



Kulinarische Rundfahrt
durchs alte und neue Dresden

DRESDEN 1900

MUSEUMSGASTRONOMIE



MUSEUMSGASTRONOMIE

WILDER HERBST

WWW.DRESDEN1900.DE

MUSEUMSGASTRONOMIE

Vorspeisen & Suppen

Streifen von gebratenem Wildschweinfilet
auf knackigem Salat mit Mangospalten
und Preiselbeervinaigrette

*slices of wild boar fillet
on fresh salad with mango and cranberry vinaigrette*

13,90 €

kräftige Fasanenessenz
mit Eierkuchen und wilden Kräutern

essence of pheasant with herbes omelette

3,50 €

Rahmsüppchen vom Steinpilz
mit Croutons und pochiertem Wachtelei

*cream of yellow boletus mushrooms
with croutons and poaches quail egg*

4,50 €



Gaststätte Stadtwaldschlößchen
Dresden-B., Postplatz
Grüßes und neuzeitlich eingerichtetes Bier- und Speisehaus am Platz
Empfehle meine in der 1. Etage gelegenen, zirka 250 Personen fassenden Räume zu besonderen Festlichkeiten



MUSEUMSGASTRONOMIE

Hauptgerichte

rosa gebratene Hirschleber
mit aromatischen Zwiebeln und Kartoffelpüree

medium fried venison liver with onions and mashed potatoes

13,90 €

Saltimbocca vom Wildschwein
in Preiselbeersöße mit Steinchampignons und Williamskroketten

*saltimbocca of wild boar in a gravy of cranberry,
with flat mushrooms and potato croquettes*

16,80 €

geschmorter Hirschbraten
mit Rahm-Schwarzwurzeln und Spätzle

roast venison with creamed black salsify and spätzle

13,50 €

zartes Straußensteak
mit Café de Paris Butter und Preiselbeerbirne
an buntem Herbstgemüse und Kartoffelkroketten

*pan seared mignons of ostrich with colorful
autumn vegetables and potato croquettes*

14,90 €



MUSEUMSGASTRONOMIE

Für Danach



hausgemachtes Waldbeerparfait
an einem Heidelbeerkompott
wild berry parfait with blueberry sauce

4,80 €

Wallnussgeist
Meissner Spezialitätenbrennerei
schnapps made of Walnuts

	2 cl	4 cl
	3,50 €	5,90 €

MUSEUMSGASTRONOMIE

Die passenden Tropfen

Villa Bürklin Rotweincuvée QbA trocken
kraftvoller, vielschichtiger und moderner Rotwein
Bukett: feine Aromen nach schwarzen Kirschen und Pflaumen
begleitet von einer dezenten Vanille-Note

	0,2 l	0,75 l
--	-------	--------

	7,20 €	26,00 €
--	--------	---------

Das Weingut Dr. Bürklin-Wolf ist das zweitgrößte deutsche Weingut im Familieneigentum. Der 86 ha große Weinbergbesitz verteilt sich auf die Spitzenlagen der Gemeinden Wachenheim, Forst, Deidesheim und Ruppertsberg. Zur konsequenten Qualitätspolitik gehören auch das Rückbesinnen auf traditionelle Methoden im Weinberg und Keller – sorgfältige Handlese mit Selektionen, schonende Ganztraubenpressung und gekühlte Gärung in Edelstahl und auch in Holzfässern. Bio-Dynamie: „Um den Schutz des Terroirs zu gewährleisten, bewirtschaften wir unsere Weinberge biologisch-dynamisch. Hierbei wird der landwirtschaftliche Betrieb als ganzheitliches System betrachtet. Als Winzer versuchen wir dabei, ein Gleichgewicht zwischen Pflanze und Umwelt herzustellen und die Widerstandskraft der Reben zu stärken. Dafür werden bio-dynamische Präparate, wie Hornmist, Hornkiesel, Kompostpräparate sowie Brennnessel- und Kamillentee verwendet. Darüber hinaus beziehen wir im Weinbau kosmische Energien und Rhythmen mit ein. Wir tun dies alles nicht nur für unseren heutigen Nutzen, sondern für den Erhalt dieser gottgeschenkten natürlichen Ressource auch für unsere Kinder und weitere Generationen.“

Zitat: Bettina Bürklin-von Guradze



MUSEUMSGASTRONOMIE

Mützentrinken im DRESDEN 1900



Erleben Sie nur bei uns im
DRESDEN 1900
das Mützentrinken.

Bestellen Sie für sich und Ihre
Lieben original „Schaffnertrunk“.
Prosten Sie sich zu, schauen Sie
sich in die Augen und sagen Sie
sich einfach mal wieder..
„Du bist ein sehr schöner Mensch!“



Genießen Sie jetzt Ihren
Schaffnertrunk in der Mütze

2 cl 2,30 €

4 cl 4,00 €

...über die Schnauze,
in die Schnauze, sonst dröbbelst!



DRESDEN 1900
MUSEUMSGASTRONOMIE GMBH
AN DER FRAUENKIRCHE 20
01067 DRESDEN

WWW.DRESDEN1900.DE
FAX 0351 - 48 20 58 56
INCOMING@SERVICE-DRESDEN.DE

KONTAKTDATEN DRESDEN 1900

MONTAG - SAMSTAG 8.00 - 1.00 UHR
SONNTAG 9.00 - 0.00 UHR

MONTAG - SAMSTAG 8.00 - 11.00 UHR FRÜHSTÜCKSBUFFET
SONNTAG 9.00 - 14.00 UHR FAMILIENBRUNCH

TISCHRESERVIERUNG
TEL. 0351-48 20 58 58
RESTAURANT@DRESDEN1900.DE

GRUPPEN/FEIERN/FIRMEN
TEL. 0351-48 20 58 57
BUCHUNG@DRESDEN1900.DE