

DA GUGGS'DE VERWUNDERT, DAS GIBT'S NUR IM DRESDEN 1900



Kulinarische Rundfahrt  
durchs alte und neue Dresden

# DRESDEN 1900

MUSEUMSGASTRONOMIE



MUSEUMSGASTRONOMIE

## SPEISEN

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

**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 €

## MUSEUMSGASTRONOMIE

### Suppen

#### SOUPS

Sächsische Köstlichkeit  
Kartoffelsuppe<sup>3,1</sup>  
mit gebratenen  
Würstchenscheiben<sup>2,3,1,1</sup>  
kleine Kelle 5,40 €  
große Kelle 8,50 €

*Saxon deliciousness*  
*potato soup with*  
*roasted sausage slices*  
*small dipper* 5,40 €  
*big dipper* 8,50 €

## MUSEUMSGASTRONOMIE

### kleine Speisen

#### SMALL DISHES

Mid Griemelgäase<sup>A2,D,FG,I</sup>  
überbagnes Würzfleisch 7,90 €  
midner knackschen Bemme  
- zartes Schweinefleisch und Champignons  
in herzhafter Sauce mit Käse überbacken,  
serviert mit Toast<sup>2,A2,G</sup>

Sächsisches Bratenbrot 11,90 €  
- für den kleinen Hunger  
frisches Brot<sup>A1,A2,A3,A4</sup> aus der Backstube,  
reichlich belegt mit saftigem Braten  
vom Schwein<sup>1</sup> und Gewürzgurke,  
bestrichen mit scharfem Meerrettich<sup>2,5,G,I,N</sup>,  
darüber geben wir noch einen  
ordentlichen Schluck unserer köstlichen  
Schwarzbiertunke<sup>A2,G,I,J,N</sup>

*ragout fin from*  
*pork tender meat* 7,90 €  
*with mushrooms in creamy sauce, baked*  
*with a cheese topping and toast*

*saxon roast bread* 11,90 €  
*with juicy roast pork, pickled cucumber*  
*with horseradish and delicious*  
*black beer sauce*



## MUSEUMSGASTRONOMIE

### Vegetarisch

#### VEGETARIAN

Hausgemachter Quark 12,90 €  
mit frischen Wiesenkräutern an kleinen  
Pellkartoffeln<sup>G</sup>, zerlassener Butter  
oder Leinöl, dazu servieren wir Ihnen  
einen kleinen Gurkensalat<sup>3,G</sup>  
wahlweise mit Leberwurst<sup>2,4,8</sup> 15,40 €

Cremige Spinat-  
Gorgonzolaknödel<sup>A1,A2,A3,C,K</sup>, 14,90 €  
mit edlem italienischem Hartkäse<sup>2</sup>  
gratiniert, auf pikantem Tomatensugo<sup>G,1</sup>  
angerichtet

*cottage cheese with fresh herbs,* 12,90 €  
*small jacket potatoes, melted butter or*  
*linseed oil and small cucumber salad*  
*optionally with liverwurst* 15,40 €

*creamy spinach-*  
*gorgonzola dumplings* 14,90 €  
*gratinated with Italian hard cheese,*  
*served on a spicy tomato sauce*

MUSEUMSGASTRONOMIE

gesunde sächsische Küche

HEALTHY GERMAN CUISINE

Bunter Salat <sup>1</sup> aus dem Schrebergarten von Gurke, Tomate und Paprika mit knackigem Rohkost und frischem Grünzeug (pur) * wahlweise auch	11,90 €
- mit gebratenen Poulardenbruststreifen	14,90 €
- mit Kochschinken- <sup>3,7,8</sup> und Käsestreifen	14,90 €

<i>mix salad</i> <i>with cucumber, tomato, bell pepper, crispy raw food and fresh greens (pure)</i>	11,90 €
- <i>with stripes of fried chicken breast</i>	14,90 €
- <i>with strips of ham and cheese</i>	14,90 €



MUSEUMSGASTRONOMIE

feine sächsische Küche

FINE GERMAN CUISINE

Feinster hausgebeizter Lachs aus der Orangen-Wacholderbeize, mit Dill-Senfsauce, Backkartoffel, cremigem Kräuterquark und Salat <sup>1</sup> zu Tisch gebracht	15,90 €
Hähnchenbrust mit Frischkäse gefüllt, knackige Kaiserschoten <sup>6</sup> , Kräuter-Couscous <sup>1</sup> und Minz-Joghurt	18,80 €
Lackierte <sup>1,A2</sup> Maishähnchenbrust <sup>G</sup> mit Sesam-Brokkoli <sup>G</sup> , Ingwer-Süßkartoffelstampf und Curryschaum <sup>G,1</sup>	22,90 €
Gebratenes Lachsfilet <sup>G,1</sup> an cremiger Gorgonzolasauce <sup>A2,1</sup> mit in Spinat geschwenkten Bandnudeln <sup>A2,C,G,1</sup>	22,90 €
Saftige Lammhaxe in Rotwein-Knoblauchsauce <sup>A2,G,1,N</sup> , Bohnen mit knusprigem Speck <sup>5,8,G</sup> und Rosmarinkartoffelchen	24,90 €

<i>graved salmon</i> <i>from the orange-juniper sauce, with dill-mustard sauce, baked potato, creamy herb curd and salad</i>	15,90 €
<i>chicken breast</i> <i>filled with cream cheese, sugar snap peas, herb couscous and mint yoghurt</i>	18,80 €
<i>chicken breast lacquered</i> <i>with sesame broccoli, ginger mashed sweet potatoes and curry foam</i>	22,90 €
<i>roasted salmon filet</i> <i>on a creamy Gorgonzola sauce with noodles swirled in spinach</i>	22,90 €
<i>lamb shank</i> <i>with garlic red wine sauce, Beans with bacon and rosemary potatoes</i>	24,90 €

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff | 2: mit Konservierungsstoff | 3: mit Antioxidationsmittel | 4: mit Geschmacksverstärker  
5: mit Schwefeldioxid | 6: geschwärzt | 7: mit Phosphat | 8: mit Pökelsalz | 9: koffeinhaltig | 10: Chininhaltig | 11: mit Süßungsmittel  
12: enthält Phenylalaninquelle | 13: gewachst

enthält 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 Sojaprodukte | G: Milch und Milcherzeugnisse aus Kuhmilch | H: Schalenfrüchte 1: Pistazie, 2: Walnuss, 3: Mandel, 4: Haselnuss, 5: Cashew, 6: Paranuss | I: Sellerie | J: Senf und Senferzeugnisse | K: Sesam und Sesamerzeugnisse | L: Lupine und Lupinerzeugnisse | M: Muscheln, Schnecken, Tintenfische | N: Sulfite

Frischer Hackepeter 12,90 €  
 bestes Schweinefleisch frisch aus  
 der Metzgerei wird dargereicht mit  
 Zwiebeln, Ei und saurer Gurke<sup>2,11</sup>.  
 Dazu gibt's hausgebackenes Brot<sup>A1,A2,A3</sup>  
 und köstliche Butter aus dem Fass

Zartes Matjesfilet<sup>2,3,4</sup> 13,90 €  
 mit Schnippelbohnen und  
 köstlichem Rohkostsalat,  
 einem Klecks Remoulade<sup>1,2,11,A3,C,G</sup>  
 und knusprigen Bratkartoffeln<sup>2,3,8</sup>

Scheenes von dr Stelle 13,90 €  
 - deftige Eisbeinsülze<sup>2,3,4,11</sup> mit  
 Wurzelgemüse<sup>1</sup>, "Guter Remoulade"<sup>11,A2,C,J</sup>,  
 Zwiebelringen und knusprigen  
 Bratkartoffeln<sup>2,3,8</sup>

Düringer Bratworscht, 13,90 €  
 Sauerkraut und Erdäpfelbambe mit Senf  
 - Thüringer Bratwurst<sup>7,J</sup> mit deftigem  
 Sauerkraut, Senf und Kartoffelpüree<sup>G</sup>

Gebradne Gefliechelleber 14,90 €  
 mit Garduffelbambe, Zwiebelsoße  
 un Äbbelring  
 - rosa gebratene Geflügelleber<sup>A2,G,I,J,N</sup>  
 mit Kartoffelpüree, Zwiebelsoße  
 und Apfelkühle<sup>A2,C,G</sup>

Scheenes Schnidßl midd ner 16,90 €  
 krämschen Soße und Schambbies,  
 dorzu Bommes  
 - gebratenes Schweineschnitzel<sup>A1,A2,A3,C,G,K</sup>,  
 mit cremiger Champignonsauce<sup>A2,G,I</sup>,  
 Krautsalat und Pommes Frites

*raw minced meat* 12,90 €  
*with onion, egg, pickled cucumber,  
 bread and butter*

*tender matje fillet* 13,90 €  
*with beans, salad, sauce tartar  
 and hearty roasted potatoes*

*aspic of pork knuckle* 13,90 €  
*with root vegetables, sauce tartar,  
 onion rings and crispy fried potatoes*

*fried sausage* 13,90 €  
*with white cabbage  
 and mashed potatoes*

*roasted poultry liver* 14,90 €  
*on mashed potatoes, onion sauce  
 and small apple caje*

*Schnitzel Pork* 16,90 €  
*with creamy mushroom sauce,  
 coleslaw and French fries*



Tipp des  
 Hauses

**DRESDNER BATZEN** unsere Hausspezialität 16,90 €

Ein großes Stück vom saftigen Schweinenacken<sup>1</sup>, der Länge nach  
 geschnitten, gut gewürzt mit Kümmel und Majoran, bestrichen  
 mit Senf und getaucht in Radeberger Bier, danach im Ofen  
 geschmort.

- serviert in einer Zwiebelsoße<sup>A2,G,I,J,N</sup> mit herzhaften  
 Bratkartoffeln<sup>2,8</sup> und Sauerkraut -

*"Dresden lump" – the specialty of the house* 16,90 €  
*roast pork with hearty roasted potatoes  
 and bacon cabbage*

MUSEUMSGASTRONOMIE

urige sächsische Küche

TRADITIONAL GERMAN CUISINE

Das gönner am besdn:  
Sächsschor Sauerbradn  
mit Blaugraud un Kleeßen  
- Sauerbraten – aus einem Sud von  
Rotwein & Essig – serviert in einer  
dunklen Soße<sup>A2,H3,I,J,N</sup>, welche mit  
Lebkuchen gebunden ist, dazu reichen  
wir Apfelrotkohl<sup>3</sup> und Kartoffelklöße<sup>2,3,A2</sup>

17,90 €

*braised beef in vinegar  
("Sauerbraten")*

17,90 €

*with apple red cabbage and dumplings*

*pork steak topped with  
small ragout fin*

17,90 €

*gratinated with cheese and  
butter peas and French fries*

Ä safdsches Stäk mit Würzfleesch  
und Gäse druff  
dorzu Ärbsn und knacksche Bommes  
- Schweinesteak mit Würzfleisch  
überbacken an Buttererbsen  
und Pommes Frites

17,90 €

**Familienbrunch mit Marktplatzbuffet  
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 22,50 €/Person inkl.  
Filterkaffee und Tee vom Buffet.

Sonderbrunch (Neujahr, Frauentag, Ostern, Muttertag,  
Pfingsten, Martinsgans-Brunch, Adventssonntage) für  
27,50 €/Person und zum Festtagsbrunch 32,50 €/Person.

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



MUSEUMSGASTRONOMIE

Helene | Nachtisch

Apfelstrudel<sup>A2,C</sup> 6,90 €

- nach einem überliefertem Rezept von Großmutter Helene -  
Im Leinentuch gewickelt, mit feinen Stückchen von  
Pflückäpfeln und Rosinen reichlich gefüllt, mit Butter  
bestrichen und im Ofen ausgebacken, lauwarm serviert  
mit köstlicher Vanillesauce<sup>1,C,G</sup>

*homemade apple strudel* 6,90 €  
*with vanilla sauce*

Sächsische Quarkkeulchen  
wirklich hausgemacht<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.

*saxon "Quarkkeulchen"* 6,90 €  
*rolled in sugar and served with apple compote*



...Nachspeisen  
für Naschkatzen

## MUSEUMSGASTRONOMIE

### Frostige Drinks

Alle Eisbecher werden mit Eiswaffel<sup>A2,C,F,G</sup>,  
Schokostreusel<sup>3,9,F</sup> und Topping<sup>1,3,G,F</sup> garniert

Eiskaffee<sup>1,9,G,H</sup> 4,90 €  
köstlicher Bohnenkaffee, Vanilleeis,  
Schlagsahne

Eisschokolade<sup>1,3,G,F</sup> 4,90 €  
feine Trinkschokolade, Vanilleeis,  
Schlagsahne



## MUSEUMSGASTRONOMIE

### Eisbecher

Gemischtes Eis 6,50 €  
mit Früchten  
Kirsch-<sup>G,H3</sup>, Pfirsich-<sup>G</sup> und  
Schokoeis<sup>9,G</sup> mit Sahne  
und Früchten der Saison



“Heiße Liebe” 7,50 €  
Eine große Portion cremiges  
Vanillemilcheis<sup>1</sup> gereicht mit  
heißen Himbeeren, frischer  
Schlagsahne und Waffel



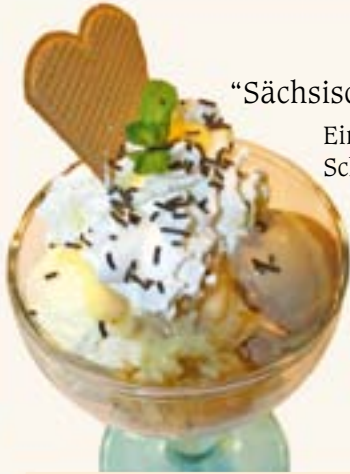
“Pfirsich Melba” 7,50 €  
Saftige Pfirsichstücke<sup>3</sup>  
auf Vanillemilcheis und  
Eis vom weißen Pfirsich  
mit Himbeerpüree und  
Schlagsahne



“Herrenbecher” 7,50 €  
Vanille-, Schoko- und Haselnusseis<sup>G</sup>  
mit vielen verschiedenen  
gehackten Nüssen<sup>E,H2,3,4,5</sup>,  
Karamellsoße<sup>EG</sup>  
und Schlagsahne



## Eisbecher



“Sächsischer Eisbecher” 7,90 €

Eine Melange aus Vanille- und Schokoladenmilcheis, Oma's Apfelkompott und Eierlikör, gekrönt von einem großen Tupper frischer Schlagsahne

“Schaffnermädchen” 7,90 €

Vanille-, Schokoladen- und Amarena-Kirscheis mit saftigen Schattenmorellen, knackigen Schokoraspeln, einem guten Schuss Kirschbrand und frischer Schlagsahne



Helene ist nicht nur die älteste Bahn,  
Helene hieß auch meine Uroma und  
sie war die Königin der Süßspeisen



“Baileysbecher”

7,90 €

Schoko-, Vanille- und Haselnusseis mit einem guten Schluck Baileys<sup>®</sup> dazu Schlagsahne

## Eisbecher für kleine Schaffner

Kindereisbecher “Helene” 4,50 €

Amarena-Kirsch- und Vanilleeis auf Waldbeerengrütze mit Vanillesauce<sup>1,G</sup>, einem Tupper Sahne und einer Waffel, dazu eine kleine Überraschung



Kindereisbecher “Hugo” 4,50 €

zwei Kugeln Vanilleeis<sup>1,G</sup>, Smarties<sup>1,FE,H3,4,2,5,A2,G</sup>, Schokosauce<sup>G</sup>, Sahne, Waffel und eine kleine Überraschung



## MUSEUMSGASTRONOMIE

# Mützentrinken im DRESDEN 1900



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



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 €

## zum goofen und loofen

SHOP

Schnapsmütze  
ohne Inhalt  
4,50 €



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

Teller mit Rezept  
Kartoffelsuppe  
12,90 €



Button  
Dresden 1900  
3,50 €



Weichensteller  
& Notbremse  
je 2,90 €



DRESDEN 1900  
MUSEUMSGASTRONOMIE GMBH  
AN DER FRAUENKIRCHE 20  
01067 DRESDEN

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

### KONTAKTDATEN DRESDEN 1900

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