

Kurze Geschichte zur Burg Gndenstein

Burg Gndenstein gehört zu den am besten erhaltenen mittelalterlichen Ritterburgen in Sachsen. Sie liegt inmitten des Kohrener-Landes, einem der schönsten und reizvollsten Erholungsgebiete zwischen Leipzig und Chemnitz.

Auf einem Porphyrit-Felsen über dem Wyhra-Tal gründeten vermutlich Mitglieder der Familie von Schladebach, Ministeriale de Markgrafen Dietrich aus seiner Weißenfelder Burgmannschaft die Burg Gndenstein. Sie erbauten im 13. Jahrhundert eine annähernd rechteckige Ringmauer mit Wohnturm. Der repräsentative, vierstöckige Palas entstand zwischen 1220 und 1230. Vermutlich Mitte des 13. Jahrhunderts wurde der Ringmauer eine Zwingermauer vorgelagert und der Bergfried erbaut. Um 1410 folgte die Aufstockung des Bergfrieds und die Türmer Stube entstand. 1409 konnte die Familie von Einsiedel das erste Mal urkundlich auf der Burg Gndenstein nachgewiesen werden. Die von Einsiedels sollten 500 Jahre auf der Burg regieren.

Nach Ende des Zweiten Weltkrieges wurden die Burganlage Volkseigentum.

Seit Anfang des 20. Jahrhundert dient die Burg der touristischen Nutzung.

Schon 1932 eröffneten Hanns und Elfriede von Einsiedel die Kaffeewirtschaft in der Burg Gndenstein. Zu unseren heutigen Gästen zählen die Familie von Einsiedel wie Prinzessin Elmira von Sachsen. Ganz der Tradition verpflichtet zaubert unsere Hausbäckerei täglich frisch unser Sächsisches Kuchenbuffet. Dazu servieren wir Ihnen Kaffee- und Teespezialitäten.

Unser Restaurant bietet Ihnen eine stets frisch zubereitete Auswahl an burgtypisch regionalen wie auch internationalen Speisen. Dazu findet auch der Kenner in unserer Weinkarte den passenden edlen Tropfen.

Zum Nachtisch freuen sich die kleinen wie die großen Gäste auf unsere Eisspezialitäten.

Erleben Sie eine mittelalterliche Rittertafel, feiern Sie Ihre Traumhochzeit, einen Geburtstag oder ein Jubiläum in historischen Räumen, machen Sie einige Tage Urlaub oder kommen Sie einfach zum Nachmittagskaffee oder zu einem guten Essen vorbei.



www.gndenstein.de

Burg Schmeckerchen

Euro

Süppchen des Tages L	6,20
Gruß vom Burgvogt Fladenbrot mit Ziegenfrischkäse gratiniert L, H	9,10
Würzfleisch in der Blätterteigpastete mit Zitrone L, J	7,50
Kleiner gemischter Salatteller L mit Hausdressing	6,50

Nicht nur für kleine Ritter

Euro

Kinderschnitzel H, L, J mit Pommes Frites dazu Erbsen und Möhrchen	9,70
Hähnchen- Nuggets mit Pommes Frites und Ketchup H, L	8,50
Bandnudeln mit Tomatensoße L	7,40
Sächsische Quarkkeulchen J, L, H mit Apfelmus	8,20



Grünzeug und Gesundes **Euro**

Großer gemischter Salat der Saison ^L
mit Hähnchenbruststreifen,
Hausdressing und Baguette 15,50

Vegane Falafel Bällchen ^L
Frittierte Bratlinge auf Wildreis an einer
fruchtigen Tomatensoße 16,70

Teigtaschen ^{L,H}
mit Spinat- Ricotta- Füllung in Pesto geschwenkt
und frischem Parmesan 17,20

Aus des Fischers Netze **Euro**

Lachs-Nudel-Pfanne ^{L, F, J, H}
auf Bandnudeln mit Kräutersoße 18,80

Zanderfilet an Kräuterkartoffeln ^{J, F}
mit zerlassener Butter dazu Gurkensalat 24,50

Gebeizter Lachs ^{J,I,F}
auf Kartoffelrösti mit feinen
Salatbouquet dazu Joghurtdressing
und Sahnemeerrettich 21,20



**Bitte beachten Sie auch unsere Saisonkarte
& Tagesempfehlungen.**

www.gnandstein.de

Unsere Burgspezialitäten **Euro**

Hirtenteller ^{G, H, L} 19,50
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit
Pommes Frites dazu kleiner gemischter Salat

Dukatenteller ^{A, H} 15,80
Sülze mit Remouladensauce dazu
Bratkartoffeln und sauer eingelegtes Gemüse

Steak au Four ^J 19,50
Schweinesteak mit Würzfleisch überbacken
mit Käse dazu Pommes Frites
in der Pfanne serviert

Rostbrätelteller 17,70
Schweinesteak mit Senfzwiebeln
dazu Röstitaler

Sahne Hähnchengeschnetzeltes ^{J, H, L} 17,80
mit Pilzen auf Bandnudeln

Spanferkelrollbraten 19,80
auf milden Weinsauerkraut
dazu Petersilienkartoffeln

Beilgenänderungen + 1,00 €

Auswahl:

Basmatireis

Röstitaler

Kroketten

Pommes frites

Bratkartoffeln



Bitte beachten Sie auch unsere Saisonkarte & Tagesempfehlungen.

Burgfräuleins Lieblingspeise	Euro
Sächsische Quarkkeulchen <small>J, L, H</small> mit Apfelmus	8,20
Apfelstrudel aus der Burgküche <small>L, H, J</small> mit Vanillesoße und Vanilleeis	8,40
Waldbeerengrütze <small>H, J</small> mit Vanilleeis	6,90



**Bitte beachten Sie auch unsere Eis-Spezialitäten,
oder fragen Sie nach unserer Kuchenauswahl**

www.gnandstein.de