

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



Kulinarische Rundfahrt
durchs alte und neue Dresden

DRESDEN 1900

MUSEUMSGASTRONOMIE

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



MUSEUMSGASTRONOMIE

FESTTAGSKARTE

WWW.DRESDEN1900.DE

Kleinigkeiten

Sächsische Köstlichkeit Kartoffelsuppe ^{2,3} mit gebratenen Würstchenscheiben ^{2,3,1,1}	kleine Kelle 6,50 € große Kelle 8,90 €
Kleiner Beilagensalat ¹ , Gurke, Tomate, Paprika und Blattsalate	5,90 €
Gurkensalat „Großmutter's Art“ ^{3,G,N} , saure Sahne recht klar gequirlt, gewürzt mit Essig & Zitronensaft, abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker, vermischt mit knackigen Gurkenscheiben, mit Dill bestreut und Brot ^{A1,A2,A3,A4} zu Tisch gebracht...	4,90 €
Mid Griemelgäase überbagnes Würzfleesch ^{A2,G,I,N} midner knackschen Bemme zartes Schweinefleisch und Champignons in herzhafter Sauce mit Käse überbacken, serviert mit getoastetem Weißbrot ^{2,A2,C}	8,90 €
Frischer Hackepeter ¹ bestes Schweinefleisch frisch aus der Metzgerei wird dargereicht mit Zwiebeln, Ei und saurer Gurke ^{2,11} . Dazu gibt's hausgebackenes Brot ^{A1,A2,A3,A4} und köstliche Butter aus dem Fass	16,90 €
Sächsisches Bratenbrot - für den kleinen Hunger frisches Schwarzbrot ^{A1,A2,A3,A4} aus der Backstube, reichlich belegt mit saftigem Braten vom Schwein ¹ und Gewürzgurke, bestrichen mit scharfem Meerrettich ^{3,5,G,I,N} , darüber geben wir noch einen ordentlichen Schluck unserer köstlichen Schwarzbier tunke ^{A2,G,I,I,N}	15,90 €

Klassiker zum Fest

Bunter Salat ¹ aus dem Schrebergarten von Gurke, Tomate und Paprika mit knackigem Rohkost und frischem Grünzeug (pur)	16,90 €
* wahlweise auch mit gebratenen Poulardenbruststreifen	18,90 €
Das gönnmer am besdn: Sächsschor Sauerbradn mit Blaugraud un Kleeßen - Sauerbraten – aus einem Sud von Rotwein & Essig - serviert in einer dunklen Soße, welche mit Lebkuchen gebunden ist ^{A2,I,I,N} , dazu reichen wir Apfelrotkohl ⁵ und Kartoffelklöße ^{2,5,A2,C,G,N}	21,90 €
Scheenes Schnidßl midd ner krämschen Soße und Schambbies dorzu Bommes gebratenes Schweineschnitzel ^{A2,C,G,K} mit cremiger Champignonsauce ^{A2,G,I,N} und Pommes Frites	21,90 €
Ä safdsches Stäk mit Würzfleesch und Gäse druff dorzu Ärbsn und knacksche Bommes Schweinesteak mit Würzfleisch überbacken ^{1,A2,D,EG,I,I,N} an Buttererbsen und Pommes Frites	21,90 €
Gefülltes Putenschnitzel mit Camembert ^{A2,C,G} , Himbeer-Chutney ^N , Mandel-Brokkoli ^G , Schwenkkartoffeln ^G	24,90 €
Gebradne Gefliechelleber mit Garduffelbambe, Zwiebelsoße un Äbbelring gebratene Geflügelleber auf Kartoffelpüree, Zwiebelsoße und Apfelring ^{A2,C,G}	17,90 €
Cremige Spinat- Gorgonzolaknödel ^{A1,A2,A3,A4,C,G,H,K,I} mit edlem italienischen Hartkäse gratiniert, auf pikantem Tomatenragout ¹ angerichtet	17,90 €

Batzen unsere Hausspezialität 21,90 €

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,I,N} mit herzhaften
Bratkartoffeln^{2,3} und Speckkraut¹-



Feldsalat mit Orangen-Walnuss-Dressing¹,
weihnachtlich gebeizter Lachs,
knusprige Kartoffelsticks³, Orangendip¹ 11,90 €

Gänsebouillon¹,
Klößchen^c, feines Gemüse, Eierstich^G 8,50 €



Hirschgulasch^G, Wacholderrahmsauce^{A2,C,I,N},
gebutterter Rosenkohl, Sellerie-Confit^G, Haselnuss-Spätzle^{A2,C,G} 26,90 €

Ochsenbäckchen in Burgunder geschmort^{A2,G,I,N},
mit Rotkohl und Kartoffelklößen 26,90 €

Lachsfilet mit Meerrettichkruste^{3,G,N},
Rahmwirsing^{A2,I}, Apfel-Kartoffelpüree^G 26,90 €

Sellerie-Piccata^{A2,C,G},
Zwiebel-Äpfel, Schmand-Kartoffelpüree, gepuffter Buchweizen 22,90 €



Knusprige Gänsekeule

Backpflaumensauce^{2,A2,G,I,N},
Apfelrotkohl³ und Klöße^{2,3,N}

28,90 €



Zwetschgenröster^{5,N}, Zwetschgensorbet, 8,50 €
Zimtcreme^{c,G}, Zimtstreusel^{A2,C,G}

Apfelstrudel^{1,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}

Sächsische Quarkkeulchen wirklich hausgemacht^{A2,C} 7,40 €
ein schmackhafter Kartoffelteilig aus Quark, Eiern, Mehl und süßen Gewürzen,
mit Rosinen bestückt, goldgelb in Butter gebraten, in Zucker gewälzt
und auf Apfelkompott serviert.



enthält 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 Krebszeugnisse | 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: Sulfid

Die Allergenkezeichnung bezieht sich auf die eingesetzten Zutaten. Wir übernehmen keine Verantwortung bei Flugkontaminationen.

MUSEUMSGASTRONOMIE

Heiß & Eis

„Heiße Liebe“ auf sächsisch ^{1,A2,C,EG} 7,90 €
eine große Portion cremiges Vanilleeis gereicht mit heißen Himbeeren und frischer Schlagsahne

Schaffnermädchen ^{1,G,H5}, 7,90 €
Vanille-, Schokoladen- und Kirsch-Amarenaeis mit saftigen Schattenmorellen, knackigen Schokoraseln, einem guten Schuss Kirschbrand und frischer Schlagsahne

Herrenbecher ¹ 7,90 €
Vanille-, Schoko- und Haselnusseis mit vielen verschiedenen gehackten Nüssen, Karamellsoße und Schlagsahne

Stollengedeck



Eine Scheibe Dresdner Christstollen mit einer Tasse Filterkaffee 7,10 €

Stollenlikör vom Weingut „Schloss Proschwitz“

der flüssige Genuss des legendären Dresdner Christstollens

2 cl 4,20 €
4 cl 6,90 €

MUSEUMSGASTRONOMIE

Heißgedränge

Mehrfruchtglühwein (von Heide) 0,2 l 4,50 €
(Arzgebirgs-glühwein von Heide)

mit Schuss 0,2 l 5,90 €

Heiße Marille (von Nannerl) 0,2 l 4,50 €

mit Schuss 0,2 l 5,90 €

Jaga-Tee (von Alpenmax) 0,2 l 4,90 €

MUSEUMSGASTRONOMIE

Souvenirshop

fragen Sie einfach
Ihren Schaffner

Teller mit Rezept
Kartoffelsuppe
12,90 €

Schnapsmütze
ohne Inhalt
4,50 €



Button Dresden 1900
3,50 €



Weichensteller & Notbremse
je 2,90 €



DRESDEN1900
MUSEUMSGASTRONOMIE GMBH
AN DER FRAUENKIRCHE 20
01067 DRESDEN

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

KONTAKTDATEN DRESDEN1900

GEÖFFNET:
MONTAG - SONNTAG 8.00 - 22.00 UHR

FRÜHSTÜCK À LA CARTE:
MONTAG - SONNTAG 8.00 - 11.00 UHR

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

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