

Wir begrüßen Sie sehr herzlich
im

Schloss Restaurant-Café

Die Gute Stube



In wenigen Worten ...

1205 urkundliche Ersterwähnung



1522-1945 Familiensitz der Familie von Krosigk ↗

1946-1989 Schulungszentrum und Internat mit unterschiedlichen
Bildungsinhalten



↖ *1989-1997* Leerstand und Verfall

seit *1997* im Besitz der gemeinnützigen
Schloss Theatrum Herberge Hohenerxleben Stiftung
Wiederaufbau mit soziokultureller Ausrichtung ...

2000 Eröffnung des Restaurant-Cafés „*Die Gute Stube*“
und des Hotels „*Schloss Herberge*“

Die ausführliche Schlossgeschichte finden Sie auf den hinteren Seiten.





Wir servieren Ihnen Ihr Essen
und Trinken auf und im
wunderschönen Porzellangeschirr
der Firma Graf Henneberg,
Ilmenau/Thüringen, das extra
für uns mit dem Restaurant-
Emblem - Entwurf von Nikoline
F. Kruse - versehen wurde.

ÖFFNUNGSZEITEN:

		Warme Küche
Dienstag & Mittwoch	17:00-21:00 Uhr	17:00-20:00 Uhr
Donnerstag	12:00-21:00 Uhr	17:00-20:00 Uhr
Freitag & Samstag	12:00-21:00 Uhr	12:00-20:00 Uhr
Sonntag & feiertags	12:00-20:00 Uhr	12:00-19:00 Uhr
Montag	Ruhetag	

Für Feiern können die Zeiten neu abgesprochen werden.

Wir bitten Sie in den Räumen **nicht zu rauchen** und
nicht zu telefonieren.

Zum Rauchen stehen an warmen und trockenen Tagen
draußen Stühle und Tische bereit.

Die Bilder im Restaurant sind Werke von
Nikoline F. Kruse, Hohenerxleben und Dieter Bankert, Dessau.



Schloss Hohenerxleben

*Sei mir begrüßt, du wandelreiche Schöne!
Wie geht`s dir? Gerne denke ich an dich.
Seit wir uns trafen, sing ich Zaubertöne,
Und die Erinnerung beflügelt mich.*

*Du standst im Sommerlicht unter den Bäumen,
Umspielt von Rosen, liebste Gärtnerin!
Und ich, am Parktor noch, glaubte zu träumen,
Weil ich hier unverhofft willkommen bin.*

*Ach, wieder auf der Fahrt in kalter Ferne,
Oft machte ich dir Verse voller Weh,
Zählte die kahlen Äste und die Sterne.
Jetzt leb ich auf, da ich dich wiederseh.*

Sylke Naujoks, Bernburg



SCHLOSS HOHENERXLEBEN

Speisekarte

Bitte erfragen Sie die Inhaltsstoffe der Speisen bei unserem Personal.

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen und Salate

Besonders belebend ist als Erstes ein Salat ...

Kleiner gemischter Salat	5,50 €
---------------------------------	--------

Großer gemischter Salat	9,50 €
--------------------------------	--------

Schloss-Salat <i>Auch als Wrap bestellbar</i>	15,50 €
mit Hähnchenbrust-Streifen, Rohkost und Früchte-Topping	

Vegetarischer Schloss-Salat <i>Auch als Wrap bestellbar</i>	12,50 €
mit gekochtem Ei, Rohkost und Früchte-Topping	

Alle Salate servieren wir mit einem veganen, hausgemachten Dressing.

Suppen

Soljanka

6,50 €

Möhren-Mango-Suppe

6,50 €

Warme Vorspeise

Ragout fin

7,50 €

überbackenes Kalbfleisch-Pilz-Ragout mit Salatbeilage und Toast

Erneuerung

*Lebensquellen sind erschlossen,
zartes Grün sprießt auf dem Feld.
Atme frei und lieb dich wieder –
wie ist so neu und reich die Welt!*

Judith M. Kruder, Hohenerxleben

Schlossmannskost

3 Spiegeleier oder Rührei	6,90 €
mit Speck	+ 2,00 €
Bauernfrühstück	14,50 €
zubereitet mit Speck, Zwiebeln und Eiern	
2 Pfannkuchen	8,90 €
mit süßer Marmeladenfüllung, Apfelmus oder Nuss-Nougat-Crème	
Matjes	14,50 €
mit hausgemachter Remoulade und Petersilien-Kartoffeln	
Sülze	14,50 €
mit heißen Bratkartoffeln und Salatbeilage, ausgarniert	

Wir beziehen unsere Kartoffeln vom Bauer Hauser aus Atzendorf. Er hat schon immer auf durchgehend gleiche Qualität geachtet. So hat er auch die damals übliche chemische Nachbehandlung von Lagerkartoffeln in Frage gestellt und selbst in ein modernes Kartoffelkühlager investiert – ohne chemische Nachbehandlung! In dem modernen Kühlhaus können bis zu 2800 t Kartoffeln in Kisten lagern. Hier behalten die Kartoffeln das ganze Jahr über ihre Top Qualität. Sie bleiben prall, saftig und keimen nicht. Dadurch kann er bis zur neuen Ernte schmackhafte Kartoffeln liefern.

Erfahren Sie mehr über unsere regionalen Partner auf der letzten Seite.



Fleischkarte

Schweineschnitzel “Wiener-Art”	20,90 €
Erbsen und Petersilien-Kartoffeln	
<i>Sie können eine Sauce zu Ihrem Schnitzel dazubestellen.</i>	+ 1,50 €
Hähnchenbrustfilet an Curry-Sauce	24,90 €
Butter-Möhren und Basmati-Reis	
Braten aus europäischer Hirschkalbskeule	28,90 €
Hausgemachter Rotkohl und Kartoffelklöße	

Sie können alle Gerichte auch als Seniorenportion bestellen.



Fischkarte

Welsfilet an Weißwein-Sauce
Mandel-Broccoli und Basmati-Reis

24,90 €

Forelle “Müllerin” aus deutscher Edelmutter
Butter-Erbesen und Petersilien-Kartoffeln

28,90 €



Pastagerichte

Tortelloni mit Fleischfüllung	11,50 €
Tortelloni mit Gemüsefüllung	11,50 €
Hausgemachte Spätzle	11,50 €
Penne Rigate	8,90 €

Saucen zur Wahl

die Sauce ist im Preis inbegriffen

Tomatensauce mild (vegan)
 Tomatensauce scharf (vegan)
 Gorgonzolasauce
 Pilzsauce
 Helle Creme-Sauce (vegan)

Toppings

Parmesan zum Streuen + 1,00 €
 mit Käse überbacken + 2,00 €

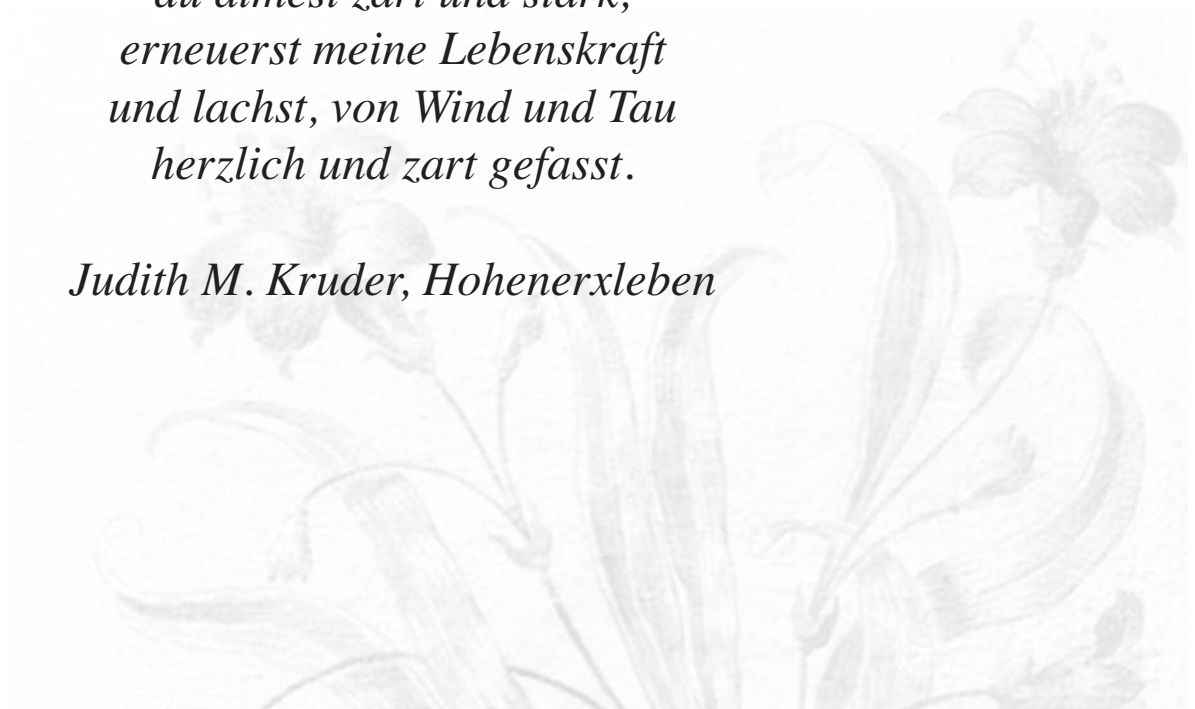
Vegane Karte

Hausgemachte Köttbullar an heller Creme-Sauce Möhren und Petersilien-Kartoffeln	24,90 €
Sojaschnitzel “Wiener-Art” Erbsen und Petersilien-Kartoffeln	18,90 €
<i>Sie können eine Sauce zu Ihrem Schnitzel dazubestellen.</i>	+ 1,50 €

Blick in den Park

*Wunden kühlendes Blätterdach,
du atmest zart und stark,
erneuerst meine Lebenskraft
und lachst, von Wind und Tau
herzlich und zart gefasst.*

Judith M. Kruder, Hohenerxleben





Kinderkarte

Das **Krümelmonster** bittet um eine kleine Spende. Du erhältst einen Teller und Besteck und klost dir Essen bei deinen Eltern. 0,00 €

Das **Schlossgespenst** isst gerne eine Portion **Kartoffelpuffer** mit Apfelmus. 6,50 €

Für **Prinzessinnen und Prinzen** gibt es im Schloss **Penne** mit oder ohne Tomatensauce und geriebenen Käse 6,50 €

Für die **Bodewasser-Nixen und -Frösche** haben wir **Fischstäbchen** mit Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln und Ketchup oder Mayonnaise. 6,50 €

Die **Schloss-Park-Elfen und ihr Naturgott Pan** lieben besonders **Pfannkuchen** mit Apfelmus, Marmelade oder Nuss-Nougat-Creme 6,50 €

Tapfere **Burg-Ritterinnen und -Ritter** stärken sich mit einem **Schnitzel** mit Erbsen und Salzkartoffeln. 11,50 €

Dessert

Süßes schließt den Magen ...

Pfirsich-Joghurt-Creme
im Glas

5,50 €

Heiße Himbeeren
mit zwei Kugeln Vanille-Eis und Schlagsahne

7,50 €

Schoko-Lava-Törtchen
mit einer Kugel Vanille-Eis und Schlagsahne

8,50 €

oder bestellen Sie ein Stück **hausgebackenen Kuchen**
Fragen Sie nach unserem aktuellen Tagesangebot.

Unser Küchenteam bäckt all unsere Kuchen und Torten selbst und lässt sich immer wieder neue Kreationen einfallen.

*Möge das Jahr dich mit seinen Geschenken beglücken:
mit den Veilchen des Frühlings,
mit dem Bienensummen des Sommers
und den rotwangigen Äpfeln des Herbstes.
Der Winter schenke dir die Früchte der Stille für die Seele.
Möge der Mond dir durch sein Licht bekunden,
dass nach mageren wieder volle Tage kommen.*

Irischer Segenswunsch

Getränkekarte

Bitte erfragen Sie die Inhaltsstoffe der Getränke bei unserem Personal.

Apéritifs

Sekt	0,10 l	0,75 l
<i>aus der Rotkäppchen Sektkellerei; Freyburg/Unstrut</i>		
Sekt trocken	4,50 €	30,50 €
<i>frisch, lebendig und feinperlig mit einer leichten Fruchtigkeit</i>		
Sekt halbtrocken	4,50 €	30,50 €
<i>harmonisch, fruchtig, leicht süß und angenehm weich im Geschmack</i>		
Sekt alkoholfrei	4,50 €	30,50 €
<i>fruchtiges Aroma und fein prickelnde Kohlensäure</i>		
Prosecco	4,80 €	
<i>Italienischer Schaumwein</i>		
<i>frisch, fruchtig und leicht mit feiner Perlage und Noten von Apfel und Birne – ideal als Aperitif</i>		
Martini		5 cl
<i>Italienischer Wermut</i>		
Martini rosso		5,20 €
<i>würzig, leicht bitter, mit Kräuter- und Karamellnoten</i>		
Martini bianco		5,20 €
<i>heller, milder und aromatisch, mit Vanille- und Kräuternoten</i>		

Sherry	4 cl
<i>Spanischer Likörwein aus Andalusien</i>	
Sherry fino	4,50 €
<i>sehr trocken, leicht und nussig</i>	
Sherry medium dry	4,50 €
<i>etwas milder, mit leichter Süße</i>	
Longdrinks	0,20 l
Campari Orange	8,50 €
<i>bitterer italienischer Aperitif-Likör gemischt mit Orangensaft fruchtig, leicht herb und erfrischend</i>	
Campari Soda	7,90 €
<i>Campari mit Sodawasser bitter-aromatisch, spritzig und sehr erfrischend</i>	
Aperol Spritz	8,90 €
<i>beliebter italienischer Aperitif aus Aperol, Prosecco und Soda fruchtig, leicht bitter und spritziges Orangenaroma</i>	
<i>weitere Longdrinks siehe Seite 18</i>	

Alkoholfreie Getränke

Erfrischen Sie sich an warmen Tagen mit einem Kaltgetränk

Wasser	0,25 l	0,75 l
---------------	---------------	---------------

von der Gänsefurther Schlossquelle

Mineralwasser classic	3,10 €	8,50 €
-----------------------	--------	--------

Mineralwasser still	3,10 €	8,50 €
---------------------	--------	--------

Wilhelm, von Beruf Schlossgärtner der Familie von Trotha, traute seinen Augen nicht. Watschelten da doch ganz dreist ein paar Gänse mitten durch seine schönen Beete. Als er sie vertrieb, landeten sie auf der Wiesenebenen, schnarrten und scharrten. Wilhelm dachte "Was ist denn das?" Er sah nach, die ganze Wiese war nass. Geburtsstunde eines großen Brunnens. So lautet die Legende.

Auf der letzten Seite erfahren Sie mehr über unsere regionalen Partner.



Limonaden	0,20 l	0,40 l
------------------	---------------	---------------

Coca-Cola	3,50 €	5,90 €
-----------	--------	--------

Coca-Cola light	3,50 €	5,90 €
-----------------	--------	--------

Vita-Cola	3,50 €	5,90 €
-----------	--------	--------

Fanta	3,50 €	5,90 €
-------	--------	--------

Gänsefurther Zitronenlimonade	3,50 €	5,90 €
-------------------------------	--------	--------

Spezi	3,50 €	5,90 €
-------	--------	--------

Bittergetränke	0,25 l
-----------------------	---------------

von der Blankenburger Wiesenquelle

Tonic Water	3,50 €
-------------	--------

Bitter Lemon	3,50 €
--------------	--------

Ginger Ale	3,50 €
------------	--------

Bionade

Ingwer-Orange
Holunder

0,33 l

4,50 €

4,50 €

Säfte

0,20 l

0,50 l

von Natho's Säfte

Apfelsaft, *100% ohne Zucker*

3,70 €

6,00 €

Apfel-Mango-Saft, *100% ohne Zucker*

3,70 €

6,00 €

Bananensaft

3,70 €

6,00 €

Johannisbeernektar

3,70 €

6,00 €

Kirschsaft

3,70 €

6,00 €

KiBa

3,70 €

6,00 €

Mehrfruchtgetränk, *mit Karotten und Honig*

3,70 €

6,00 €

Orangensaft, *100% ohne Zucker*

3,70 €

6,00 €

Quittennektar

3,70 €

6,00 €

Rhabarbernektar

3,70 €

6,00 €

Saftschorle

0,25 l

0,50 l

Alle Säfte sind auch als Schorle möglich

3,70 €

6,00 €

„Natürliche Säfte und Obstweine — frisch gepresst aus alten Obstsorten der Streuobstwiesen und in ökologische Glasflaschen abgefüllt — das sind wir! Natürlich in Mehrweg-Glasflaschen — ohne Weichmacher/Mikroplastik und Müll! Eine köstliche Vielfalt erwartet Sie — aus der Region, für die Region!“
Auf der letzten Seite erfahren Sie mehr über unsere regionalen Partner.

Natho's Säfte®

Biere

Flaschenbier

0,33 l

0,50 l

Während die moderne Getränkelogistik längst mit Lkw und Transportern lief, hielt das Sudenburger Brauhaus das alte Bild vom "Bierkutscher" noch bewusst am Leben und lieferte sein Bier noch bis 1975 per Pferdekutsche zum Kunden. Sie war damit die letzte Brauerei in Magdeburg mit dieser Art der Auslieferung. Auf der letzten Seite erfahren Sie mehr über unsere regionalen Partner.



Sudenburger Pils

3,50 €

Sudenburger hell

3,50 €

Sudenburger Kirsch *limitierte Sommeredition*

3,50 €

Krombacher Pils

4,90 €

Krombacher Radler

4,20 €

4,90 €

Köstritzer dunkel

4,10 €

Guinness Scout

4,50 €

Franziskaner Hefeweizen hell

5,50 €

Alkoholfreies Flaschenbier

0,33 l

0,50 l

Franziskaner Hefeweizen hell

5,50 €

Lammsbräu Hefeweizen dunkel

5,70 €

Radeberger

4,10 €

Radler

4,90 €

Vitamalz Malzbier

3,90 €

Weine

Weißwein	0,20 l	0,75 l
2025er Müller-Thurgau, DQW, trocken <i>Weingut Herzer – Saale-Unstrut, Deutschland</i> <i>Frischer, eleganter Weißwein mit feinen Muskatnoten und zarten floralen Aromen; leicht und harmonisch mit angenehmer Fruchtigkeit</i>	9,50 €	33,90 €
2024er Scheurebe, lieblich <i>Rheinhessen, Deutschland</i> <i>Aromatischer Weißwein mit lebendiger Frische; in der Nase exotische Früchte wie Grapefruit und schwarze Johannisbeere, am Gaumen spritzig und angenehm süß</i>	7,50 €	26,90 €
2025er Rivaner, trocken <i>Baden, Deutschland</i> <i>Leichter und frischer Weißwein mit feinen Zitrus- und Apfelnoten; elegant und unkompliziert – ideal als Begleiter zu leichten Speisen</i>	7,50 €	26,90 €

Wir beziehen unsere Weine vom Staßfurter Weinhandel Weinstein. Der Name setzt sich zusammen aus dem Sortiment: Wein und dem Familiennamen: Stein.

Der Familienbetrieb existiert seit 1990.

Auf der letzten Seite erfahren Sie mehr über unsere regionalen Partner.



2023er Riesling, feinherb

9,50 €

33,90 €

*Weingut Campart – Mosel, Deutschland**Klassischer Mosel-Riesling mit Aromen reifer gelber Früchte; die fein abgestimmte Restsüße und lebendig Säure sorgen für eine perfekte Balance***2023er Riesling, Muschelkalk VDP, trocken**

13,50 €

47,90 €

*Weingut Pawis – Freyburg, Saale-Unstrut, Deutschland**Ausdrucksstarker Riesling von den mineralischen Muschelkalkböden der Saale-Unstrut-Region; in der Nase feine Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und Pfirsich; am Gaumen lebendig, elegant und geprägt von einer klaren Mineralität mit frischem, langen Abgang***Roséwein**

0,20 l

0,75 l

2024er Jean-Claude MAS Rosé, trocken

7,50 €

26,90 €

*Domaines Paul Mas – Languedoc, Frankreich**Frischer Rosé mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und zarten Blüten; fruchtig, lebendig und wunderbar ausgewogen*

Rotwein

2022er Blauer Zweigelt, trocken	0,20 l 8,50 €	1,00 l 39,90 €
<i>Weinviertel, Niederösterreich – Österreich</i>		
<i>Kräftiger Rotwein mit Aromen dunkler Kirschen und Pflaumen; vollmundig, mit feinen Gewürznoten und weichen Tanninen</i>		
2024er Dornfelder, lieblich	0,20 l 7,50 €	0,75 l 26,90 €
<i>Weingut Stöhr – Rheinhessen, Deutschland</i>		
<i>Fruchtiger Rotwein mit intensiven Aromen von Brombeeren und Kirschen; weich, rund und besonders zugänglich</i>		
2024er Merlot-Syrah, trocken	0,20 l 7,50 €	0,75 l 26,90 €
<i>Domaines Paul Mas – Languedoc, Frankreich</i>		
<i>Kräftige Cuvée mit Aromen dunkler Beeren, Kräutern und feinen Gewürzen; vollmundig mit elegantem Abgang</i>		
2022er Spätburgunder, trocken	0,20 l 8,50 €	1,00 l 39,90 €
<i>Weingut Karl Karle – Baden, Deutschland</i>		
<i>Eleganter Pinot-Noir-Stil mit Aromen von roten Beeren und Kirschen; Samtig weich und harmonisch</i>		

Longdrinks

0,20 l

Jim Beam Cola

8,50 €

*Bourbon-Whiskey mit Cola auf Eis serviert
süßlich, leicht karamellig und angenehm kräftig*

Lillet Wild Berry

8,50 €

*Fruchtig-frischer Aperitif aus Lillet Blanc und Wild-Berry-
Limonade mit Beeren und Eis*

Wodka Lemon

8,50 €

*klarer Wodka mit Bitter Lemon
spritzig, leicht herb und erfrischend*

Gin Tonic

8,50 €

*mit dem spanischen Burdon Dry Gin serviert
harmonisch, mild, mit feinen Wacholder-, Kräuter- und Zitrusnoten*



Spirituosen

... sind aus Pflanzen und anderen Stoffen destillierte Flüssigkeiten.
 Das aus dem Lateinischen übernommene Wort „spiritus“ bedeutet in seiner
 Übersetzung: Hauch, Lufthauch, Atem, Leben, Seele, Geist.
 In kleinen Mengen genossen verfeinert es unsere
 Geschmacks- und Geruchssinne und regt die Lebensfreude an.

Weinbrand und Cognac	2 cl	4 cl
Asbach Uralt, 38% vol <i>deutscher Weinbrand vom Rhein</i> <i>mit mildem, leicht würzigem Geschmack und feinen Vanillenoten</i>	4,50 €	8,10 €
Remi Martin, 40% vol <i>edler französischer Cognac aus der “Fine Champagne”</i> <i>mit fruchtigen Aromen und weichem Abgang</i>	5,50 €	9,90 €
Private Reserve X.O., 38% vol <i>edler, lang gereifter Weinbrand aus Deutschland</i> <i>mit besonders rundem, intensiven Aroma und weichem Abgang</i>	6,90 €	12,50 €

Whiskey	2 cl	4 cl
The Balvenie Port Wood 1993, 40% vol <i>schottischer Single Malt, im Portweinfass gereift, mit fruchtigen Noten und leichter Rauchnuance</i>	9,20 €	17,50 €
Tyrconnel Single Malt, 40% vol <i>irischer Whiskey mit mildem, fruchtigem Ge- schmack und leichter Süße</i>	5,70 €	10,90 €
Jim Beam, 40% vol <i>klassischer amerikanischer Bourbon aus Kentucky mit weichen Noten von Vanille und Karamell und leichtem Eichengeschmack</i>	4,20 €	7,90 €
Jack Daniel's, 40% vol <i>bekannter Tennessee Whiskey mit mildem, leicht süßem Geschmack und Noten von Vanille, Holz und Karamell</i>	5,20 €	9,90 €
Writer's Tears, 40% vol <i>irischer Whiskey mit besonders weichem, fruchtig- gem Aroma und einer leichten Süße im Abgang</i>	7,70 €	14,90 €



Kräuter und Klare	<i>bitter oder süß</i>	2 cl	
Leopoldshaller Bodetropfen, 30% vol		4,90 €	
<i>süßer und milder Kräuterlikör aus Staßfurt, für den gut gefüllten Magen, serviert in einem gefrorenen Reagenzglas</i>			
Amaro Ramazotti, 30% vol		3,60 €	
<i>italienischer Kräuterlikör mit süß-bitterem Geschmack und feinen Kräuter- und Orangennoten</i>			
Underberg, 44% vol		3,80 €	
<i>traditioneller deutscher Kräuterbitter, wohltuend nach gutem Essen</i>			
Malteser Aquavit, 40% vol		3,70 €	
<i>dänischer Kümmelschnaps mit würzigem Aroma, im gefrorenen Glas serviert</i>			
Obstler	<i>Einfach köstlich das Aroma!</i>	2 cl	4 cl
Williams Birne, 40% vol		4,90 €	8,90 €
<i>feiner Birnenbrand mit intensivem, fruchtigem Birnenaroma aus dem Schwarzwald</i>			
Himbeergeist, 40% vol		4,90 €	8,90 €
<i>aromatischer Himbeerbrand aus dem Schwarzwald, mit fruchtigem Duft und mildem Geschmack</i>			

Edelbrände <i>Schnuppern Sie vor dem Trinken</i>		
	2 cl	4 cl
Grappa Annate di Cabernet, 38% vol <i>italienischer Tresterbrand aus Cabernet-Trauben mit kräftigem, fruchtigem Aroma – ein Genuss zum Abschluss eines besonderen Essens</i>	5,70 €	10,40 €
Calvados Reserve du Dauphin VO, 40% vol <i>französischer Apfelbrand aus der Normandie, vier Jahre gereift in Limousin-Eichenfässern</i>	5,20 €	9,40 €
Liköre		
	2 cl	4 cl
<i>Es ist ein Spruch von Alters her: Wer Kummer hat, hat auch Likör.</i>		
Baileys Original Irish Cream, 17% vol <i>cremiger Likör aus irischem Whiskey und Sahne mit süßem, mildem Geschmack</i>	3,70 €	6,40 €
Cointreau, 40% vol <i>klarer französischer Orangenlikör mit intensiv fruchtigem Aroma</i>	4,20 €	7,40 €
Verpoorten Eierlikör, 20% vol <i>der gelbe Klassiker – cremiger Likör aus Eigelb, Zucker und Alkohol mit mild-süßem Geschmack</i>	3,60 €	6,30 €

Heiße Getränke

Kaffee

von Heimbs Kaffee Braunschweig

Mit einem Bestand von 60 Sack Kaffee eröffnete 1880 Ferdinand Eichhorn ein „Spezialgeschäft für Kaffee und Thee“ in Braunschweig – in der „Stadt des Löwen“. Die erste Tageseinnahme betrug 68 Mark, die Jahresbilanz 1880 verzeichnete einen Überschuss von 300 Mark. Heute zählt Heimbs zu den traditionsreichsten Röstereien in Deutschland.



Auf der letzten Seite erfahren Sie mehr über unsere regionalen Partner.

Tasse Kaffee	0,18 l	3,40 €
Pott Kaffee	0,25 l	4,50 €
Kännchen Kaffee	0,36 l	5,80 €
Tasse Kaffee, entkoffeiniert	0,18 l	2,60 €
Kännchen Kaffee, entkoffeiniert	0,36 l	4,90 €
Tasse Kaffee mit 2cl Amaretto	0,18 l	5,90 €
Tasse Cappuccino	0,23 l	4,10 €
Pott Cappuccino	0,25 l	4,50 €
Pott Milchkaffee	0,30 l	4,50 €
Latte Macciato	0,25 l	4,90 €
Baileys Macciato	0,25 l	7,50 €
<i>Latte Macciato mit 2 cl Baileys</i>		
Tässchen Espresso	0,08 l	3,10 €
Tasse Doppelter Espresso	0,18 l	5,50 €
Eiskaffee mit Sahnehäubchen	0,25 l	5,80 €
<i>Eisgekühlter Kaffee und 1 Kugel Vanilleeis</i>		

Schokoladen

0,25 l

Heiße Schokolade

4,50 €

Heiße Schokolade mit Sahnehäubchen

4,90 €

Baileys Schokolade, Heiße Schokolade mit 2 cl Baileys

8,10 €

La Mumba, Heiße Schokolade mit 2 cl Rum

7,90 €

Eisschokolade mit Sahnehäubchen

5,80 €

Kalte Schokolade und 1 Kugel Vanilleeis

Tee

aus dem Schlossgarten

Tasse

Kännchen

Krug

0,25 l

0,50 l

1,00 l

Schloss-Kräutertee

3,90 €

7,50 €

13,90 €

Lindenblüten bringen wohlige Entspannung

Zitronenmelisse gibt Nervenbündeln neue Lebenskraft

Ringelblume wirkt anregend

Salbei beruhigt

Holunderblüten stärken die Abwehrkräfte

Apfelminze wirkt belebend

Lavendel und Rosenblüten beseitigen Anspannungen



Weitere Tees 0,25 l

KEO Tee

Auf Wunsch reichen wir zu jedem Tee Honig, Zitrone, frische Sahne oder Milch.

Darjeeling 3,80 €

zart blumig – aus feingliedrigen Blättern von den hochgelegenen Teegärten am Fuße des Himalayagebirges

Assam 3,80 €

kräftig, fast malzig anmutend im Geschmack, aus der einzigartigen, wilden Landschaft im Nordosten Indiens

Earl Grey 3,80 €

Der Legende nach kamen Bergamotte-Öl und Tee bei einer stürmischen Schiffsüberfahrt zufällig zusammen – was einem gewissen Earl Grey ausgesprochen gut gefiel.

Grüner Tee 3,80 €

wie ein warmer Sommerregen in den saftig grünen Hochlandebenen Chinas: So lässt sich der Geschmack von diesem zarten Keo erleben

Pfefferminze 3,80 €

handverlesene Naturkräuter verbreiten den Duft blühender Almwiesen

Kamille 3,80 €

angenehm milder und ausgewogener Geschmack

Waldbeere 3,80 €

köstliche Brombeer-, Johannisbeer- und Erdbeer-Aromen spendieren geschmackvolle Intensität und ein tiefes Dunkelrot



Feiern im Schloss Hohenerxleben

Suchen Sie einen Ort mit besonderem Ambiente für Ihre Feier?

Feiern Sie bei uns!

Wir begleiten Sie gerne bei den Vorbereitungen.

Familienfeier

Geburtstag

Hochzeit

Taufe

Einschulung

Jugendweihe

Klassentreffen

Betriebsfeiern

oder eine andere feierliche Zusammenkunft,

Wir sind für Sie da.

Aus Ihren persönlichen Wünschen und unserer Erfahrung gestalten wir gemeinsam einen Rahmen, der Raum bietet für ein außergewöhnliches Fest.

Wir bieten Ihnen eine umfassende Beratung bei der Menü-, Buffet- und Getränkeauswahl; auch ein reichhaltiges, hauseigenes Kuchenangebot steht zur Verfügung.



Auf Wunsch freuen sich die Künstlerinnen und Künstler des Ensemble Theatrum darauf, Ihre Feierlichkeit mit einem künstlerischen Programm zu bereichern. Sie gestalten das musikalisch-literarische Programm individuell auf Ihre Feier bezogen und gehen gerne auf Lieder-Wünsche und Ihre Vorlieben ein.



Wird es nach der Feier spät?
Übernachten Sie in den liebevoll gestalteten Zimmern unseres Schloss-Hotels
“Schloss Herberge”

Unser Geburtstagsgeschenk an Sie

Lassen Sie sich und Ihre Gäste bei uns verwöhnen und
bekommen Sie Ihren Hauptgang gratis!

*gilt nur direkt am Geburtstag und bei Voranmeldung ab vier Personen



Unsere regionalen Partner

Bauer Hauser, Atzendorf

Mit viel Liebe zur Natur und Verantwortung für das Produkt bewirtschaften Sebastian Hauser und sein Team, seit 2004, rund um Atzendorf unsere Bördeflächen. „Deshalb legen wir großen Wert auf den Verzicht von Flächentausch und ein Abwechseln der Kulturen. Dadurch vermeiden wir Pflanzenerkrankungen durch zu

kurze Anbauphasen und können so immer für beste Qualität sorgen. Besonders wichtig ist uns auch, auf eine Nachbehandlung durch Keimhemmer während der Lagerung zu verzichten.

Angebaut werden vor allem Kartoffeln und Zwiebel, aber auch Raps, Weizen und Zuckerrüben finden bei uns Platz auf den Feldern. Zusätzlich vermarkten wir in unserem eigenen Hofladen regionale Spezialitäten. Um die Qualität der Produkte

sicherzustellen, arbeiten wir streng nach den Vorgaben des QS-GAP Siegels.“



Natho's Säfte, Welsleben

Natho's Säfte®

1902 gründete der Urgroßvater Karl Harzer am Standort Welsleben eine Dampfmolkerei. Nachdem Sohn Otto Harzer den elterlichen Betrieb 1919 übernahm und weiterbetrieb, wandelte er diesen 1935 in eine Süßmostkellerei um. Seine Tochter Ruth und ihr Mann Erich Natho übernahmen 1947 die Mosterei und führten die Geschichte bis 1977 weiter. Sohn Wolfgang Natho und Frau Doris übernahmen die Leitung der Firma und gaben die Leidenschaft und Tradition 2002 in die Hände ihrer Söhne Dirk und Holger.

Weinfachhandel Stein, Staßfurt

„Auf den Bereich Wein legen wir als Weinfachhändler (Groß- und Einzelhandel) natürlich unser Hauptaugenmerk. Bei uns finden Sie eine große Auswahl an Rotwein, Weißwein und Roséwein aus den deutschen Anbaugebieten, aus

Europa und von Übersee. Außerdem bieten wir Ihnen eine sehr große Auswahl an Spirituosen wie Whisky, Gin, Rum, Cognac, Armagnac und vieles mehr. Über das Jahr verteilt bieten wir Ihnen immer wieder passende Events für jeden Geschmack. Einfach mal direkt vorbeikommen und reinschnuppern. Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.“



Sudenburger Brauhaus, Magdeburger Getränk kombinat (Magdeburg)

Auf Initiative und mit viel persönlichem Engagement des Magdeburger Unternehmers Ulf Steinforth wurde 2014 die Marke „Sudenburger Bier“ wiederbelebt und dieses handwerklich gebraute Bier wird seit 2017 mit dem Neubau der Brauerei in Magdeburg-Sudenburg sogar direkt in der Stadt gebraut. Die Qualität der Biere, besonders die der frischen Fassbiere, spricht für sich. Handwerklich gebraut, im Geschmack besonders und doch traditionell. Mit „Frischbieren“, die direkt vom Tank der Brauerei abgefüllt werden, wurde auch der seit 2020 neu geschaffene „Sudenburger Biergarten“, direkt am Gelände der Brauerei, – zudem mit vielen Events –, zu einem gemütlichen und populären Biergarten der Stadt. Die Stadt an der Elbe hat nun wieder eine Brauerei, die unter der Dachmarke „Magdeburger Getränk kombinat“ mit dem Sudenburger Bier als Flaschen- und Fassbier die Biertrinker in Sachsen-Anhalt in der Gastronomie und auf Veranstaltungen mit gutem Bier versorgt! So werden nicht nur die Magdeburger „Bierkenner“ und Gastronomen überzeugt, gemäß dem Leitspruch „... und nach der Arbeit trinken wir das gute Sudenburger Bier!“.



Gänsefurther Schlossbrunnen



Mineralwasser ist ein Stück reine Natur, die schonende Verarbeitung dieses wertvollen Produkts liegt uns sehr am Herzen. Deswegen setzen wir alle Produktionsschritte möglichst umweltschonend um und achten auf kurze, umweltfreundliche Lieferwege.

unseren Kaffee und unsere KEO-Tees beziehen wir von

Heimbs Kaffee

Der Name Heimbs steht für traditionsreiches Kaffeehandwerk. Von unseren Anfängen im Jahr 1880 bis heute leben wir den Manufakturgedanken: Im Zusammenspiel aus Zeit, Erfahrung und Fingerspitzengefühl entstehen handverlesene Kaffees, die Gäste und Kunden begeistern. Mit dem Löwen als Sinnbild zeigen wir Stärke im Kaffeehandwerk und unsere Leidenschaft für die Bohne.



HEIMBS
MANUFAKTUR SEIT 1880

Schloss Hohenerxleben

Die geschichtlichen Hintergründe

Hoch über der Bode gelegen wurde die Burganlage 1205 erstmals urkundlich erwähnt und befand sich über 400 Jahre (ca. 1522-1945) im Besitz derer von Krosigk, einer Adelsfamilie, die in Sachsen-Anhalt vielfach bauliche Zeugnisse hinterlassen hat.



Der in kleinen Schritten über die Jahrhunderte erfolgte Auf- und Ausbau der Burganlage versammelt eine Vielzahl von Baustilen unter seinem Dach. Gestaltprägend für die jetzige Schlossanlage war der Umbau zu Renaissancebauten um 1522, die Errichtung des Mitteltraktes um 1760 und in hohem Maße der im 7. Jahrzehnt des 19. Jahrhunderts erfolgte Um- und Ausbau durch den Hannoveraner Architekten Ferdinand Schorbach (1846-1912). Seitdem wird „Schloss Hohenerxleben als Baudenkmal von besonderer geschichtlicher, kulturell-künstlerischer sowie städtebaulicher Bedeutung im Denkmalverzeichnis des Landes Sachsen-Anhalt geführt“ (Birthe Rüdiger, Landesamt für Denkmalpflege, Halle). Das Schloss steht unter Denkmalschutz.

Nach der Enteignung im Jahre 1945 wurde das Schloss Hohenerxleben als Schulungs-ort mit wechselnden Ausbildungsinhalten (Landwirtschaft, Lehrerausbildung, Verwaltungsschule und Sprachenschule für Deutsch und Portugiesisch) bis 1990 genutzt. Von 1991 bis 1997 stand es leer, verfiel zusehends, war einsturzgefährdet und wurde im Innenbereich zum Teil stark zerschlagen und geplündert.

*Die Freiheit, die wir Menschen haben, ist die Freiheit zu entscheiden,
wo und wie wir Bindungen eingehen.*

Ingrid von Krosigk

Mit Kunst und Kultur in der Mitte gesundet die verletzte Hülle

Im April 1997 kauften die GesellschafterInnen der Kunst und Gesundheitshaus GbR aus Berlin das Schloss. Zusammen mit Ingrid von Krosigk (Gründerin und erste Präsidentin) gründeten sie am 24.8.1997 die gemeinnützige Schloss Theatrum Herberge Hohenerxleben Stiftung, unter deren Dach ein vielfältiger und immer auf die Menschen bezogener Kulturort entstehen sollte.



Seit Stiftungsgründung wird die Bausubstanz des Schlosses kontinuierlich auf sanfte Weise restauriert und, wo nötig, neu gestaltet. In den ersten 10 Jahren prägte die Zusammenarbeit mit einer Vielzahl von ABM-MitarbeiterInnen die Dynamik der Restaurierungsarbeiten. Mit Herz und Verstand, Kompetenz und Kreativität haben die Frauen und Männer, – überwiegend aus Hohenerxleben, Staßfurt und der nahen Umgebung – immer in enger

Zusammenarbeit mit den StiftungsmitarbeiterInnen sowie den Fachfirmen aus der Region, dem verfallenen Schloss, seinen Nebengebäuden und der Außenanlage wieder neues Leben eingehaucht.

Besonders das im Schloss Hohenerxleben beheimatete **Ensemble Theatrum**, steht für die Werte und die Außenwirkung der Stiftung und lockt mit seinen Theaterproduktionen sowie musikalischen Darbietungen Menschen aus einem Umkreis von 200 km stabil und z.T. aus ganz Deutschland ins Schloss Hohenerxleben. Ein Kinder- und Jugendtheater komplettiert die kreativen Angebote und ist Ausdruck der Wichtigkeit, die die Stiftung der kreativen Förderung junger Menschen beimißt. Die Mitglieder des Ensemble Theatrum, wie auch alle GastkünstlerInnen, die im Schloss auftreten, verzichten dabei – seit den ersten Kulturtagen im Jahr 1997 – auf ihre Gage. Die Einnahmen (Eintritt auf Spendenbasis) aus den Aufführungen kommen dem Schlossaufbau zu Gute.

In der **Künstlerwerkstatt** im Nebengebäude des Schlosses finden wöchentlich und in den Ferien Kreativkurse für Kinder und Jugendliche statt sowie einmal im Monat Malseminare für Erwachsene.

Die **Schloss Herberge Hohenerxleben GmbH** eröffnete am 30. April 2000 das Restaurant-Café „Die Gute Stube“ und bietet im Ostflügel des Schlosses mit seinem besinnlichen und künstlerischen Ambiente abwechslungsreiche kulinarische Köstlichkeiten wie preisgekrönte Weine aus der Saale-Unstrut-Region. Auf die Zusammenarbeit mit regionalen Anbietern wird größter Wert gelegt. Das historische Ambiente bietet Raum für Besuche bei Kaffee und selbstgebackenem Kuchen, für Kurz- wie längere Urlaube, für Tage der inneren Einkehr sowie Feierlichkeiten jeglicher Art. Individuell gestaltete Gästezimmer zum Wohlfühlen, Auftanken oder zum Muße finden für kreative Arbeit komplettieren das Angebot des Schlossaufenthaltes.

„Von der Ruine zum Sehnsuchtsort“

Mit dieser Überschrift wurde der Weg des Schlosses und aller Beteiligten seit 1997 in dem Volksstimme-Artikel vom 6.7.2024 von Max Hunger treffend zusammen gefasst. Damit wurde in fünf Worten die Kultur des Miteinanders von Menschen mit unterschiedlichsten gesellschaftlichen und kulturellen Hintergründen, aus Institutionen, Unternehmen etc. zum Wohle der Region in Wert gesetzt.

Auf Wunsch können Sie selbstverständlich ein Leseexemplar des Artikels erhalten. Sprechen Sie unser Servicepersonal gerne an.

Jeden **Sonntag um 15:00 Uhr** bieten wir eine **Schlossführung** auf Spendenbasis an.



Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. und Bedienung.

Betreiber:
Schloss Herberge Hohenerxleben GmbH
Friedensallee 27
D-39443 Staßfurt-OT Hohenerxleben

Geschäftsführer:
Heinrich D. Funke
Tel.: 0 39 25 / 98 90 10
E-Mail: hdf.herberge@schloss-hohenerxleben.de

Service- und Küchenleitung:
Jan Raudbus, Cathleen Ottenroth
Tel.: 0 39 25 / 98 90 66
E-Mail: herberge@schloss-hohenerxleben.de

www.schloss-hohenerxleben.de/restaurant/
Sie finden uns auch auf Instagram und Facebook

*Die Speisekarte wurde gestaltet von Freya Kruse, Veranstaltungskauffrau,
auf Basis der Speisekarte von Ingrid von Krosigk zur Eröffnung des
Restaurant-Cafés im Jahr 2000.*

