

Feste & Feiern

Sie haben Grund zu feiern? Bei uns finden Sie den passenden Rahmen. Vom romantischen Candle-Light-Dinner bis zum rauschenden Hochzeitsfest, Geburtstag, Schuleinführung oder Firmenjubiläum – repräsentativ für jeden Anlass. Wählen Sie eine unserer liebevoll restaurierten Räumlichkeiten.

Lassen Sie sich in unserem großen Gastraum mit bis zu 70 Personen und unserem kleinen Gastraum mit bis zu 40 Personen unter den historischen Kreuzgewölben verwöhnen. Separate Möglichkeiten für Veranstaltungen bieten Ihnen unser gemütliches „Kaminzimmer“ mit historischer Holzdecke für bis zu 55 Personen und der „Münzkeller“ für maximal 25 Personen.

Seminar, Meeting, Empfang & Ausstellung

Unser „Napoleon-Gewölbe“ bietet den perfekten Rahmen für einen repräsentativen Auftritt Ihres Unternehmens. Mit separatem Zugang und Tagungstechnik ausgestattet, bietet diese Räumlichkeit Platz für bis zu 60 Personen.

Sie verfügt zudem über Tageslicht und ein barrierefreies WC. Die Nutzung von Flipchart und Pinnwand, sowie 2 Stunden WLAN-Verbindung sind im Mietpreis enthalten. Weitere Technik (Beamer, Leinwand, Mikrofon, DVD-Player etc.) sind gegen Aufpreis verfügbar. Profitieren Sie von unserer Kompetenz. Ihre Veranstaltung ist bei uns in guten Händen. Ihr Erfolg ist unser Ziel.

Gute Vorsätze

Familientanz

Gesünder leben, mehr Zeit für die
Familie und Freunde,
sich selbst etwas gönnen.
Sie schaffen das!

Setzen Sie Ihre guten Vorsätze gleich um
und besuchen Sie unseren
regelmäßig stattfindenden
Familientanz.



Verpassen Sie nichts!

Unseren Kulinarischen Kalender mit allen
aktuellen Veranstaltungen finden Sie im
Internet: www.marieneck-pirna.de

Ein Leben ohne Feste gleicht einer weiten Reise ohne Einkehr.

Demokrit



MARIENECK
PIRNA

„MARIENECK“-SPEZIAL

**Ofenfrische Schweinshaxe
mit herzhaftem Specksauerkraut⁽²⁾
und Treberkloß,
dazu ein frisch gezapftes Bier (0,3 l)**

€ 13,30



Täglich nur solange der Vorrat reicht.



Geselliges Vergnügen, muntres Gespräch muss einem Festmahl die Würze geben.

William Shakespeare

Gurkentangliatelle

mit gehacktem Dill und Schmand verfeinert
€ 3,60

Gebackener Camembert

gekrönt von Preiselbeeren, mit Baguette gereicht
€ 6,90

Hausgemachtes Würzfleisch vom Schwein

in der Blätterteigpastete, mit Käse überbacken
€ 6,90

Salat von Fenchel-, Chicorée- und Orangenfilets

dazu warmer Ziegenkäse im Schinkenspeckmantel
und Baguette
€ 11,90

Große bunte Salatvariation vom Gemüsemarkt

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,
Priselbeer-Vinaigrette und Baguette
€ 11,90



Brühe vom Federvieh

mit feinen Gemüwestreifen und Fadennudeln
kleine Kelle € 3,30
große Kelle € 5,90

Marzipansüppchen

mit Zimt-Chili-Croûtons
€ 4,20



Schenken heißt, einem anderen das geben, was man selber gern behalten möchte.

Selma Lagerlöf

Gebratene Forelle

fangfrisch aus Posta, gefüllt mit Gartenkräutern,
dazu Salzkartoffeln und frischer Gurkensalat
€ 13,90

Gebratener Butterfisch

auf winterlichem Kürbis-Chutney
und schwarzen Bandnudeln
€ 14,90



Vegetarisch

Käsespätzle

in Zwiebeln und Bergkäse geschwenkt,
dazu reichen wir einen kleinen Salat vom Markt
€ 9,50

Flammkuchen Roma

mit Kräuterschmand, Tomaten, Rucola
und Mozzarella
€ 9,90

Penne

mit Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan
€ 10,50

Kartoffel-Rösti

mit Birnenspalten und Bergkäse gratiniert, dazu Feldsalat
€ 11,50

Halbe Portionen werden mit 80% berechnet.



Ein gutes Gewissen ist ein ständiges Weihnachten.

Benjamin Franklin



Hirschgulasch

mit Schinkenrosenkohl und Walnussspätzle

€ 13,50

Schweinesteak „au four“

mit Würzfleisch und Käse^(1,2) überbacken, dazu reichen wir Erbsengemüse^(2,11) und Pommes frites

€ 13,90

Wirtshaus-Schnitzel

mit Käse^(1,2) und Schinken gefülltes Schweineschnitzel, dazu Bratkartoffeln und marktfrischer Salat^(2,11)

€ 13,90

Gebratene Schweinemedallions

in einem Mantel von Schwarzwälder Schinken, dazu reichen wir Champignonrahm und Kroketten

€ 14,50

Geschmorte Gänsekeule

auf Beifußsauce, dazu Birnenrotkohl und Kartoffelklöße^(2,3)

€ 14,90

Halbe gebratene Bauernente

in würzigem Bratensaft, mit Schinkenrosenkohl und Kartoffelklößen^(2,3)

€ 15,50

Sauerbraten vom Tafelspitz

in feiner Lebkuchensauce, mit Birnenrotkohl und Kartoffelklößen^(2,3)

€ 15,50

Bei einer Kerze ist nicht das Wachs wichtig, sondern das Licht.

Antoine de Saint-Exupéry

Heringshäckerle nach Art des Hauses
mit Birne, Zwiebel und Gewürzgurke
abgeschmeckt, dazu Brot
€ 6,50

Wurst-Käse-Salat
sauer mariniert mit Zwiebel, dazu eine Brezel
€ 7,50

Käsebrett
Käseauswahl garniert mit Obst, Oliven und Feigensenf,
dazu frische Landbutter und Brot
€ 9,90

Hausgemachte Sülze vom Eisbein
mit Kräuter-Remoulade,
knusprigen Bartkartoffeln
und marktfrischem Salat
€ 9,90

Brezel € 1,50
mit Schmalz
oder Butter
€ 2,90



**Original
Dresdner Christstollen**
mit Rosinen,
eine große Scheibe
€ 2,70

Bratapfel mal anders
gefüllt mit Rum-Rosinen-Eis,
an Vanillesauce serviert
€ 5,50

Eisbecher MARIENECK
3 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce,
an eingelegten Birnen serviert
€ 5,50

Kaiserschmarrn
mit Apfel-Zimt-Kompott
€ 6,50

Omas hausgemachte Pflaumenklöße
mit zerlassener Butter und Zuckerzimt
€ 6,50

Unsere Getränkeempfehlung an kalten Tagen
Birnglühwein
€ 3,50



Silvester
im MARIENECK

Ein exklusives 4-Gang-Menü,
alle Getränke entsprechend der Karte,
DJ-Musik mit Tanz bis 01:30 Uhr,
Feuerwerk vor dem Brunnen auf dem Markt,
Neujahrssnack

Beginn 19.00 Uhr (Einlass ab 18.30 Uhr)
€ 85,00 pro Person



Wir wünschen Ihnen frohe Festtage, Zeit zum Genießen,
Besinnung auf die wirklich wichtigen Dinge & viele Sternstunden im Neuen Jahr!

Ihr MARIENECK-Team