



Salate & Vorspeisen Salads & Starters



Kleiner gemischter Salat ^{A,M,P,7,9,11}

Blattsalate, Kirschtomate, Gurke, Paprika,
Mais, Karotte, Schalotte

Wahlweise mit Joghurt-/ Italian-/ Caesardressing ^{5,10,11}

Small mixed salad, leaves, cherry tomato, cucumber, paprika,
corn, carrot, shallot

Choice of yoghurt-/ Italian-/ caesar dressing

6,90 €

Dampfschiffsalat ^{A,M,P}

gegrillte Hähnchenbruststreifen, Blattsalate,
Kirschtomate, Gurke, Paprika, Mais, Karotte, Schalotte
Grilled chicken strips, leaves, cherry tomato, cucumber,
paprika, corn, carrot, shallot

14,90 €

Lauwarmer Honig-Ziegenkäse-Taler ^{A,M,N,P}

Preisselbeerdip, Nüsse, gemischter Salat, Himbeerdressing
Lukewarm honey goat cheese, cranberry dip, nuts, mixed salad,
raspberry dressing

12,90 €

Tomaten-Gurken-Salat ^{M,3}

Hirtenkäse

Tomato-cucumber salad, cow's milk cheese

7,20 €

Sächsische Kartoffelsuppe ^{A,M,N,S,3,5,9}

Wiener Würstchen

Saxon potato soup, Wiener sausages

klein/cup 7,50 €

groß/bowl 9,90 €

Soljanka ^{A,M,1,2,3,5,7,9}

Crème Fraîche, Zitrone

Soljanka soup, crème fraîche, lemon

klein/cup 7,50 €

groß/bowl 9,90 €

Würzfleisch ^{A,M,P,S,3,4,9}

Hähnchenragout, Champignons,
mit Käse überbacken, Zitrone, Toast

Chicken ragout, champignons,
gratinated with cheese, lemon, toast

11,50 €





Hauptgerichte Main courses

Thüringer Bratwurst A,M,S,1,2,3,9,10

Sauerkraut, Kartoffelstampf, Bratensauce
Grilled sausage, sauerkraut, mashed potatoes

13,90 €

Schwarzbiergulasch vom Rind* A,K,M,S,5,10,11

Rotkohl, gebratene Semmelknödelscheiben
Dark beer beef goulash, red cabbage,
fried bread dumpling slices

20,90 €

Sächsischer Holzofenfleischkäse E,G,M,1,2,3,5,8,9,10

Spiegelei, Krautsalat, Bratkartoffeln
Pan fried meatloaf, fried egg, cabbage salad,
roasted potatoes

15,90 €

Bierhaus-Boulette* A,M,S,3,9,10,11

Pfannengemüse, Kartoffelstampf, Zwiebelsauce
Grilled meatball, pan fried vegetables, mashed potatoes,
onion sauce

16,50 €

Gebratene Schweinshaxe A,E,K,M,S,1,9,10,11

Sauerkraut, Kartoffelkloß, Bratensauce
Pork knuckle, sauerkraut, potato dumpling

23,00 €

Hausgemachte Sülze* A,1,2,3,5,10

Remouladensauce, Bratkartoffeln, gemischter Salat
Homemade cold jellied loaf, remoulade sauce, roasted potatoes,
mixed salad

15,80 €

Gebratenes Zanderfilet A,F,M

Mandel-Brokkoli, Kartoffelstampf, Zitronensauce
Pan fried pikeperch fillet, almond broccoli, mashed potatoes,
lemon sauce

22,90 €

Matjesfilet "Hausfrauen Art" B,M,1,2,3,5,8,9

Hausfrauensauce, Bratkartoffeln, gemischter Salat
Cold herring fillet, cucumber, onions, apples, sour cream,
roasted potatoes, mixed salad

16,90 €

Gebratene Hähnchenbrust* A,E,M,P,S,3,9

Spätzle, Brokkoli, Champignonrahm
Roasted chicken breast, spaetzle, broccoli,
creamy mushrooms

19,90 €

Dresdner Sauerbraten* A,M,P,S,2,3,5,9,10,11

Rotkohl, Kartoffelkloß
Braised beef, red cabbage, potato dumpling

22,90 €

Rumpsteak 220g* A,M

grüne Bohnen, gebratene Zwiebeln, Pommes frites,
Kräuterbutter
Rump steak 220g, green beans, fried onions, French fries, herb butter

28,50 €

Steak au Four* A,M,E,1,2,3

Schweinesteak mit Würzfleisch & Käse überbacken, Kroketten,
Erbsen-Möhren-Gemüse, Sauce Hollandaise
Pork steak gratinated with chicken ragout & cheese, croquettes,
peas, carrots, hollandaise sauce

22,90 €

Schnitzelklassiker

Schnitzel classics

Hamburger Schnitzel* A,E,1,8

paniertes Schweineschnitzel, Spiegelei, Pfannengemüse,
Bratkartoffeln
Breaded pork schnitzel, fried egg, pan fried vegetables,
roasted potatoes

19,90 €

Jägerschnitzel A,E,M,1,2,3,8

panierte Jagdwurstscheibe, Spirelli, Tomatensauce, Käse
Breaded German sausage, pasta, tomato sauce, cheese

14,50 €

Cordon Bleu* A,E,M,P,1,2,3,9,10

paniertes Schweineschnitzel mit Kochschinken und
Käse gefüllt, Pommes frites, gemischter Salat
Breaded pork schnitzel filled with ham and cheese, French fries,
mixed salad

22,90 €

* aus unserer hauseigenen Fleischerei
from our in-house butchery



Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Kohlrabischnitzel A,M,E

Kartoffelstampf, Tomatensauce

Breaded kohlrabi schnitzel, mashed potatoes, tomato sauce

13,90 €

Käsespätzle A,E,M,2,3

Röstzwiebeln, Schnittlauch, gemischter Salat

Cheese spaetzle, fried onions, chive, mixed salad

15,90 €

Ofenkartoffel M,P

Sour Cream, gemischter Salat

Baked potato, sour cream, mixed salad

12,90 €

+ Pfannengemüse/pan fried vegetables

13,90 €

+ gebratene Champignons/roasted mushrooms

14,90 €

Nachspeisen

Desserts

„Kalter Hund“ A,M,N,9,11

Butterkeks, Schokolade, Kirschragout, Vanilleeis, Schlagsahne

“Hedgehog slice” – butter biscuit, chocolate

vanilla ice cream, cherry ragout, whipped cream

8,50 €

Sächsische Quarkkeulchen A,E,M,7,9,11

Apfelmus, Schlagsahne

Saxon quark balls, applesauce, whipped cream

8,90 €

Dresdner Eierschecke A,E,M,5,9

Schlagsahne

Original egg-custard cake, whipped cream

5,90 €

Gemischter Eisbecher E,M,N

3 Kugeln Eis, Schlagsahne

3 scoops ice cream, whipped cream

7,50 €

Kaffeegedeck A,E,M,N

Pott Café Crème & ein Stück hausgebackener Kuchen, Schlagsahne

Cup of coffee & a piece of homemade cake, whipped cream

7,90 €



Alkoholfreie Getränke Soft drinks



Staatlich Fachingen medium

Sparkling mineral water

0,25 l

2,90 €

Staatlich Fachingen still

Non sparkling mineral water

0,75 l

7,10 €



Einsiedler Faßbrause ^{1,3,10}

Himbeer oder Waldmeister

0,3 l

3,50 €

Raspberry or woodruff lemonade

0,5 l

4,70 €

Coca Cola ^{11,14,16}, **Coca Cola Zero** ^{1,3,4,5,11}

0,3 l

3,60 €

Fanta ^{1,2,3,4,11}, **Mezzo Mix** ^{1,2,3,4,11,14,16}

0,5 l

5,40 €

Sprite ^{2,3,4,11}

Ginger Ale ^{1,10}, **Tonic Water** ^{11,15}

Bitter Lemon ^{3,11,15}

Apfelsaft, Orangensaft

0,2 l

3,50 €

Kirschnektar ¹¹, **Bananennektar** ^{3,11}

0,5 l

5,50 €

Schwarzer Johannisbeernektar ¹¹

Rhabarbernektar ¹¹

Apple-, orange juice, cherry-, banana-, black currant-, rhubarb nectar

Fruchtnektarschorle nach Wahl

0,3 l

3,90 €

Fruit nectar with sparkling mineral water

0,5 l

5,50 €



Spritzig & Longdrinks

Sekt Q.b.A. Cuveé Hausmarke

0,1 l

5,70 €

Sarti Spritz

0,3 l

8,80 €

Sarti Lemon Spritz

0,3 l

8,80 €

Aperol Spritz

0,3 l

8,50 €

Aperol Lemon Spritz

0,3 l

8,50 €

Apricot Spritz

0,3 l

8,50 €

Himbeer Spritz

0,3 l

8,50 €

Campari Orange

0,2 l

8,50 €

Gin Tonic/Gin Lemon

0,2 l

8,50 €

Wodka Cola/Orange/Lemon

0,2 l

8,50 €





Weissweine/White wine



Cuvée „Elbkilometer 454“ Q.b.A. ^{P,5}

Prinz zur Lippe, Sachsen
Fruchtige Aromen von Stachelbeeren und Birnen,
angenehm leichte Säure



0,2 l 7,50 €
0,75 l 27,90 €

Riesling Q.b.A. trocken oder halbtrocken ^{P,5}

Weingut Fritz Allendorf, Rheingau
Intensive Fruchtaromen, gepaart mit eingebundener Säure

0,2 l 7,10 €
0,75 l 25,00 €

Grauburgunder Q.b.A. ^{P,5}

Wachtenburger Winzer, Pfalz
Aromen von Birnen und Bananen, saftig und vollmundig

0,2 l 7,20 €
0,75 l 26,50 €

Pinot Grigio ^{P,5}

Prospetti, Italien
Leichter, frischer Wein mit Aromen von Äpfeln und Bananen

0,2 l 6,80 €
0,75 l 24,20 €



Roséweine/Rosé wine

Dornfelder Rosé Q.b.A. halbtrocken ^{P,5}

Wachtenburger Winzer, Pfalz
Herrliche Noten von Wald- und Himbeeren und feiner Restsüße

0,2 l 6,80 €
0,75 l 24,20 €

Cuvée „Elbkilometer 454“ Q.b.A. ^{P,5}

Prinz zur Lippe, Sachsen
Fruchtige Aromen, angenehm leichte Säure

0,2 l 7,50 €
0,75 l 27,90 €



Rotweine/Red wine



Cuvée „Elbkilometer 454“ Q.b.A. ^{P,5}

Prinz zur Lippe, Sachsen
Feines und elegantes Bouquet aus roten Früchten

0,2 l 7,50 €
0,75 l 27,90 €

Dornfelder Q.b.A. ^{P,5}

Wachtenburg Winzer, Pfalz
Körperreich mit milder Säure und tiefdunkler Farbe

0,2 l 7,10 €
0,75 l 25,00 €

Montepulciano d'Abruzzo ^{P,5}

Vinuva, Italien
Saftiges Aroma von Sauerkirschen und Pflaumen, mit dezenter Säure



0,2 l 6,80 €
0,75 l 24,20 €



Weißwein-, Roséwein- oder Rotweinschorle ^{P,5}

0,2 l 5,80 €

Heißgetränke Hot beverages



Café Crème ¹⁶ /coffee	Tasse/mug	3,50 €
	Pott/cup	4,70 €
Milchkaffee ^{M,16} /Café au Lait		5,20 €
Cappuccino ^{M,16}		4,90 €
Espresso ¹⁶		3,00 €
Espresso double ¹⁶		5,00 €
Latte Macchiato ^{M,16}		5,20 €
Espresso Corretto ¹⁶ Espresso mit 2cl Grappa di Prosecco		6,70 €
Glas Tee /cup of tea		3,50 €
(schwarz/black, grün/green, Früchte/friut, Pfefferminze/peppermint, Kräuter/herbs, Vanille-Rooibos/vanilla rooibos)		

Kräuter 2cl Herbal schnapps

Ramazzotti	3,30 €
Jägermeister	3,30 €
Fernet Branca	3,30 €
Becherovka	3,30 €

Radeberger Bitter Kräuterlikör 3,50 €

Kräuterlikör aus über 20 verschiedenen Kräutern, Wurzeln und Gewürzen

Sächsische Brände 2cl Saxon fruit brandies



Sächsische Quitte	3,90 €
Wilde Schlehe	3,90 €
Feiner Kräuter	3,90 €
Edle Haselnuss	3,90 €
Feine Himbeere	3,90 €
Sächsische Birne	3,90 €

Klare und Liköre 2cl Clear liqueurs



Nordhäuser Doppelkorn	3,30 €
Linie Aquavit	3,30 €
Vodka	3,30 €
Sambuca Molinari	3,30 €
Himbeerlikör	3,30 €
Bailey's Irish Cream	3,30 €

BIERKARTE
Fassbiere / Fresh tapped

Lohrmanns Hell ^A

Das Bier aus Dresden

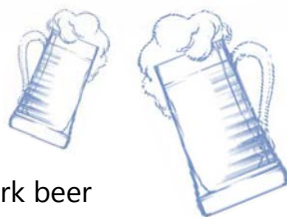
Radeberger Pilsner ^A

Köstritzer Schwarzbier ^A Dark beer

Radler ^{A,2,10} Beer&sprite

Potsdamer ^{A,1,2,3,10}

Bier&Himbeerlimonade/beer&raspberry lemonade



0,4 l

4,80 €

0,3 l

4,20 €

0,5 l

5,50 €

Flaschenbiere / Bottled beer

Regionale Brauspezialitäten

Meissner Schwerter „Kellerbier“ ^A

naturtrüb, sonnengelb, leichtes Zitronenaroma

0,5 l

5,20 €

Meissner Schwerter „Rubin“ ^A

rubinrot leuchtendes, mildes Lagerbier

0,5 l

5,20 €

Meissner Schwerter „St. Afra“ Schwarz“ ^A

mahagonifarben, würzige Röstaromen

0,5 l

5,20 €

Eibauer Zwick'l ^A

naturtrübes Bier aus der Oberlausitz

0,5 l

5,20 €

Lausitzer Porter ^{A,11}

sagenhaft süffig & schwarz

0,5 l

5,20 €

Paulaner Weissbier ^A

0,5 l

5,50 €

Naturtrüb/naturally cloudy, **Dunkel**/dark,

Kristallklar/crystal, **Alkoholfrei**/non-alcoholic

Schöfferhofer Grapefruit ^{A,1,3} Hefeweizenmix

0,33 l

4,20 €

Radeberger alkoholfrei ^A non-alcoholic

0,33 l

4,20 €

Karamalz ^{A,1,11} alkoholfrei/non-alcoholic

0,33 l

4,20 €

Saisonale Biere

Meissner Schwerter „Maibock“

(Frühling)

0,5 l

5,20 €

Meissner Schwerter „Elbsommer“

(Sommer)

0,5 l

5,20 €

Meissner Schwerter „Bennator“

(Herbst / Winter)

0,5 l

5,20 €