

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



Frühstück à la carte
Montag bis Freitag
9:00 - 11:00 Uhr
Samstag & Sonntag
8:30 - 11:00 Uhr
Wir erwarten Sie zum gemütlichen Frühstück
mit zahlreichen Frühstücksvariationen.

**Kulinarische Rundfahrt
durchs alte und neue Dresden**

DRESDEN 1900

MUSEUMSGASTRONOMIE



MUSEUMSGASTRONOMIE

SPEISEN

WWW.DRESDEN1900.DE

MUSEUMSGASTRONOMIE

Suppen & Kleinigkeiten

SOUPS & SMALL DISHES

Sächsische Köstlichkeit kleine Kelle 6,50 €
 Kartoffelsuppe^{3,1} große Kelle 8,90 €
 mit gebratenen
 Würstchenscheiben^{2,3,1,1}

Gurkensalat „Großmutter's Art“ 4,70 €
 Gurkenscheiben abgeschmeckt mit Salz,
 Pfeffer und einer Prise Zucker, vermischt
 mit saurer Sahne^{A1,A2,A3,A4}, mit Dill bestreut
 und Brot zu Tisch gebracht...

Mid Griemelgäse^{A2,D,EG,I}
 überbagnes Würzfleisch 8,90 €
 midner knackschen Bemme
 - zartes Schweinefleisch und Champignons
 in herzhafter Sauce mit Käse überbacken,
 serviert mit Toast^{2,A2,G}

Sächsisches Bratenbrot
 - für den kleinen Hunger 14,90 €
 frisches Brot^{A1,A2,A3,A4} aus der Backstube,
 reichlich belegt mit saftigem Braten
 vom Schwein¹ und Gewürzgurke,
 bestrichen mit scharfem Meerrettich^{2,5,G,I,N},
 darüber geben wir noch einen
 ordentlichen Schluck unserer köstlichen
 Schwarzbiertunke^{A2,G,I,I,N}

Saxon deliciousness small dipper 6,50 €
potato soup with big dipper 8,90 €
roasted sausage slices

Cucumber salad „Granny's kind“ 4,70 €

ragout fin from
pork tender meat 8,90 €
with mushrooms in creamy sauce, baked
with a cheese topping and toast

saxon roast bread 14,90 €
with juicy roast pork, pickled cucumber
with horseradish and delicious
black beer sauce



MUSEUMSGASTRONOMIE

Vegetarisch

VEGETARIAN

Hausgemachter Quark 15,90 €
 mit frischen Wiesenkräutern an kleinen
 Pellkartoffeln^G, zerlassener Butter oder Leinöl,
 dazu servieren wir Ihnen
 einen kleinen Gurkensalat^{3,G}
 wahlweise mit Leberwurst^{2,4,8} 17,90 €

Cremige Spinat-
 Gorgonzolaknödel^{A1,A2,A3,C,K} 16,90 €
 mit edlem italienischem Hartkäse² gratiniert,
 auf pikantem Tomatensugo^{G,1} angerichtet

Veganes Zucchini-steak, 16,90 €
 mariniert mit Minze¹ und in Olivenöl gebraten,
 dazu buntes Gemüse aus der Pfanne und
 Kräuter-Drillinge

cottage cheese with fresh herbs, 15,90 €
small jacket potatoes, melted butter or
linseed oil and small cucumber salad
optionally with liverwurst 17,90 €

creamy spinach-
gorgonzola dumplings 16,90 €
gratinated with Italian hard cheese,
served on a spicy tomato sauce

zucchini-steak, 16,90 €
marinated in peppermint,
with vegetables and potatoes

MUSEUMSGASTRONOMIE

gesunde sächsische Küche

HEALTHY GERMAN CUISINE

Kleiner Beilagensalat ¹ Gurke, Tomate, Paprika und Blattsalate	5,90 €
Bunter Salat ¹ aus dem Schrebergarten von Gurke, Tomate und Paprika mit knackigem Rohkost und frischem Grünzeug (pur) * wahlweise auch - mit gebratenen Poulardenbruststreifen - mit Kochschinken- ^{3,7,8} und Käsestreifen	15,90 € 17,90 € 16,90 €

<i>small mix salad</i> <i>cucumber, tomato, bell pepper, leaf lettuce</i>	5,90 €
<i>mix salad</i> <i>with cucumber, tomato, bell pepper,</i> <i>crispy raw food and fresh greens (pure)</i> - <i>with stripes of fried chicken breast</i> - <i>with strips of ham and cheese</i>	15,90 € 17,90 € 16,90 €



MUSEUMSGASTRONOMIE

feine sächsische Küche

FINE GERMAN CUISINE

Feinster hausgebeizter Lachs aus der Orangen-Wacholderbeize, mit Dill-Senfauce, Backkartoffel, cremigem Kräuterquark und Salat ¹ zu Tisch gebracht	18,90 €
Hähnchenbrust mit Frischkäse gefüllt, Brokkoli, Kräuter-Couscous ¹ und Minz-Joghurt	19,90 €
Gebratenes Lachsfilet ^{G,1} an cremiger Gorgonzolasauce ^{A2,1} mit in Spinat geschwenkten Bandnudeln ^{A2,C,G,1}	24,90 €
Saftige Lammhaxe in Rotwein-Knoblauchsauce ^{A2,G,I,N} , Bohnen mit knusprigem Speck ^{3,8,G} und Rosmarinkartoffelchen	26,90 €

<i>graved salmon</i> <i>from the orange-juniper sauce, with</i> <i>dill-mustard sauce, baked potato,</i> <i>creamy herb curd and salad</i>	18,90 €
<i>chicken breast</i> <i>filled with cream cheese,</i> <i>broccoli, herb couscous</i> <i>and mint yoghurt</i>	19,90 €
<i>roasted salmon filet</i> <i>on a creamy Gorgonzola sauce</i> <i>with noodles swirled in spinach</i>	24,90 €
<i>lamb shank</i> <i>with garlic red wine sauce,</i> <i>Beans with bacon and</i> <i>rosemary potatoes</i>	26,90 €

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 Phenylalaminquelle | 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 Lupinenerzeugnisse | M: Muscheln, Schnecken, Tintenfische | N: Sulfid

Frischer Hackepeter 15,90 €
 bestes Schweinefleisch frisch aus
 der Metzgerei wird dargereicht mit
 Zwiebeln, Ei und saurer Gurke^{2,11}.
 Dazu gibt's hausgebackenes Brot^{A1,A2,A3}
 und köstliche Butter aus dem Fass

Sahne-Matjestopf^{2,3,4} 16,90 €
 mit Schnippelbohnen und köstlichem
 Rohkostsalat, dazu Kartoffeln

Scheenes von dr Stellze 16,90 €
 - deftige Eisbeinsülze^{2,3,4,11} mit
 Wurzelgemüse¹, "Guter Remoulade"^{11,A2,C,J},
 Zwiebelringen und knusprigen
 Bratkartoffeln^{2,3,8}

Düringer Bratworscht, 16,90 €
 mit Senf, Erdäpfelsalat und buntem Grünzeugs
 - Thüringer Bratwurst^{7,J} mit Senf, Kartoffelsala
 und bunter Salatvariation

Gebradte Gefliechelleber 16,90 €
 mit Garduffelbambe, Zwiebelsoße
 un Äbbelring
 - rosa gebratene Geflügelleber^{A2,G,I,J,N}
 mit Kartoffelpüree, Zwiebelsoße
 und Apfelkühle^{A2,C,G}

Schnitzel-Schweinerei 19,90 €
 - zartes Stück Schweinefleisch in Ei getaucht
 und mit reichlich Semmelbrösel goldgelb
 gebraten, dazu servieren wir lauwarmen
 Kartoffel-Gurkensalat und Omas Rohkost

raw minced meat 15,90 €
*with onion, egg, pickled cucumber,
 bread and butter*

cream matie pot 16,90 €
*with beans and delicious
 raw vegetable salad, served with potatoes*

aspic of pork knuckle 16,90 €
*with root vegetables, sauce tartar,
 onion rings and crispy fried potatoes*

fried sausage 16,90 €
*with mustard, potato salad
 and salad variation*

roasted poultry liver 16,90 €
*on mashed potatoes, onion sauce
 and small apple caje*

Schnitzel Pork 19,90 €
*tender piece of pork served with
 lukewarm potato and cucumber salad
 and raw vegetables*



Tipp des
 Hauses

DRESDNER BATZEN unsere Hausspezialität 19,90 €

Ein großes Stück vom saftigen Schweinenacken¹, 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^{A2,G,I,J,N} mit herzhaften
 Bratkartoffeln^{2,8} und Sauerkraut -

"Dresden lump" – the specialty of the house 19,90 €
*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^{A2,H5,I,J,N}, welche mit
Lebkuchen gebunden ist, dazu reichen
wir Apfelrotkohl³ und Kartoffelklöße^{2,3,A2}

19,90 €

*braised beef in vinegar
("Sauerbraten")* 19,90 €
with apple red cabbage and dumplings

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

19,90 €

*pork steak topped with
small ragout fin* 19,90 €
*gratinated with cheese and
butter peas and French fries*



Feiertagsbrunche

Erleben Sie an Neujahr, am Ostersonntag,
zum Muttertag, am Pfingstsonntag,
zum Martinsgansfest, an den Adventssonntagen
und während der Weihnachtstage einen Brunch
der Extraklasse für die ganze Familie.
Jeweils von 9:00 bis 14:00 Uhr.

Preis auf Anfrage inkl. Filterkaffee
und Tee vom Buffet.

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

MUSEUMSGASTRONOMIE

Helene | Nachtisch



...Nachspeisen
für Naschkatzen

Apfelstrudel^{A2,C} 8,50 €
- 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^{1,C,G}

homemade apple strudel 8,50 €
with vanilla sauce

Sächsische Quarkkeulchen
wirklich hausgemacht^{A2,C} 7,40 €
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" 7,40 €
rolled in sugar and served with apple compote

MUSEUMSGASTRONOMIE

Frostige Drinks

Alle Eisbecher werden mit Eiswaffel^{A2,C,F,G},
Schokostreusel^{3,9,F} und Topping^{1,3,G,F} garniert

Eiskaffee^{1,9,G,H} 5,50 €
köstlicher Bohnenkaffee, Vanilleeis,
Schlagsahne

Eisschokolade^{1,3,G,F} 5,50 €
feine Trinkschokolade, Vanilleeis,
Schlagsahne



MUSEUMSGASTRONOMIE

Eisbecher

Gemischtes Eis 7,40 €
mit Früchten
Kirsch-^{G,H3}, Pfirsich-^G und
Schokoeis^{9,G} mit Sahne
und Früchten der Saison



“Heiße Liebe” 7,90 €
Eine große Portion cremiges
Vanillemilcheis¹ gereicht mit
heißen Himbeeren, frischer
Schlagsahne und Waffel



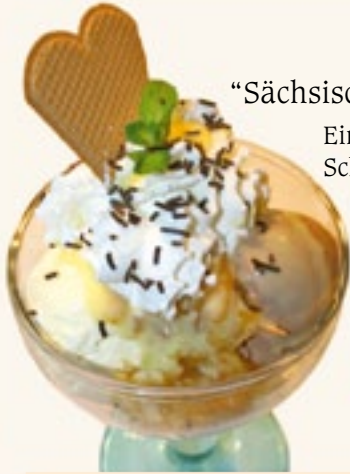
“Pfirsich Melba” 7,90 €
Saftige Pfirsichstücke³
auf Vanillemilcheis und
Eis vom weißen Pfirsich
mit Himbeerpüree und
Schlagsahne



“Herrenbecher” 7,90 €
Vanille-, Schoko- und Haselnusseis^G
mit vielen verschiedenen
gehackten Nüssen^{E,H2,3,4,5},
Karamellsoße^{EG}
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[®] dazu Schlagsahne



Kindereisbecher “Helene” 4,50 €

Amarena-Kirsch- und Vanilleeis auf Waldbeerengrütze mit Vanillesauce^{1,G}, einem Tupper Sahne und einer Waffel, dazu eine kleine Überraschung



Eisbecher für kleine Schaffner

Kindereisbecher “Hugo” 4,50 €

zwei Kugeln Vanilleeis^{1,G}, Smarties^{1,FE,HS,4,2,5,A2,G}, Schokosauce^G, 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	3,50 €
4 cl	4,90 €

zum goofen und loofen

SHOP

Schnapsmütze
ohne Inhalt

derzeit
ausverkauft



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

GEÖFFNET:
MONTAG - SONNTAG 9:00 - 22:00 UHR

FRÜHSTÜCK À LA CARTE
MONTAG - SONNTAG 9:00 - 11:00 UHR

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

GRUPPEN/FEIERN/FIRMEN
TEL. 0351-48 20 58 57