinarische Erlebnis mit dem besonderen Flair der historischen Schlossanlage. Dank enger Zusammenarbeit mit Partnern aus der Lausitz setzen wir auf regionale und frische Küche.

Die historische Anlage des Schlosses teilt sich in den Meierhof, den Ehrenhof mit Schloss und den Landschaftspark. Im Meierhof befanden sich Stallungen und Tennen, eine Brauerei, eine Schnapsbrennerei und die Gesindeküche. Er bildete die wirtschaftliche Grundlage des Schlosses. Der Ehrenhof mit dem Schloss und der Park waren der Schlossherrschaft vorbehalten.

Diese Zweiteilung: bäuerliches Arbeiten im Meierhof und herrschaftliches Wohnen im Schloss greift das neue Konzept der Schlossgastronomie auf. Kulinarische Traditionen sowohl aus der Gesindeküche als auch aus der Schlossküche finden sich in modern interpretierten Rezepturen wieder.

## BAROCKSCHLOSS RAMMENAU



PROBIEREN SIE DIE URSPRÜNGLICHKEIT DIESER KÜCHE!  
WICHTIGSTER ASPEKT DES ESSENS WAR: HAUPTSACHE SATT WERDEN!

Geschichten aus der Gesindeküche

---

1795 legte Gutsherr von Kleist für die Beköstigung des Gesindes in Rammenau fest: „Sonntagmittag Schlickermilch  $\frac{1}{2}$  Kanne pro Person, aber ohne Mehl, Erbsen mit etwas Butter, abends Wasserbrei, Schlickermilch, etwas Butter. Von Montag bis Sonnabend abends Wasserbrei, morgens Hafergrütze, Heidegrütze oder Graupen.“

Auch an allen Feiertagen gab es dieses gewöhnliche Essen und dazu: 3 Groschen zu Kuchen, 2 Groschen zu Fleisch, 1 Groschen zu Bier. Die überwiegende Mehrheit der Menschen in dieser Zeit ernährte sich karg, bei den „kleinen Leuten“ kam nur selten Fleisch auf den Teller. Hülsenfrüchte wie Erbsen, Bohnen, Linsen und allerlei Mus aus Hirse, Hafer oder Gerste, Kraut, Rüben und allerlei anderes Gemüse füllten die hungrigen Mägen, dazu gab es Brot oder „Erdbirnen“, wie die Kartoffel in dieser Zeit genannt wurde.

Die als „Olla Podrida“ bezeichnete Suppe kam nachweislich auch bei August dem Starken und Ludwig XIV. auf den Tisch – als Teil eines Vieltägigen Menüs und sicherlich etwas „gehaltvoller“.

BAROCKSCHLOSS RAMMENAU

# AUS DER GESINDEKÜCHE

---

## Getränke

Becher Apfelmost 0,2 l 2.50

---

Becher Wassermilch 0,2 l 2.50

---

## Suppe

OLLA PODRIDA Einmachsuppe mit Kichererbsen, Kohlrüben, Pökelfleisch<sup>5</sup> und Brot 7.50

---

## Vegetarisch



GESINDETELLER Quark mit Gemüse, Pellkartoffeln und Leinöl 8.50

---

## Fleischgang



KNECHTMAHLZEIT Geräucherter Schweinespeck<sup>5</sup> mit Butter und Brot 9.50



PÖKELFLEISCH AM KNOCHEN<sup>5</sup> mit Sauerkraut, roten Rüben<sup>2</sup> und Pellkartoffeln 12.50

---

## Nachtsich

EINGEBROCKTES mit Schlickermilch und braunem Rübensirup 5.20

Hauptgerichte 

## BAROCKSCHLOSS RAMMENAU



GÖNNEN SIE SICH EIN KULINARISCHES ERLEBNIS DER BESONDEREN ART!  
LASSEN SIE SICH VON ANEKDOTEN INSPIRIEREN, DIE SICH UM MANCHE SPEISE RANKEN!

Geschichten aus der Schlossküche

---

Was die feinen Herrschaften im 18. und 19. Jahrhundert gegessen haben wissen wir aus Aufzeichnungen der Herrschaftsköche. Deren handwerkliches Können wurde von Generation zu Generation weitergegeben.

Im Mittelpunkt eines Dinners stand in dieser Zeit das durchkomponierte Menü und weniger die einzelne Speise. Eine typische Menüfolge, die auch wir aufgegriffen haben, setzte sich aus Vorspeise, Suppe, Fisch, Fleischgang, Süßspeise, Braten, Salat, Käse und abschließend einem Dessert zusammen und konnte bis zu 16 Gänge umfassen. Zur Ernährung der Herrschaften gehörte Wild in allen Formen, weil nur die Nobilité das Recht hatte zu jagen und Wild zu essen. Gekocht wurde mit jahreszeitlichen Produkten, wobei der Eigengeschmack der Speisen im Vordergrund stand. Auch unser Küchenmeister bekennt sich zu dieser Maxime.

Wer richtig prassen will, dem werden von den Kammerzofen „Speisen in barocken sechzehn Gängen“ serviert, mit Pausen zur Schloss- und Parkbesichtigung.

BAROCKSCHLOSS RAMMENAU

# AUS DER SCHLOSSKÜCHE

Kalte Vorspeise		GEBRATENER FISCHTALER mit Paprikadip und Rucolaöl	9.60	
Suppe		RAMMSCHE SUPPE mit roten Rüben <sup>2</sup> und Milchschaumkrone	5.20	
Fisch aus Königswartha		GEGRILLTER KARPFFEN mit Bautzner Senfsoße, Wurzelgemüse und Bratkartoffeln	15.50	
Fleischgang		RINDER-ROTWEINGULASCH mit Austernpilzen, Rotkohl und gebratenen Kartoffelklößen	14.90	
Sorbet		HAUSGEMACHTES von Rhabarber über Erdbeeren, Kirschen, Vanille und Tonkabohnen, täglich frisch und anders	4.40	
Braten		GLASIERTE REHKEULE mit doppelt geräuchertem Speck, Spitzkohlpfanne und grünen Gnocci	16.90	
Salat		KÜCHENMEISTER-SALAT Blattsalate mit Balsamdressing, Streifen vom Paprikahähnchen Sonnenblumenkernen & Brot	12.50	
		KLEINER KÜCHENMEISTER-SALAT Blattsalate mit Balsamdressing, Walnüssen, Sonnenblumenkernen & Brot	7.50	
Käse		EINHEIMISCHER KÄSE ein kleines Stück mit Feigensenf und Brot	9.50	
Nachtisch		WARME QUARKKOLATSCHE im Glas mit Mandeln, Rahm und reichlich Schokolade	5.20	
		Hauptgerichte 		

BAROCKSCHLOSS RAMMENAU

# FAMILIENSCHMAUS

FAMILIENPASTA mit Tomatensoße und gehobelem Hartkäse 20.00\* / 15.00\*\*

---

FAMILIENEISBECHER gemischter Rieseneisbecher mit Kompott und Schokolade 10.00\* / 8.00\*\*

---

1 Flasche Oppacher Krabbat Kräuterlimonade oder Mineralwasser, 1 Liter 5.00

\* für zwei erwachsene Personen mit maximal vier Kindern bis 12 Jahre

\*\* für eine erwachsene Person mit maximal 2 Kindern bis 12 Jahre



SÜSS UND  
VERFÜHRERISCH



BAROCKSCHLOSS RAMMENAU



BAROCKSCHLOSS RAMMENAU

# EIS & SORBETS

Eisbecher	Heiß-Kalter SCHLOSSTRAUM 2 Kugeln Vanilleeis und doppelter Espresso	4.60
	Rammsche GARTENBEERENGRÜTZE mit Walnusseis	4.60
	Erfrischender RAMMENAUER EIS-APFEL Streuobstwiesenmost mit Grenadine und Vanilleeis	4.70
	EISKAFFEE - Filterkaffee mit Vanilleeis und Schlagsahne	4.70
	EISSCHOKOLADE - Kakaomilch mit Vanilleeis und Schlagsahne	4.70
	BAROCKE SCHLOSSKUGEL üppig garnierte Rieseneiskugel mit Krokant und Schokolade	5.10
	HEISSE HIMBEEREN mit 2 Kugeln Vanilleeis und Schlagsahne	5.90
	SCHWARZWÄLDER EISBECHER mit Vanille-, Schokoladen- und Buttermilcheis, glasierten Kirschen und Schlagsahne	6.20
Kugel Eis	MANDARINENEISBECHER mit Vanille- und Schokoladeneis, Limettensorbet, Mandarinenkompott, Grenadine und Schlagsahne	6.20
	Kugel Eis	2.00
Sorbet	Feines SORBET aus unserer Schlossküche, verschiedene Sorten	4.40
Waffel	GEBACKENE ZIMTWAFFEL mit Vanilleeis	5.90

BAROCKSCHLOSS RAMMENAU

# KUCHEN & TORTE

Kuchen und feine Torte von unserem Bäckermeister, Stück 3.20

---

Portion Schlagsahne 1.50

Unser Servicepersonal berät Sie gern bei Ihrer Auswahl.



HEISS UND  
KÖSTLICH



BAROCKSCHLOSS RAMMENAU



BAROCKSCHLOSS RAMMENAU

# KAFFEE & ESPRESSO

Wir verwenden ausschließlich Röstkaffee von J.J. Darboven fair gehandelt und in Bioqualität.

---

Tasse frisch gebrühter Filterkaffee	2.30
-------------------------------------	------

---

Kännchen frisch gebrühter Filterkaffee	4.50
--	------

---

Tasse entkoffeinierter Kaffee	2.30
-------------------------------	------

---

Tasse Wiener Kaffee Filterkaffee mit Schlagsahne	2.60
---	------

---

Espresso	2.10
----------	------

---

Doppelter Espresso	2.90
--------------------	------

---

Espresso Macchiato	2.30
--------------------	------

---

Kaffee Crema	2.30
--------------	------

---

Großer Cappuccino Italiano	3.90
----------------------------	------

---

Cappuccino Italiano	2.70
---------------------	------

---

Großer Milchkaffee	3.90
--------------------	------

---

Latte Macchiato groß	4.60
----------------------	------

---

Latte Macchiato	3.80
-----------------	------

BAROCKSCHLOSS RAMMENAU

# KAFFEE & SCHOKOLADEN

---

Eiskaffee 4.70  
1 Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

---

Sächsischer Kaffee 4.70  
Filterkaffee mit Eierlikör und Schlagsahne

---

Irish Coffee, Mocca mit Irish Whisky,  
braunem Zucker und Schlagsahne 5.20

---

**Trinkschokoladen** Heiße Trinkschokolade mit Milchschaum 3.30

---

Heiße Trinkschokolade 3.10

---

BAROCKSCHLOSS RAMMENAU

# TEESPEZIALITÄTEN VON EILLES

Premiumqualität  
im Porzellankännchen

Assam Spezial Brooken 4.50  
Nordindien, gehaltvoll und malzig

Grüntee Asia Superior 4.50  
Mittelasien, zart süße, angenehm herbe Note

Sommerbeeren 4.50  
Harmonische Fruchtemischung mit sommerlichem  
Himbeer-Erdbeeraroma

Detox 4.50  
Grüner Tee, Mate, Ingwer und Zitronengras

Grüner Tee mit Minze 4.50

Im Glas serviert

Chai Latte - Masala Chai  
Schwarzer Tee mit Milch und Gewürzen 3.80

BAROCKSCHLOSS RAMMENAU

## SCHLOSSGARTEN-KRÄUTER

Premiumqualität  
im Porzellankännchen

Rammenauer Gesundkräuteraufguss  
Blattgrobschnitt von ausgesuchten Gartenkräutern 4.50

Sortenreiner Gartenkräuteraufguss 4.50  
Apfelminze - anregend und erfrischend  
Salbei - lindert Husten und Heiserkeit  
Zitronenmelisse - ausgleichender Muntermacher  
Pfefferminze - wirkt gegen Erkältung, Krämpfe und Übelkeit

## HEISSGETRÄNKE

Heißgetränke mit und ohne Pfiff

Heiße Zitrone mit Zitronenscheibe 2.90

Heißer Streuobstwiesensaft mit Gewürzaromen 2.90

Gewürzweinpunsch mit Orange 2.90

Heißer Beerenpunsch 3.50  
Weißweinpunsch mit Gartenbeeren und Gewürzen

Grog mit Rumverschnitt und braunem Zucker 3.50



ERFRISCHEND &  
WOHLTUEND



BAROCKSCHLOSS RAMMENAU



BAROCKSCHLOSS RAMMENAU

# SÄFTE & LIMONADEN

Schlosslimonade	Limetten, brauner Zucker Mineralwasser und Tagesaroma	0,30 l	4.40
	Ingwerscharfe Limonade mit Spicy Ingwer Zitronensaft und Eis	0,30 l	4.40
Oppacher Mineralwasser aus der Lausitz	Mineralwasser Premium Classic	0,25 l 0,75 l	2.30 6.20
	Mineralwasser Premium Medium	0,25 l 0,75 l	2.30 6.20
	Mineralwasser Premium Still	0,25 l 0,75 l	2.30 6.20
Alkoholfreies von Oppacher Mineralquellen	Oppes Orangenlimonade <sup>1</sup>	0,20 l 0,40 l	2.50 3.80
	Oppes Zitronenlimonade	0,20 l 0,40 l	2.50 3.80
	Oppes Cola <sup>1,3</sup>	0,20 l 0,40 l	2.50 3.80
	Tonic Water <sup>4</sup> , Flasche	0,25 l	2.60
	Bitter Lemon <sup>1,4</sup> , Flasche	0,25 l	2.60
	Ginger Ale <sup>4</sup> , Flasche	0,25 l	2.60

BAROCKSCHLOSS RAMMENAU

## SÄFTE & LIMONADEN

Saisonale naturtrübe Säfte aus der Streuobstmosterei STROWIE bei Wittichenau

Apfel  
leicht, herb und aromatisch 0,20 l 2.50

Apfel-Birne  
süß, gehaltvoll und mostig 0,20 l 2.50

Apfel-Birne-Quitte  
von den Streuobstwiesen 0,20 l 2.50

Original Lausitzer Säfte

Orangensaft 0,20 l 2.50

Tomatensaft 0,20 l 2.50

Mangonektar 0,20 l 2.50

Johannisbeernektar 0,20 l 2.50

KIBA 0,20 l 2.50  
0,40 l 4.30

Fruchtsaftschorle 0,20 l 2.50  
0,40 l 3.80



GENUSSVOLL &  
PRICKELND



BAROCKSCHLOSS RAMMENAU



BAROCKSCHLOSS RAMMENAU

## APERITIFS & LONGDRINKS

Aperitifs	Sekt Barockschloss Rammenau	0,10 l	4.00
	Sekt Barockschloss Rammenau auf Eis	0,20 l	5.50
	Aperol Spritz <sup>1</sup> oder Hugo mit Eis	0,20 l	5.50
	Sekt Barockschloss Rammenau Mosel-Saar-Ruver Sektkellerei Müller Sekt Cuvée trocken	0,75 l	22.50
	Sekt August der Starke Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth Sekt b. A. trocken	0,75 l	28.50
Longdrinks	Cuba Libre <sup>1,3</sup>	0,3 l	7.90
	Wodka Lemon <sup>4</sup>	0,3 l	6.90
	Gin Tonic <sup>4</sup>	0,3 l	6.90
	Campari-Orange <sup>1</sup>	0,3 l	6.90
	Campari-Soda <sup>1</sup>	0,3 l	6.90

BAROCKSCHLOSS RAMMENAU

## BIERE

Biere			
	Frisch gezapftes Radeberger Pilsner	0,25 l	2.60
		0,40 l	3.20
	Radler	0,25 l	2.60
		0,40 l	3.20
	Görlitzer Landskron Weizen	0,50 l	3.60
	Görlitzer Landskron Weizen alkoholfrei	0,50 l	3.60
	Clausthaler alkoholfrei	0,33 l	2.80
	Meißner Schwerter St. Afra	0,33 l	2.80

BAROCKSCHLOSS RAMMENAU

# SÄCHSISCHE WEINRARITÄTEN

Weißwein	Winzergenossenschaft Meissen Sächsischer Landwein	0,20 l	4.90
	Winzergenossenschaft Meissen Weißburgunder QbA trocken	0,20 l	5.60
	Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth, Bacchus QbA trocken	0,20 l	5.90
Rotwein	Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth, Cuvée Sachsen	0,20 l	4.90
	Meissener Weinhaus Edition Meissen, Dornfelder QbA trocken	0,75 l	34.50

Weitere Weinempfehlungen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

BAROCKSCHLOSS RAMMENAU

# SCHLOSSWEINE & OBSTWEINE

Schlossweine	Schlosswein weiß	0,20 l	4.90
	Schlosswein rot	0,20 l	4.90
Obstwein aus einer Lausitzer Kelterei	Obstwein	0,20 l	3.40
	Eisgekühlte Obstweinschorle	0,20 l	3.40
		0,40 l	4.60

BAROCKSCHLOSS RAMMENAU

# DIGESTIF

Meissener Spezialitätenbrennerei Prinz zur Lippe	Meissener Apfelbrand	4 cl	6.50
	Meissener Williamsbirnenbrand	4 cl	6.50
Sächsische Spezialitäten	Weinbrand Wilthener Nr.1 XO	4 cl	4.90
	Wilthener Gebirgskräuter	4 cl	4.00
	Irish Whisky Jameson	4 cl	5.50
Internationale Spirituosen	Scotch Whisky Jonny Walker Red Label	4 cl	4.90
	Wodka Gorbatschow	4 cl	4.60
	Baileys	4 cl	4.60
	Campari <sup>1</sup>	4 cl	4.60
	Grappa di Chardonnay Frattina	4 cl	4.60
	Gin Gordon ´s London Dry <sup>4</sup>	4 cl	4.60

1 mit Farbstoff, 2 mit Süßungsmittel, 3 koffeinhaltig, 4 chininhaltig, 5 Nitritpökelsalz

Bei Rückfragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preisangaben in Euro.

## BAROCKSCHLOSS RAMMENAU



### GESCHICHTE, KULTUR UND KULINARIK - DIE FEIER NACH MASS IM BAROCKSCHLOSS RAMMENAU

---

Das Barockschloss Rammenau bietet Räumlichkeiten in festlichem, aber auch in rustikalem Ambiente zur Auswahl. Die Feier zu zweit, das fröhliche Familienfest, die eigene Hochzeit, das festliche Jubiläumsbankett oder ein rauschendes Open-Air-Sommerfest – passend zu Ihrem Anlass unterbreiten wir Vorschläge für Festmenüs und Buffets.

Dazu bieten wir verschiedene Bausteine von klassischer Unterhaltung bis hin zu gemeinsamen Aktivitäten an wie zum Beispiel einen Kochkurs in der Gesindeküche. Einem kulinarischen Feuerwerk kann sich ein zauberhaftes barockes Feuerwerk im Schlosspark anschließen. Wir schaffen Erlebnisse, die in Erinnerung bleiben!

## BAROCKSCHLOSS RAMMENAU



## UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN

---

Die Küchenchefs von »Oberlausitz genießen« legen besonderes Augenmerk auf die Bewahrung und Pflege Oberlausitzer Küchentradition, welche sich an den Jahreszeiten mit ihren frischen, jahreszeitlich zur Verfügung stehenden Produkten der Felder, Flüsse, Wälder und Wiesen der Heimat orientiert.

So verpflichten Sie sich auch von ganzem Herzen dem Natürlichen und verwenden deshalb hochwertige, frische Produkte aus der Region. Um diese zu unterstreichen, gibt es in jedem teilnehmenden Haus, eine für den Gast sichtbare Nennung der regionalen Erzeuger und Lieferanten regionaler Produkte.

Alle Gerichte dieser regionalen Speisekarte sind garantiert:

- » frei von Geschmacksverstärkern
- » ohne Verwendung von vorgefertigten oder genmanipulierten Produkten und Zutaten hergestellt
- » mit Hauptbestandteilen aus der Region zubereitet
- » natürlich lecker

Die Gastlichkeit und der Service sowie die Sauberkeit des Hauses sind für uns alle selbstverständlich.

BAROCKSCHLOSS RAMMENAU



REGIONALE LIEFERANTEN

---

Bio-Fleischerei und Öko-Hof Mörl, Diehmen  
Fleischerei Hauffe, Rammenau  
Teichwirtschaft Ringpfeil, Königswartha  
Bäckerei Richter, Dresden  
Oppacher Mineralquellen  
Radeberger Exportbierbrauerei  
KRABAT-Milchwelt, Wittichenau  
Staatsweingut Wackerbarth, Radebeul  
Mosterei STROWIE, Wittichenau  
Weingut Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe, Zadel b. Meißen  
Winzergenossenschaft Meißen

Unsere Kräuter wachsen im eigenen Kräutergarten.

BAROCKSCHLOSS RAMMENAU



STAATLICHE SCHLÖSSER, BURGEN UND GÄRTEN g GMBH  
BAROCKSCHLOSS RAMMENAU

---

Am Schloss 4, 01877 Rammenau

Telefon: 03594 703559

E-Mail: [rammenau@schloesserland-sachsen.de](mailto:rammenau@schloesserland-sachsen.de)

Internet: [www.barockschloss-rammenau.com](http://www.barockschloss-rammenau.com)

Öffnungszeiten der Schlossgastronomie

Januar bis März geschlossen

April bis Oktober 12:00 - 18:00 Uhr, Dienstag Ruhetag, warme Küche bis 17:00 Uhr

November und Dezember 12:00 - 16:00 Uhr, Dienstag Ruhetag

... und nach Vereinbarung!