

# SPEISEKARTE

WWW.DRESDEN1900.DE

MUSEUMSGASTRONOMIE

## Vorspeisen

Sächsische Köstlichkeit<sup>2,3</sup>,  
Kartoffelsuppe mit gebratenen Würstchenscheiben 5,40 €

Gurkensalat „Großmutter's Art“<sup>G</sup>,  
saure Sahne recht klar gequirlt, gewürzt mit Essig & Zitronensaft,  
abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer & einer Prise Zucker, vermischt mit  
knackigen Gurkenscheiben und mit Dill bestreut zu Tisch gebracht... 4,30 €

Feinstes Würzfleisch<sup>A2,G,I,N</sup> 7,90 €  
zartes Schweinefleisch und Champignons in herzhafter Sauce  
mit Käse überbacken, serviert mit getoastetem Weißbrot<sup>2,A2,C</sup>

## Frühstücks-Buffer

Mo. - Sa. / 8.00 - 11.00 Uhr  
gemütlich frühstücken im Dresden 1900  
ab 9,90 € \*

\* inkl. 1 Glas Orangensaft oder Prosecco.  
Inkl. Kaffee & Tee vom Buffet 12,90 €

## Dresdner Batzen<sup>2,3</sup> unsere Hausspezialität

Ein großes Stück vom saftigen Schweinenacken, der Länge nach geschnitten, gut gewürzt mit Kümmel und Majoran, bestrichen mit Senf und getaucht in Radeberger Bier, danach im Ofen geschmort.

Knusprig serviert in einer Zwiebelsoße mit Speckkraut und herzhaften Bratkartoffeln.

15,90 €

MUSEUMSGASTRONOMIE

## Hauptgänge

Saftige Hähnchenstreifen in pikanter Sauce geschwenkt<sup>2,G</sup>  
auf buntem Salat<sup>J</sup> aus dem Schrebergarten, 13,90 €  
von Gurke, Tomate und Paprika mit knackigem Rohkost und frischem Grünzeug

Frischer Hackepeter 10,90 €  
bestes Schweinefleisch frisch aus der Metzgerei wird dargereicht mit Zwiebeln und saurer Gurke<sup>2,11</sup>.  
Dazu gibt's hausgebackenes Brot<sup>A1,A2,A3</sup> und köstliche Butter aus dem Fass

Hausgemachter Quark<sup>G</sup>, 12,90 €  
mit frischen Wiesenkräutern an kleinen Pellkartoffeln, zerlassener Butter oder Leinöl,  
dazu servieren wir Ihnen einen kleinen Gurkensalat

Gebratene Geflügelleber<sup>A2,I,J,N</sup> 12,90 €  
rosa gebraten und mit einer herzhaften Zwiebelsoße vermennt, dazu reichen wir  
lockeres Kartoffelpüree und Apfeling<sup>A2,C,G</sup>

Schnitzel-Schweinerei<sup>A2,C,G,K</sup> 14,90 €  
zartes Stück Fleisch in Ei getaucht und mit reichlich Semmelbrösel goldgelb gebraten,  
dazu servieren wir eine cremige Champignonsauce<sup>A2,G,I,N</sup> und Pommes Frites

Dresdner Sauerbraten<sup>J</sup> 17,90 €  
aus einem Sud von Rotwein & Essig - serviert in einer dunklen Soße, welche mit Lebkuchen gebunden ist,  
dazu reichen wir Apfelrotkohl<sup>3</sup> und Kartoffelklöße<sup>2,3,A2,C,G,N</sup>

Gebratenes Lachsfilet<sup>A2,G,I</sup> 19,90 €  
an cremiger Gorgonzolasauce<sup>A2,G,I</sup> mit in Spinat geschwenkten Bandnudeln<sup>A2,C,G,I</sup>

MUSEUMSGASTRONOMIE

## Dessert

Sächsische Quarkkeulchen<sup>A2,C</sup> 6,90 €  
Ein schmackhafter Kartoffelteig aus Quark, Eiern, Mehl  
und süßen Gewürzen, mit Rosinen bestückt, goldgelb in Butter  
gebraten, in Zucker gewälzt und auf Apfelkompott serviert

### Zusatzstoffe:

1: mit Farbstoff | 2: mit Konservierungsstoff  
3: mit Antioxydationsmittel | 4: mit Geschmacksverstärker  
5: mit Schwefeldioxid | 6: geschwärzt | 7: mit Phosphat  
8: mit Milcheiweiß | 9: koffeinhaltig | 10: Chininhaltig,  
11: mit Süßungsmittel | 12: enthält Phenylalaninquelle

### Allergene:

A: Gluten: 1: Roggen, 2: Weizen, 3: Gerste, 4: Hafer,  
5: Dinkel, 6: Kamut | B: Krebstiere und Krebserzeugnisse  
C: Eier und Eiprodukte | D: Fisch- und Fischerzeugnisse  
E: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | F: Soja und Soja-  
produkte | G: Milch und Milcherzeugnisse aus Kuhmilch  
H: Schalenfrüchte 1: Pistazie, 2: Walnuss, 3: Mandel,  
4: Haselnuss, 5: Cashew | I: Sellerie | J: Senf und Senf-  
erzeugnisse | K: Sesam und Sesamerzeugnisse  
L: Lupine und Lupinerzeugnisse | M: Muscheln,  
Schnecken, Tintenfische | N: Sulfid

MUSEUMSGASTRONOMIE

# MÜTZENTRINKEN

WWW.DRESDEN1900.DE



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



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 2,80 €  
4 cl 4,50 €

UNSER SHOP

Schnapsmütze ohne Inhalt  
4,50 €



Buch von Karl-Heinz Bellmann  
Zwischen Tür und Angel  
6,66 €



Teller mit Rezept Kartoffelsuppe  
12,90 €



Weichensteller & Notbremse  
je 2,50 €



Button Dresden 1900  
3,50 €

DVD Dresden vor 80 Jahren  
14,80 €



DRESDEN1900  
MUSEUMSGASTRONOMIE GMBH  
AN DER FRAUENKIRCHE 20  
01067 DRESDEN

WWW.DRESDEN1900.DE  
FAX 0351-48 20 58 56

## KONTAKTDATEN DRESDEN1900

Montag - Donnerstag 8.00 - 0.00 Uhr  
Freitag, 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

# LINIENFAHRPLAN

[WWW.DRESDEN1900.DE](http://WWW.DRESDEN1900.DE)



## Montag ist Stammtischtag

**0,4l Radeberger Bier für 2,90 €**

Freunde treffen, Kollegen einladen, alte Bekannte wiedersehen... das alles bei unserem Stammtischtag mit einem großen Radeberger 0,4l für nur 2,90 € in der Zeit von 15:00 bis 22:00 Uhr



## Dienstag ist Schnitzeltag

Genießen Sie jeden Dienstag unsere leckeren, in Butter gebratenen, Schaffnerschnitzel! Vom Klassiker mit Omas Krautsalat über zarte Hähnchenschnitzel bis zum eleganten Kalbsschnitzel ist für jeden Gaumen das Passende dabei!



## Mittwoch

**Wir geben einen aus - Schnapsmütze gratis**

„wennde ferdsch bisd, griggsde ä Schnäbbsl“

Nach jedem verzehrten Hauptgang bekommen Sie von uns in der Zeit von 15:00 bis 22:00 Uhr einen Schaffnertrunk aus der Schnapsmütze gratis.



## Donnerstag ist Eisbein- und Haxentag

Köstliches Eisbein, knusprige Haxe und saftige Lammhaxen... immer donnerstags bei uns.

Genießen Sie Eisbein satt für 11,90 €.



## Familienbrunch auf dem "Postplatz um 1900"

Sonntag ist Markttag... getreu diesem Motto verwandeln wir unseren Postplatz jeden Sonntag zum Marktplatz. Von 9.00 bis 14.00 Uhr mit musikalischer Unterhaltung für 18,50 € pro Person inkl. Kaffee & Tee vom Buffet.

Sonderbrunch (Neujahr, Ostern, Muttertag, Pfingsten und Advent) für 21,50 € pro Person.

Kinder bis 6 Jahre brunchen frei, bis 12 Jahre zahlen sie den halben Preis.