

# Domkeller

— ÄLTESTE GASTSTÄTTE MEISSENS —

Anno 1470



**SPEISEN & GETRÄNKE**

URIG · SÄCHSISCH · GEMÜTLICH





# Seien Sie uns auf das Herzlichste Willkommen, liebe Gäste!

Zu den wenigen deutschen Ausdrücken, die in anderen Sprachen gebräuchlich sind, ohne dass sie übersetzt werden, gehört das Wort:

## *Gemütlichkeit*

Was verstehen wir unter „Gemütlichkeit“? ... Schwer zu umschreiben, was das eigentlich ist. Aber wenn die Worte fehlen, dann spricht das Herz. Wenn Sie im Domkeller sitzen, brauchen Sie kein Wörterbuch und keinen Dolmetscher, um genau zu verstehen, was das ist – Gemütlichkeit.

Wir hoffen und wünschen Ihnen, wenn Sie in unseren **Müller Restaurants** zu Gast sind, dass Sie diese Gemütlichkeit spüren.

Die vielen verwinkelten Stuben und Terrassen des Domkellers sind so recht geschaffen, sich hier wohl zu fühlen. Ein frisch gezapftes Bier, ein wohlschmeckender Wein aus unserer Region und was „schnuggliches aus dr Gieche“ garantieren für gute Stimmung.

Die wahre Gemütlichkeit jedoch verbreiten unsere Gäste, die den Domkeller beleben – heute wie zu allen Zeiten. Das ist liebevolle und lange Tradition in diesem Haus.

*Ihre Familie Müller und  
das gesamte Team*



Domplatz 9 | 01662 Meißen  
Telefon: 03521 457676 | Fax: 03521 407595  
E-Mail: [info@domkeller-meissen.de](mailto:info@domkeller-meissen.de)  
[www.domkeller-meissen.de](http://www.domkeller-meissen.de)

---

# Vorspeisen und Suppen / starters and soups

## FEINES WÜRZFLEISCH VOM GEFLÜGEL UND CHAMPIGNONS <sup>d, j, 3, 7, 11, 13</sup>

mit Käse überbacken serviert mit ofenwarmen Baguettescheiben

*Chicken ragout and mushrooms - au gratin with melted cheese, served with oven-warm baguette*

**Kleine Schale / small portion** ..... 8,50

**Große Schale / big portion** ..... 14,50

## KLEINE GEMISCHTE SALATVARIATION <sup>(d, g, j, m, 5)</sup> ..... 7,90

von Marktgemüsen der Saison, mit hausgemachtem Dressing und Croutons

*Seasonal mixed salad with fresh market vegetables, homemade dressing and croutons*

*Seit jeher war das Brot oder der Fladen ein wichtiges Nahrungsmittel, zubereitet aus grobem Roggenmehl oder Gerste und Hafer. Es wurde nicht nur zu Milch, Eiern und Käse gegessen, sondern man bereitete sich davon auch leckere nahrhafte Suppen. Probieren Sie mal!*



**BROTKORB** ..... 4,00

*Bread basket*

## ALTMEISSNER BROTSUPPE <sup>(d, j, m, b, 1)</sup> ..... 7,50

mit Fleischklößchen vom „Meißner Landschwein“

*Altmeissner bread soup with meatballs from "Meissner Landschwein"*

## EINE SCHÜSSEL SÄCHSISCHE KARTOFFELSUPPE <sup>(b, g, j, 4, 5, 10, 9)</sup>

mit frischen Gartenkräutern, gebratenen Würstchenscheiben und Baguette

*Saxony potato soup with fresh garden herbs and crispy sausage slices, served with baguette*

**Kleine Kelle / small portion** ..... 7,50

**Große Kelle (solange Sie Appetit haben) / big portion "bottomless"** ..... 10,80

---

# Frischer Fisch aus der Region / fish



*Wir beziehen unseren Fisch aus der Teichwirtschaft Schönfeld bei Großenhain. Regenbogenforellen werden besonders wegen ihres zarten, weißen, fettarmen Fleisches als kulinarische Köstlichkeit geschätzt und gehören zu den beliebtesten Speisefischen.*

**REGENBOGENFORELLE <sup>(d, j, i)</sup> (300 g)** ..... 19,50

gedünstet in Meißner Riesling, serviert im Gemüsebett mit Petersilienkartoffeln

*Rainbow trout - steamed in Meißner Riesling, served in a vegetable bed with potatoes*

**REGENBOGENFORELLE „MÜLLERIN ART“ <sup>(b, g, 5)</sup> (300 g)** ..... 19,50

in Mandelbutter gebraten mit Salzkartoffeln

*Rainbow trout "Müllerin Art" fried in almond butter, served with potatoes*

**GRÜNE HERINGE** ..... 17,90

gebraten an deftigen Röstkartoffeln, mit hausgemachter Remoulade und Salatgarnitur

*Fried herring with roasted potatoes, homemade remoulade and fresh salad*

---

## Gerichte ohne Fleisch / vegetarian dishes

Früher kam Fleisch äußerst selten auf den Tisch. Die einfachen Leute begnügten sich mit Gemüse, vorrangig Kohl und Rüben, aus der Not heraus. Heute wird bewusst auf vegetarische Speisen wertgelegt, weil diese gesund und schmackhaft sind. Probieren Sie, was unsere Köche ohne Fleisch kreieren können.



### GEBUTTERTE NUDELN IN BASILIKUM-PESTO (d, j, m, 11) ..... 16,50

mit Schwenkgemüse, Champignons und Kirschtomaten

*Buttered pasta in basil pesto, served with vegetables, mushrooms and cherry tomatoes*

### HAUSGEMACHTER GEMÜSESTRUDEL (a, b, d, f, j, m, n) ..... 16,90

mit Salatgarnitur und Kräuterschmand

*Homemade vegetable strudel with salad and herb sour cream*

### OFENKARTOFFEL (a, b, d, j, m, 1, 5, 8) ..... 14,50

gefüllt mit herzhaftem Kräuterquark und Salatbeilage

*Baked potato filled with hearty herbs cream and garnished with salad*

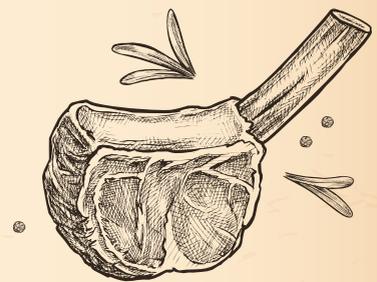
---

## Die Leibspeisen aus unserer Küche

dishes from oven and pan

Die Armen sehrten sich danach und die Wohlhabenden in jener Zeit genossen es in Überschwang. So wurde z. B. bei August dem Starken, unserem Sächsischen Kurfürsten, so manche Fleischspeise nur als Schaugericht fürs Auge aufgetragen.

Heute steht Regionalität und Frische im Mittelpunkt der Kochkunst. Daran angelehnt haben wir für Sie die besten Rohstoffe und Zutaten der Sächsischen Küche zu einem Genuss werden lassen.



### WARMES BRATENBROT (a, d, g, j, m, n, 5, 8) ..... 16,50

Zwiebelbrot belegt mit Gewürzgurke, Bratenscheiben vom Meißner Landschwein in Schwarzbiersoße, garniert mit Meerrettich

*Onion bread with spicy cucumbers, roasted pork slices, served in black beer sauce, garnished with horseradish*

### ORIGINAL SÄCHSISCHER BIERGULASCH (g, j, m, 10, 5) ..... 17,90

mit schmackhaften Zutaten im Brotlaib serviert und mit frischem Salat garniert, **dazu ein Glas Bier 0,3 l aus Sachsens ältester Privatbrauerei**

*Traditional Saxony style beer goulash, served with tasty ingredients in the bread loaf and garnished with fresh salad, accompanied by a glass of beer 0.3 liters from the oldest private brewery of Saxony*

**EINE GROSSE KNUSPRIGE SCHWEINEHAXE** (d, g, m, 10, 11, 5) ..... 19,50

serviert mit deftigem Sauerkraut, Meerrettich sowie Röstkartoffeln und einem sächsischem Kräuterlikör

*Large crispy pork knuckle, served with hearty Sauerkraut, horseradish, roasted potatoes and a Saxony herbal liqueur*

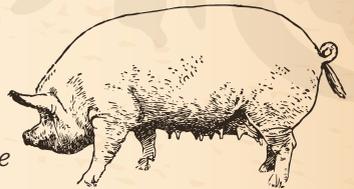
**HAUSGEMACHTE SÜLZE** (a, b, d, m, 10, 5) ..... 16,80

vom „Meißner Landschwein“, pikant gewürzt mit hausgemachter Remoulade und deftigen Röstkartoffeln

*Pork jelly "Domkeller style" with hearty roast potatoes or bread, garnished with salad*

**WAS BESONDERES – DAS „MEISSNER LANDSCHWEIN“**

*Die besonders artgerechte Haltung sorgt für beste Fleischqualität. Das Meißner Schwein verbringt sein ganzes Leben im Meißner Land und wird dort geschlachtet und verarbeitet. Die gewachsene einzigartige Fleischqualität bleibt so hervorragend erhalten.*



**OFENFRISCHER MEISSNER LANDSCHWEINBRATEN** (a, d, g, j, m, e) ..... 18,50

in Schwarzbiersoße, mit deftigem Sauerkraut und hausgemachten Wickelklößen

*Oven fresh Meissner pork roast – from our local farmer – in a black beer sauce, served with hearty Sauerkraut and homemade dumplings*

**HALBE MEISSNER LANDENTE IM OFEN GESCHMORT** (a, d, g) ..... 24,50

in Orangen-Thymiansoße, serviert mit hausgemachten sächsischen Wickelklößen und Apfelrotkohl

*Half barbecue duck stewed in the oven, with orange-thyme sauce, served with homemade dumplings and red cabbage*

**DRESDNER SAUERBRATEN** (b, d, g, j, m, 5) ..... 19,90

mit großem sächsischen Kartoffelkloß und Apfelrotkohl, in pikanter Pfefferkuchenrahmsauce und Rosinen

*Dresdner Sauerbraten served with a large Saxony dumpling and apple red cabbage in a gingerbread cream sauce with raisins*



# Domkeller



Gegenüber dem königlichen Schloß Albrechtsburg

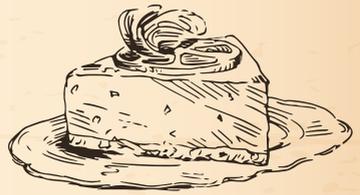
Empfiehlt den geehrten Besuchern der königlichen Albrechtsburg seinen in vorzüglicher Kellerei bestgepflegten Wein, ff. Biere – Kaffee – kalte Speisen.

In 1. Etage größeres Zimmer mit prachtvoller Aussicht über die Stadt Meißen, das Spargebirge, Siebeneichen, Nossen ufm.

*H. Meister*

# Desserts / dessert

Leckere Quarkkeulchen mit Zucker bestreut, saftige Eierschecke oder der Stollen und selbst Milchreis mit Zimt und Zucker sowie Obst – eine Lieblingspeise des Königs – machen die sächsische Küche zu einer besonders süßen. Dieser Ruf „Das Süße über alles zu mögen“, eilt uns Sachsen nun mehr schon seit dem 18. Jahrhundert voraus.



## ORIGINAL SÄCHSISCHE ROTE GRÜTZE <sup>(1)</sup> ..... 5,90

mit Vanillesoßenspiegel und Sahnehäubchen

*Original Saxony red fruit jelly, served with vanilla sauce and freshly whipped cream*

## EIN QUARKKEULCHEN <sup>(a, d, k, 2, 3)</sup> ..... 7,90

mit Apfelmus oder Vanillesoße

*"Quarkkeulchen" made of cooked potatoes, curd, eggs and flour, served with apple sauce or vanilla sauce*

## ZWEI SÄCHSISCHE KARTOFFELPUFFER <sup>(a, d, k, 2, 3)</sup> ..... 7,90

mit Apfelmus

*Two traditional crispy Saxony potato hash browns, served with apple sauce*

## OFENWARMER APFELSTRUDEL <sup>(a, d, g, k, m, 1, 2, 3)</sup> ..... 7,50

\* mit Vanillesoße und frischer Schlagsahne

*Oven warm apple strudel, served with vanilla sauce and freshly whipped cream*

## \* mit Vanillesoße, Vanilleeis und frischer Schlagsahne ..... 8,50

*Oven warm apple strudel, served with vanilla sauce, fine vanilla ice cream and freshly whipped cream*

## ORIGINAL SÄCHSISCHE EIERSCHECKE ..... 4,20

*A special cake of Saxony*

## KUCHEN NACH TAGESANGEBOT ..... 4,00

*Cake of the day*

**UNN ZUM SCHLUSS NOCH EEN SCHEELCHEN HEESEN  
UNN WAS SIEESSES DAZU**

*Kaffee, Schokolade und süße Desserts kamen zur Zeit von August dem Starken so richtig in Mode. Das zum Abschluss eines Males zu zelebrieren ist bis heute geblieben und erfreut unsere Gaumen.*



**WIE WÄR'S MIT EINEM DESPRESSO?**

**Ein köstlicher konzentrierter Kaffeegenuss  
gepaart mit einem Überraschungsdessert**

**8,50**

*Domkeller Inh. Rudolf Segel  
Domplatz 9*

*älteste Gaststätte Meißen*

*schönste Aussicht auf die  
1000-jährige Stadt*

---

# Eisbecher / ice cream

<b>EISSCHOKOLADE</b> <sup>(1)</sup> .....	6,00
Köstliches Schokoladengetränk mit Vanilleeis und mit Sahnehaube garniert <i>A chilled chocolate milk with vanilla ice cream garnished with whipped cream</i>	
<b>EISKAFFEE</b> <sup>(1)</sup> .....	5,50
aromatischer Kaffee mit Vanilleiscreme und mit Sahnehaube garniert <i>A chilled iced-coffee with vanilla ice cream garnished with whipped cream</i>	
<b>SANFTER ENGEL</b> <sup>(1)</sup> .....	6,50
Kühler Drink aus erfrischendem Orangensaft und Vanilleeis mit einem Schuss Rum abgerundet – auf Wunsch auch alkoholfrei <i>Orange juice with vanilla ice cream flavored with rum</i>	
<b>GEMISCHTES EIS MIT SAHNE*</b> <sup>(1)</sup> Genuss für die Sinne .....	7,80
Drei Kugeln leckeres Schoko-, Erdbeer- und Vanilleeis <i>Selection a scoop of vanilla, chocolate and strawberry ice cream</i>	
* ohne Sahnehaube .....	6,40
<i>without cream</i>	
<b>SCHWEDENEISBECHER</b> <sup>(1)</sup> Eisbecher so richtig zum Schlemmen .....	9,50
Drei Kugeln zartschmelzendes Vanilleeis auf Apfelmus – dazu Sahne und Eierlikör <i>3 scoops of vanilla ice cream with apple sauce, garnished with whipped cream and egg liqueur</i>	
<b>SCHOKOLADENEISBECHER</b> <sup>(1)</sup> Etwas für Schoko-Liebhaber .....	9,50
Zartes Vanille- und Schokoladeneis, garniert mit Sahne, leckerer Schokosoße und Mandelsplitter <i>A cup with vanilla and chocolate ice cream, garnished with whipped cream, chocolate sauce and almond chips</i>	
<b>JOGHURTEISBECHER „ROTE GRÜTZE“</b> <sup>(1)</sup> .....	9,50
Zwei Kugeln zartschmelzender Joghurteiscreme, eine Kugel Erdbeereiscreme, mit hausgemachter Roter Grütze und Schlagsahne <i>A cup with yogurt ice cream and strawberry ice cream with red fruit jelly, garnished with wipped cream</i>	
<b>KUGEL EIS</b> <sup>(1)</sup> .....	2,20
<i>Scoop of ice cream</i>	

## Individuelle Menüs für Feierlichkeiten

Auf Wunsch können die köstlichen Speisen zu besonderen Anlässen auf **Meißner Porzellan** serviert oder ein kalt-warmes Büfett erstellt werden.

Wir empfehlen die Räumlichkeiten für die Feier bereits bis zu einem halben Jahr vorher zu reservieren, damit das Fest im **Domkeller** zum gewünschten Termin ausgerichtet werden kann. Besonders beliebt sind das gemütliche **Domherrenzimmer** mit der eigenen **Panoramaterrasse** oder die **Glöcknerstube**.

*Fragen Sie unser freundliches Personal!*

# Für Feierlichkeiten aller Art



Ob für Geschäftsessen, Hochzeiten, Geburtstage  
oder eine gesellige Wein- oder Bierprobe:

Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen zur Verfügung:



## DOMHERRENZIMMER

Das Domherrenzimmer ist ein stilvoller Raum. Hier finden je nach Anlass **36 Personen** und in Verbindung mit der Panoramaterrasse – bis zu **55 Personen** Platz.

## GLÖCKNERSTUBE

In der Glöcknerstube genießen Sie Ihre Feier mit einer traumhaften Aussicht über Meißen. Hier finden je nach Anlass **ca. 35 Personen** Platz.



## DOMKLAUSE

Ein Raum mit besonderem Flair. Hier sitzt man beieinander und genießt mittelalterliches Flair und sächsische Gemütlichkeit bei sächsischem Wein und Bier.

## TERRASSEN

Unvergesslich und eindrucksvoll ist der Blick auf das Panorama der Stadt. Geradezu „schwebend“ genießen Sie hier – auf unseren zwei Terrassen – diese atemberaubende Sicht.

Auf der Domplatzterrasse können Sie die Bauwerke des Domes und der Albrechtsburg bestaunen und dem Treiben der Menschen zusehen.



# Tee mit allen Sinnen / tea

## SCHWARZER TEE

- ASSAM MANGALAM** ..... 0,25 l ☕ 4 – 5 Min. 3,80  
ein kräftiger schwarzer Tee
- EARL GREY** ..... 0,25 l ☕ 2 – 3 Min. 3,80  
verfeinert mit dem edlen Aroma der Bergamotte

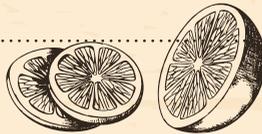


## FRÜCHTETEE

- HEISS & INNIG** ..... 0,25 l ☕ 4 – 5 Min. 3,80  
Aromen frischer Himbeeren und Erdbeeren
- GEBRANNT MANDEL (SEPTEMBER – MÄRZ)** ..... 0,25 l ☕ 4 – 5 Min. 3,80  
ein herrlicher Geschmack nach gebrannten Mandeln mit vanilliger Süße

## GRÜNER TEE / ROOIBOS TEE

- MARANI** ..... 0,25 l ☕ 2 – 3 Min. 3,80  
Grünteemischung mit exotischen Aromen
- ROOIBOS-CREAM-CARAMEL** ..... 0,25 l ☕ 4 – 5 Min. 3,80  
sahnig-süßer Karamellgeschmack
- ROOIBOS-LIMONE-INGWER BIO** ..... 0,25 l ☕ 4 – 5 Min. 3,80  
saftige Zitrusnote und angenehm leichte Schärfe



## KRÄUTERTEE

- MINZE BIO** ..... 0,25 l ☕ 4 – 5 Min. 3,80  
erfrischender Kräuterklassiker
- KAMILLE BIO** ..... 0,25 l ☕ 4 – 5 Min. 3,80  
wohlschmeckendes, aromatisches Aufgussgetränk
- GOURMET-KRÄUTERTEE** ..... 0,25 l ☕ 4 – 5 Min. 3,80  
erfrischender Kräuterklassiker

*„Man genießt Tee, damit man den Lärm der Welt vergisst.“*

# Saisonale heiße Getränke / seasonal drinks

- GLAS HEISSE ZITRONE** ..... 3,80
- GLÜHWEIN** ..... 4,50
- PUNSCH (alkoholfrei)** ..... 4,00
- GROG** ..... 5,00



---

# Kaffee- und Schokoladen- spezialitäten / coffee and hot chocolate

<b>KAFFEE CREMA</b> <sup>(3)</sup> .....	2,90
aromatisch und wohlschmeckend	
<b>POTT KAFFEE</b> <sup>(3)</sup> .....	5,00
<b>KAFFEE ENTKOFFEINIERT</b> <sup>(3)</sup> .....	2,90
<b>POTT KAFFEE ENTKOFFEINIERT</b> <sup>(3)</sup> .....	5,00
<b>ESPRESSO</b> <sup>(3)</sup> .....	3,30
nach original italienischer Art	
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b> <sup>(3)</sup> .....	5,90
<b>GROSSER MILCHKAFFEE</b> <sup>(3)</sup> .....	5,50
Kaffee mit viel heißer Milch	
<b>CAPPUCCINO</b> <sup>(3)</sup> .....	4,50
Espresso mit viel geschäumter Milch	
<b>LATTE MACCHIATO</b> <sup>(3)</sup> .....	4,80
geschichtet aus Milch, Espresso und Milchschaum	
<b>HEISSE SCHOKOLADE</b> .....	5,00
dunkel und weiß	
<b>WHITE CHOCOCCINO</b> <sup>(3)</sup> .....	5,00
weiße Schokolade mit Espresso veredelt	

---

# Alkoholfreie Getränke / soft drinks

<b>OPPACHER MINERALWASSER</b> .....	0,25 l	2,90		
classic   medium   still		0,75 l	6,50	
<b>OPPACHER SOFTDRINKS</b> .....	0,25 l	3,20		
Ginger Ale   Bitter Lemon   Tonic Water				
<b>COCA COLA LIGHT</b> .....	0,2 l	3,40		
<b>AUS DEM ZAPFHAHN VON OPPACHER</b> .....	0,3 l	3,30	0,5 l	4,90
Orangenlimonade <sup>(1,2)</sup>   Zitronenlimonade <sup>(1,3)</sup>				
Tafelwasser   Cariba Cola <sup>(1,3)</sup>   Himbeerfassbrause   Spezi <sup>(1,3)</sup>				

# Säfte / juice

„MEISSNER“ SÄFTE ..... 0,2l 3,30 | 0,4l 5,80

Apfelsaft (Naturtrüb) | Orangensaft | Sauerkirsch-Nektar | Rhabarbersaft  
Johannisbeer-Nektar | Bananen-Nektar | KiBa | Tomatensaft

APFELSCHORLE ..... 0,3l 3,40 | 0,5l 4,50

SAFTSCHORLE ..... 0,3l 3,50 | 0,5l 4,80

## Verführerische Jobs!



## Warum?

wirst du dich fragen ...

WIR HABEN EIN ZIEL, WAS UNS VERBINDET

WIR HABEN ZUKUNFT

WIR WOLLEN ALS UNTERNEHMEN WACHSEN

WIR GEWINNEN WETTBEWERBE

WIR GEWINNEN MITARBEITERPREISE

WIR BIETEN EINE TOLLE AUSBILDUNG

WIR LIEGEN IN DER GUNST DER GÄSTE WEIT VORAN

## Neugierig geworden?

Bewirb dich unter [info@domkeller-meissen.de](mailto:info@domkeller-meissen.de)  
Mehr Info auf [www.mueller-restaurants.de](http://www.mueller-restaurants.de)



## UNSERE GESCHENKIDEE FÜR JEDEN ANLASS

Mit unseren **Schlemmer-Gutscheinen** verschenken Sie kulinarische Erlebnisse und schöne Stunden in einem der schönsten Restaurants und Cafés von Meißen.

Im Restaurant erhältlich.



## BONUSKARTE

Wir belohnen Ihre Treue zu Müller Restaurants mit **5% BONUS** auf alle gastronomischen Leistungen. Diesen können Sie sammeln oder ab der zweiten Nutzung bei einem neuen Besuch in all unseren Häusern einlösen. Beachten Sie bitte, dass eine Nachtragung des Bonus nur 7 Tage lang möglich ist. Schnell kann dabei ein größerer Betrag zusammenkommen und Sie genießen mal einen Abend auf unsere Kosten.

Unser freundliches Personal gibt Ihnen gern dazu Auskunft.

### Sehr geehrte Gäste,

wir sind bemüht, soweit es uns möglich ist, naturreine Lebensmittel zu verwenden. Die angebotenen Lebensmittel können jedoch Zusatzstoffe enthalten, die nach § 9 Zusatzstoffe-Zulassungsverordnung bei der Abgabe an den Verbraucher kenntlich zu machen sind. Diese gesetzlichen Auflage leisten wir hiermit Folge.

#### Allergene:

**a)** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, **b)** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, **c)** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, **d)** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, **e)** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, **f)** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **g)** Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration, **h)** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, **j)** Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse, **k)** Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse, **l)** Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, **m)** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, **n)** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **o)** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

#### Zusatzstoffe:

**1)** mit Farbstoff, **2)** mit Konservierungsstoff, **3)** Antioxidationsmittel, **4)** Geschmacksverstärker, **5)** Geschwefelt, **6)** Geschwärzt, **7)** Gewacht, **8)** mit Süßungsmitteln, **9)** mit Phosphat, **10)** mit Nitritpökelsalz, **11)** mit Milcheiweiß, **12)** mit Eiklar, **13)** unter Verwendung von Sahne, **14)** koffeinhaltig, **15)** chininhaltig, **16)** mit Taurin

---

## Fass-Biere / draft beer

MEISSNER SCHWERTER BRAUEREI – SACHSENS ÄLTESTE PRIVATBRAUEREI

*Tradition und Innovation bilden das Spannungsfeld, dem sich das Unternehmen im 21. Jahrhundert verpflichtet fühlt. 555 Jahre Firmengeschichte und damit Sachsens älteste Privatbrauerei zeugen von der engen Verpflichtung der Brauerei und dem über 1000-jährigen Meissen.*



<b>PRIVAT PILS</b> .....	0,3 l	<b>3,70</b>		0,5 l	<b>4,90</b>
mildherb und voller Frische im Geschmack					
<b>KELLERBIER</b> .....	0,3 l	<b>3,80</b>		0,5 l	<b>5,20</b>
naturbelassene Bierspezialität					
<b>SANKT AFRA DUNKEL</b> .....	0,3 l	<b>3,80</b>		0,5 l	<b>5,20</b>
ein aus besten Rohstoffen hergestelltes vollmundiges Dunkelbier					
<b>NATUR RADLER</b> .....	0,3 l	<b>3,80</b>		0,5 l	<b>5,20</b>
vollmundig und erfrischend fruchtig					
<b>DIESEL</b> .....	0,3 l	<b>3,80</b>		0,5 l	<b>5,20</b>
Cola und Pilsner gemischt					

---

## Saisonale Biere / saison beer

MEISSNER SCHWERTER BRAUEREI – SACHSENS ÄLTESTE PRIVATBRAUEREI

Saisonbiere werden nur in bestimmten Mengen gebraut und sind nur zu bestimmten Jahreszeiten erhältlich. Unser Personal gibt dazu gern Auskunft.

<b>MAIBOCK</b> .....	0,3 l	<b>3,90</b>		0,5 l	<b>5,30</b>
ein vollmundiges, kraftvolles Bier mit einem honigsüßen Abgang					
<b>ELBSOMMER</b> .....	0,3 l	<b>3,90</b>		0,5 l	<b>5,30</b>
obergärig, naturtrüb, Aromen von Apfel, Birne und Holunder					
<b>BENNATOR BOCKBIER</b> .....	0,3 l	<b>3,90</b>		0,5 l	<b>5,30</b>
vollmundig und kräftig im Geschmack, mit einer charakteristischen Malznote					

---

## Flaschenbiere / beer bottled

<b>WEIHENSTEPHAN HEFEWEISSBIER</b> .....	0,5 l	<b>5,50</b>
hell <b>oder</b> alkoholfrei		
<b>INDIAN PALE ALE (CRAFT BEER)</b> .....	0,33 l	<b>4,50</b>
Kalthopfung, spritzige Fruchtaromen nach Grapefruit & Zitrone		
<b>BELLHEIMER</b> .....	0,33 l	<b>4,00</b>
alkoholfrei		

---

---

# Aperitifs | aperitifs

<b>MARTINI BIANCO</b> <sup>(1, 2, 4)</sup> .....	5 cl	<b>4,80</b>
Trebiano Wein mit Nuancen von Vanille und Kräutern		
<b>SANDEMANN SHERRY</b> .....	5 cl	<b>4,80</b>
trocken und halbtrocken, ein bernsteinfarbener Cherry aus Spanien		
<b>CAMPARI BITTER AUF EIS</b> <sup>(1)</sup> .....	5 cl	<b>4,80</b>

---

---

# Spirituosen | spirits

## WEINBRÄNDE

<b>FEINER ALTER WILTHENER</b> .....	2 cl	<b>3,60</b>
<b>ASBACH URALT</b> .....	2 cl	<b>3,60</b>

## WHISKY

<b>JACK DANIEL'S TENNESSEE WHISKEY</b> .....	4 cl	<b>6,80</b>
<b>DIMPLE SCOTCH WHISKY</b> (15 Jahre) .....	4 cl	<b>8,80</b>
<b>HIGHLAND PARK</b> (10 Jahre) .....	4 cl	<b>7,90</b>
<b>TULLAMORE D.E.W.</b> (12 Jahre) .....	4 cl	<b>8,50</b>

## KLARES

<b>GRAPPA</b> .....	2 cl	<b>3,60</b>
<b>WODKA</b> .....	2 cl	<b>3,30</b>
<b>NORDHÄUSER DOPPELKORN</b> .....	2 cl	<b>3,30</b>

## AQUAVIT

<b>MALTESER KREUZ</b> .....	2 cl	<b>3,30</b>
<b>LINE AQUAVIT</b> .....	2 cl	<b>3,30</b>

## LIKÖRE

<b>EIERLIKÖR IM SCHOKOBECHER</b> .....	2 cl	<b>3,50</b>
<b>BAILEYS CREME LIKÖR</b> .....	2 cl	<b>3,30</b>
<b>HEIDELBEERLIKÖR</b> .....	2 cl	<b>3,30</b>

## KRÄUTER

<b>RADEBERGER BITTER</b> .....	2 cl	<b>3,40</b>
<b>SÄCHSISCHER GEBIRGSKRÄUTER AUS WILTHEN</b> .....	2 cl	<b>3,40</b>



<b>RAMAZZOTTI</b> .....	2 cl	<b>3,40</b>
<b>MÜLLER DREI</b> – Kräuterlikör mit feiner Kaffeernote .....	2 cl	<b>3,70</b>

## DOMKELLERGEIST

Hauseigener Kräuterlikör, 25 heimische Kräuter ergeben einen würzig aromatischen Geschmack

*Brennend serviert*



2 cl **3,40**

### GIN

<b>BOMBAY SAPPHIRE</b> (37,5 %) .....	2 cl	<b>3,50</b>
<b>DER SCHWATTE</b> (44 %) .....	2 cl	<b>3,80</b>
Erlebe Ulf Kirsten's Gin – destillierter hochwertiger schwarzer Gin aus Sachsen		

### LONGDRINKS

<b>APEROL SPRITZ</b> .....	0,2 l	<b>7,80</b>
<b>HUGO</b> .....	0,2 l	<b>7,80</b>
<b>CAMPARI ORANGE</b> .....	0,2 l	<b>7,50</b>
<b>GIN TONIC</b> (mit Bombay Sapphire) .....	0,2 l	<b>8,00</b>
<b>GIN TONIC</b> (mit Der Schwatte) .....	0,2 l	<b>8,90</b>
<b>BACARDI COLA, RUM COLA, WODKA COLA</b> .....	0,2 l	<b>8,00</b>

### ALKOHOLFREI

<b>DOMKELLER FUN</b> .....	0,2 l	<b>7,50</b>
(Holundersirup / alkoholfreier Sekt / Limette / Minze / Soda)		
<b>GIN TONIC</b> (alkoholfrei) .....	0,2 l	<b>7,50</b>

## Etwas Besonderes aus der Region

*regional specialities*

Winzergenossenschaft Meißen

<b>MEISSNER WEINLIKÖR VON DER SCHEUREBE / SÄCHSISCHER WEINHEFE-EDELBRAND / TRESTERBRAND VOM TRAMINER</b> .....	2 cl	<b>3,90</b>
--	------	-------------



Spezialitätenbrennerei Schloss Proschwitz

<b>MEISSNER APFELBRAND / MEISSNER SCHLEHENGEIST / MEISSNER HIMBEERGEIST / MEISSNER WILLIAMSBRAND / MEISSNER HIMBEERLIKÖR / WEINBERGS PFIRSICHLIKÖR</b> .....	2 cl	<b>4,00</b>
--	------	-------------



Mit Stolz präsentieren wir Ihnen unseren neuesten Spross!

## MÜLLERS SINFONIE

Eine Klasse-Kreation vom Weingut Steffen Loose mit einem LEO-Etikett mit Sammlerpotential von Kay Leonhardt



Hier passt einfach alles. Toll performt, mit der lebendigen Frische vom Müller-Thurgau, Chardonnay und Riesling, ist dieses Zusammenspiel unverwechselbar. Neben viel fruchtigem Stoff sorgen eine feine Mineralität und ein zarter Schmelz für ein elegantes cremiges Mundgefühl. Für Genuss mit Ihren Gästen bei uns ein einmaliges Erlebnis!

Vom Weinböhlauer Gellertberg  
Säure 5,0 g/l, Restzucker 7,0 g/l, Alkohol 12,5 % vol

**Glas 0,1l 4,00 | Glas 0,2l 7,90 | Flasche 0,75l 26,50**

*Gern können Sie unsere Hausmarke  
in einer Geschenkverpackung käuflich erwerben.*

Unterstützen Sie unser Projekt – **2 €** vom erzielten Umsatz pro Flasche gehen zugunsten der **Arche Meißer** – denn Kinder brauchen starke Partner, die Zukunft möglich machen!



## CHARDONNAY

Spätlese, Weißwein, trocken

Floral-fruchtige Aromen von gelben Weinbergpfirsich, frisch geschälte Orange und gerösteten Pinienkernen.

**Glas 0,1l 4,50 | Glas 0,2l 8,50 | Flasche 0,75l 28,50**

## EDITION

Weinböhlauer Gellertberg, QW, feinherb

Riesling-Traminer – feinwürzig, nach Rosen, Limette und Ingwer.

**Glas 0,1l 4,50 | Glas 0,2l 8,50 | Flasche 0,75l 28,50**

## WEISSWEINE TROCKEN

### Sächsische Winzergenossenschaft Meißen

**WEISSBURGUNDER** ..... Glas 0,1 l 4,00 | Glas 0,2 l 7,90 | Flasche 0,75 l 27,50

Bereich Meißen DQW, **trocken**

Angenehme fruchtige Noten von Zitrus, Quitte, Apfel und grünen Nüssen.

**MUELLER THURGAU** ..... Glas 0,1 l 4,00 | Glas 0,2 l 7,90 | Flasche 0,75 l 27,50

Weinböhlaer Gellertberg DQW, **trocken**

Verzaubert mit einem intensiven blumig-fruchtigen Bouquet mit Aromen von Limette, Apfel und Birne sowie einer feinen Muskatwürze.

**MORIO MUSKAT** ..... Glas 0,1 l 4,50 | Glas 0,2 l 8,50 | Flasche 0,75 l 29,50

Bereich Meißen, DQW, **trocken** oder **feinherb**

Die Kreuzung aus Muskateller und Silvaner ergibt wunderbare, kräftige Bukettweine.

**TRAMINER** ..... Glas 0,1 l 4,80 | Glas 0,2 l 8,90 | Flasche 0,75 l 29,80

Bereich Meißen Q.b.A., **trocken**

Begeistert mit fantastischer Frucht mit Duft nach Rosen, ein Wein wie geschaffen für das Elbtal.

**KERNER** ..... Glas 0,1 l 4,50 | Glas 0,2 l 8,50 | Flasche 0,75 l 29,50

Bereich Meißen, DQW, **trocken**

Frisch und fruchtig mit feinen Aromen von Pfirsich und Ananas.

### Weingut Vincenz Richter (Meißen)

**RIESLING** ..... Glas 0,1 l 4,50 | Glas 0,2 l 8,50 | Flasche 0,75 l 29,50

Meißner Kapitelberg, DQW, Sachsenflasche, **trocken**

Typische Noten von Pfirsich und saftiger Mango.

### Rotes Gut Meißen Tim Strasser (Meißen)

**CUVEE MEISSEN WEISS** ..... Glas 0,1 l 4,00 | Glas 0,2 l 7,90 | Flasche 0,75 l 27,50

Bereich Meißen, DQW, **trocken**

Der Cuvée wurde aus den Rebsorten Muscaris, Grauburgunder und Solaris gekellert und ausgebaut. Aromen von Zitrus und Apfel, Birne und Banane, welche von den dezenten grünen Noten nach Heu und Melisse ergänzt werden.

**GOLDRIESLING** ..... Glas 0,1 l 4,50 | Glas 0,2 l 8,50 | Flasche 0,75 l 29,50

Bereich Meißen, DQW, **trocken**

Erinnert an Banane und Birne und verleiht diesem Wein eine prägnante milde Nase.

**HELIOS** ..... Glas 0,1 l 4,50 | Glas 0,2 l 8,50 | Flasche 0,75 l 29,50

Bereich Meißen, DQW, **trocken**

Neuzüchtung 1973 aus Merzling und Müller-Thurgau.

### Weingut Schloss Proschwitz (Meißen)

**SCHEUREBE** ..... Glas 0,1 l 5,00 | Glas 0,2 l 9,50 | Flasche 0,75 l 33,50

V.D.P., Ortswein, **trocken**

Glänzend goldgelb, geprägt von tropischen Aromen wie Ananas, Mandarine und Mango.

**GRAUBURGUNDER** ..... Glas 0,1 l 5,00 | Glas 0,2 l 9,50 | Flasche 0,75 l 33,50

V.D.P., Gutswein, **trocken**

Aromen von Quitte, Walnuss, Kamille und Holunderblüten, sogar ein Stück Hartkäse auf einer Scheibe Brot ist dort zu finden.

### Weingut Schloss Proschwitz (Meißen)

**ELBLING** ..... Glas 0,1 l 5,00 | Glas 0,2 l 9,50 | Flasche 0,75 l 33,50

V.D.P., Gutswein, **trocken**

Goldgelb mit deutlich grünen Reflexen leuchtet der Wein im Glas. Der Elbling duftet nach frisch geschälten Mandarinen, gelben und orangen Zitrusfrüchten und gelbem Apfel.

### Weingut Marienberg (Meißen)

**MARIAS GLÜCK** ..... Glas 0,1 l 4,50 | Glas 0,2 l 8,50 | Flasche 0,75 l 29,50

DQW, **trocken**

Ein Cuvée aus Müller Thurgau, Riesling und Traminer mit Aromen von Pfirsich, Zitronenmelisse und Limette.

### Fellbacher Weingärtner

**RIVANER C** ..... Glas 0,1 l 3,80 | Glas 0,2 l 6,90 | Flasche 0,75 l 23,90

Goldberg, DQW, **trocken**

Feine Fruchtaromen von gelbem Apfel und reifer Stachelbeere in Kombination mit einer leichten Würze sorgen für ein abwechslungsreiches Geschmackserlebnis.

## WEISSWEINE HALBTROCKEN

### Weingut Jan Ulrich (Diesbar-Seußlitz)

**KERNER** ..... Glas 0,1 l 4,50 | Glas 0,2 l 8,50 | Flasche 0,75 l 29,50

Seußlitzer Heinrichsberg, DQW, **halbtrocken**

Das Bouquet ist frisch und fruchtig, mit feinen Aromen von Pfirsich und Ananas.

### Weingut Schuh (Sörnewitz)

**DER WEISSE SCHUH** ..... Glas 0,1 l 4,80 | Glas 0,2 l 8,90 | Flasche 0,75 l 29,80

Ein Cuvée von Riesling und Müller Thurgau, der fruchtig frisch zu genießen ist.

### Fellbacher Weingärtner EG Württemberg

**RIESLING** ..... Glas 0,1 l 3,80 | Glas 0,2 l 6,90 | Flasche 1,0 l 26,50

Fellbacher Goldberg, DQW, **feinherb**. Rassischer, harmonischer, runder Wein.

## WEISSWEINE LIEBLICH

### Weingut Jan Ulrich (Diesbar-Seußlitz)

**KERNLING** ..... Glas 0,1 l 4,50 | Glas 0,2 l 8,50 | Flasche 0,75 l 29,50

Seußlitzer Heinrichsburg, DQW, Spätlese, **lieblich**

Mutation vom Kerner und bringt einen körperreichen Wein hervor.

## ROTWEINE

### Weingut Schuh (Sörnewitz)

**DUNKELFELDER** ..... Glas 0,1 l 5,00 | Glas 0,2 l 9,50 | Flasche 0,75 l 33,50

Meißner Klausenberg, DQW, **trocken**

Intensiver Geschmack nach Brombeeren, zarter Vanille, Schwarzkirsche, Bitterschokolade und getrockneten Pflaumen.

### Sächsische Winzergenossenschaft Meißen

**REGENT** ..... Glas 0,1 l 4,50 | Glas 0,2 l 8,50 | Flasche 0,75 l 29,50

Bereich Meißen, DQW, **trocken**

Frischer Rotwein mit Düften von Schattenmorelle, Brombeere und Mandel.

**WEISSWEIN- / ROSÉWEIN-  
ROTWEINSCHORLE** Glas 0,2 l



**5,00**

### Weingut Schloss Proschwitz (Meißen)

**ELBKILOMETER 454** ..... Glas 0,1 l 4,50 | Glas 0,2 l 8,50 | Flasche 0,75 l 29,50

DQW, Cuvée, **feinherb**

Fein, elegant, mit einer natürlichen Ausstrahlung, den man zu jeder Jahreszeit genießen kann.

### Fellbacher Weingärtner EG Württemberg

**SCHWARZRIESLING** ..... Glas 0,1 l 3,80 | Glas 0,2 l 6,90 | Flasche 1,0 l 29,50

Fellbacher Goldberg, DQW, **feinherb**. Aromatischer, weicher und doch fülliger Wein.

**FELLBACHER LÄMMLER** ... Glas 0,1 l 3,80 | Glas 0,2 l 6,90 | Flasche 0,75 l 23,90

Trollinger C, **trocken**

Frische Aromen von Sauerkirsche und Johannisbeere, feiwürzig.

## ROSÉWEINE

### Weingut Vincenz Richter (Meißen)

**SCHIELER** ..... Glas 0,1 l 4,50 | Glas 0,2 l 8,50 | Flasche 0,75 l 29,50

Meißner Kapitelberg, DQW, Rotling, **trocken**

Gemeinsame Kelterung von weißen und roten Trauben. Düfte von Erdbeeren und Heidelbeeren.

## MEISSNER DOMKELLER

**Der Wein zeigt sich mit blumig und fruchtigen Aromen von Himbeeren, roten Waldbeeren, einem Hauch Limette und einer angenehmen Restsüße.**

2021er Schieler · Q.b.A. Bereich Meißen, **halbtrocken**

Hergestellt für uns in der Winzergenossenschaft Meißen

Säure 4,8 g/l, Restzucker 9,9 g/l, Alkohol 12,0 % vol

Glas 0,1 l 4,00 | Glas 0,2 l 7,90 | Flasche 0,75 l 27,50

*Gern können Sie unsere Hausmarke in einer Geschenkverpackung käuflich erwerben.*



## Sekt / sparkling wine

**MÜLLER RESTAURANTS HAUSMARKE** ..... Glas 0,1 l 4,00 | Flasche 0,75 l 23,50

Deutscher Sekt, Flaschengärung, **trocken**

Feinfruchtiger Cuvée mit zarten Aromen von Frucht und Gewürzen, mit angenehmen Säurespiel.

**WEISSBURGUNDER „BENNO VON MEISSEN“** ..... Glas 0,1 l 4,20 | Flasche 0,75 l 26,50

Deutscher Sekt, Flaschengärung, **extra trocken**

Die feine Frucht erinnert an Zitrus, Quitte und Apfel.

**WINZERSEKT** ..... Glas 0,1 l 4,20 | Flasche 0,75 l 26,50

Riesling, **halbtrocken**

Exzellent und frisch, nicht zu herb, geschaffen für schöne Momente im Leben.

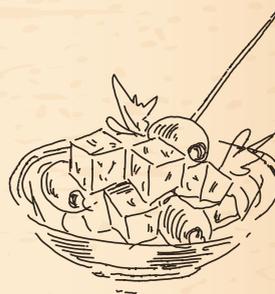
**„BENNO VON MEISSEN“ BLANC** ..... Glas 0,1 l 4,00 | Flasche 0,75 l 23,50

**Alkoholfrei**, frisch und fruchtig.

## PASSEND ZUM WEIN & BIER

**Knabbergebäck** ..... 5,00

**Käsewürfel mit Oliven** ..... 7,50



# Älteste Gaststätte Meißens

**Die Betreiber des Domkellers wirkten nicht nur als Pächter des Hochstifts, sondern beeinflussten mit dieser Gaststätte auch die Versorgung, die Kommunikation und die sozialen Strukturen Meißen. In diesem Sinne handelt auch das Unternehmen Müller Restaurants, das in Form von Familie Müller seit 1996 den Domkeller sehr erfolgreich betreibt.**

**1470**

Erste urkundliche Erwähnung des Ausschanks von Getränken im Domkeller rührt aus einer Beschwerde des Meißner Rates an den Dresdner Hof „umb das schenken uf dem thurm verbotener Weise hin und wieder fremde Gebräude ausgeschenkt werden“. Der Domkeller hatte zu der Zeit kein allgemeines Schankrecht. Das Bier durfte nur an Kleriker (Geistliche) des Domes ausgeschenkt werden. Es war verboten an Stadtbewohner und die umliegenden Dörfer das Bier abzugeben. Der Domschenk durfte es nicht dulden, dass die Domherren das Bier weiterverkauften.

**1556**

Erste urkundliche Erwähnung des Domkellers als Wohnung des Glöckners, der gleichzeitig Schankrecht besaß. Der Domkeller kann als die älteste seit dem 15. Jh. betriebene Gaststätte auf dem Gebiet der heutigen Stadt Meißen angesehen werden. Seit dem 16. Jh. besitzt der Domkeller noch das Privileg des Ausschanks auswärtiger Biere (u. a. aus Freiberg) weshalb er manchmal auch „Freibergscher Keller“ genannt wurde.

**1560**

Wiederholte Beschwerde des Rates der Stadt an den Kurfürsten: „das dem Thumschenken nicht gestattet werde allerley fremdte bir zu schenken, sondern daß er allein bei dem freibergschen bier wie zu vor geschlossen bleibe und daß solchder Inhalts der forigen Versteuerung vor die privilegierten Personen uff'n Berge und nicht für jedermann gebraucht werde...“

**1618**

Der Domkeller war die Schenke für die Bediensteten im Schloss und in den Stiftshäusern, der Fuhrleute und der Söldner.

**1694**

Aus diesem Jahr ist die Bezeichnung als „Domschänke“ überliefert. Ein ehemaliger Wirt, Elias Lossig, kehrte bei seinem Nachfolger ein. Sein Heimweg ist in die Annalen eingegangen – fragen sie unser Personal danach!

**1710**

Mit der Einrichtung der Porzellanmanufaktur 1710 kamen im Laufe immer mehr „touristische“ Gäste in den Domkeller. Neben adligen und reicheren Besuchern, besichtigte nachweislich auch Schiller und 1813 Goethe den Burgberg. Berühmte Künstler wie Caspar David Friedrich, Philipp Otto oder Patrioten wie Kleist, Pfüel, Carlowitz und Geßler waren hier. Johann Joachim Kändler, Modelleur, gehörte ab 1740 das Nachbarhaus Domplatz Nr. 8. Er wohnte bis zu seinem Tod 1775 darin.





Mit ihm ist ein Streit überliefert mit dem Domkeller und dem Hochstift wegen Nutzungsfragen zu Garten, Zwischenmauern und Abwasser. Auf der anderen Seite in der Nr. 10 wohnte 1818 bis 1847 der Maler Georg Friedrich Kersting. Es darf davon ausgegangen werden, dass der ein oder andere den Domkeller aufgesucht hat oder eine Kanne Bier holte.

### 1760

Friedrich der Große ist in der Stadt. Ab jetzt wird er noch öfter (1760 dreimal) sein Hauptquartier direkt neben dem Domkeller beziehen, was er in Briefen schon mal scherzhaft als „Porzellan Quartier“ bezeichnet. Auch hier wird davon ausgegangen, dass zumindest seine Bediensteten den Domkeller für sich entdeckten.

### 1862

Nach Inkrafttreten des neuen sächs. Gewerbegesetzes wurden mittelalterliche Privilegien aufgehoben und der Domkeller konnte nunmehr Hochprozentigen und auswertige Weine ausschenken.

### 1945

Die sowjetische Besatzungsmacht beschlagnahmte alle Häuser. Im Sperrgebiet Domplatz war nunmehr der Geheimdienst der Sowjetarmee bis 1947 tätig. Auch die Häuser des Hochstiftes waren betroffen und der Domkeller für die Bevölkerung nicht zugänglich.



Blick von der Terrasse des Domkellers um 1920

### 1951 – 1989

In diesem Zeitraum wurde der Domkeller an die HO (Handelsorganisation) verpachtet. Betrieben wurde diese in der Preisstufe 2. Die HO war ein staatliches Einzelhandelsunternehmen der DDR. Sie besaß ein ansehnliches Netz an Gaststätten. Viele wurden nach dem Krieg übernommen, die vorher privat betrieben wurden oder während des Krieges aufgegeben worden waren. Bekannte Betreiber des Domkellers in dieser Zeit war Familie Tanneberger (1964-1982). Von 1982 bis 1995 betrieb Klaus Raschke den Domkeller.



### SEIT 1996

Familie Müller betreibt das Haus und ist damit der längste betreibende Pächter in der weit über 500-jährigen Geschichte des Hauses. Sie sind stolz auf den „Kleinen Balkon von Meißen“ mit der schönsten Aussicht auf die Stadt.

### 2017 – 2018

Unter der Leitung von Familie Müller wurde das gesamte Haus einer umfangreichen Neuausrichtung unterzogen und aufwendig ausgestaltet. Heute spürt man sächsische Gemütlichkeit und atmet mittelalterliches Flair ein, wenn man das Haus betritt.

# Müller

Restaurants

## Gastlichkeit in bester Lage von Meißen



### Café am Dom

Das Café im historischen Tonnengewölbe an der Burgbergspitze

Domplatz 5 · 01662 Meißen  
Telefon 03521 404486  
[www.cafe-am-dom-meissen.de](http://www.cafe-am-dom-meissen.de)



### Ratskeller

Direkt am Markt in der historischen Altstadt

Markt 1 · 01662 Meißen  
Telefon 03521 7274740  
[www.ratskeller-meissen.de](http://www.ratskeller-meissen.de)

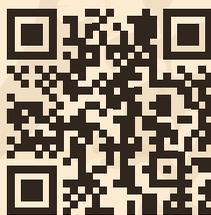


### Domkeller

Das älteste Gasthaus in Meißen, seit 1470

Domplatz 9 · 01662 Meißen  
Telefon 03521 457676  
[www.domkeller-meissen.de](http://www.domkeller-meissen.de)

[info@mueller-restaurants.de](mailto:info@mueller-restaurants.de) · [www.mueller-restaurants.de](http://www.mueller-restaurants.de)



Mehr Informationen finden Sie unter  
[www.mueller-restaurants.de](http://www.mueller-restaurants.de)

Free-WLAN-Passwort: Domkeller

