

Dresdner

42. Teil

Historische Gaststätten



Klosterhof

Jeder Gastwirt ist froh, wenn sein Haus über ein Alleinstellungsmerkmal verfügt. Die Betreiber des Klosterhofes müssen sich darum keine Sorgen machen, denn ihr Restaurant befindet sich im ältesten urkundlich erwähnten Haus der Stadt.

Das im 11. Jahrhundert erbaute Gebäude in Alt-Neubitz 12 beherbergt seit der Sanierung 1997 das Restaurant Klosterschänke mit Kreuzgewölbe und Kupfertheke sowie ein kleines Hotel mit 26 Zimmern. Hinzu kommt ein Biergarten mit Platz für 200 Gäste, die im Sommer gut beschattet das kühle Nass genießen können.

Des Deutschen liebstes Getränk gibt es hier in zahlreichen Varianten, darunter Radeberger Premiumpils, Köstritzer Schwarz- und Erdinger Weißbier. Der halbe Liter kostet knapp 3 Euro. Die Weinkarte ist übersichtlich, dafür jedoch mit erlesenen Tropfen bestückt. Für alle, die die angebotenen Sorten - u.a. Meißner Weißwein (3,90 Euro für 0,2 Liter), Portugieser Roséwein der Marke Königsbacher Meerspinne (3,10 Euro) oder Cellier des Viscontes (3,60 Euro) - nicht so gut kennen, enthält die Karte eine eingehende Beschreibung des Geschmacks. Alkoholfreie Durstlöcher wie Wasser, Tonic und Ginger Ale gibt es von Lichtenauer (den Viertel-

liter für 1,45 bzw. 1,85 Euro), hinzu kommen Softdrinks (0,2 l für 1,70 Euro) und eine Auswahl an leckeren Säften (0,2 l für 1,85 Euro).



Wer einmal in der Klosterschänke sitzt, sollte jedoch nicht nur trinken, sondern auch feste Nahrung zu sich nehmen. Waldpilzcreme- oder Kartoffelsuppe, letztere mit gegrillten Würstchen (3,20 Euro), mit Käse gratiniertes Würzfleisch (3,95 Euro) oder Folienkartoffeln mit Kräuterquark (4,50 Euro) stillen den kleinen Hunger. Wer mehr Appetit hat, dem empfehlen wir die Spezialitäten aus der Klosterküche, den großen Salatteller mit hausgemachtem Joghurtdressing



und wahlweise Hähnchenbruststreifen, gegrillten Lachswürfeln oder Schinkenstreifen, die Schweinemedallions, das Klosterbiersteak, Waldpilzauf-
lauf, geschmortem Moritzburger Hirschbraten mit Wacholder-Preiselbeersöße, Mönchspanne oder ofenfrische Gänsekeule zu Preisen zwischen 5,90 und 14,10 Euro pro Gericht. Ist dann noch Platz im Bauch, locken Apfelstrudel mit Vanilleis, Mönchgrütze oder Heiße Liebe zum Dessert (3,90 bis 4,70 Euro).