

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



Kulinarische Rundfahrt
durchs alte und neue Dresden

DRESDEN 1900

MUSEUMSGASTRONOMIE



MUSEUMSGASTRONOMIE

FESTTAGSKARTE

WWW.DRESDEN1900.DE

Kleinigkeiten

Sächsische Köstlichkeit
Kartoffelsuppe^{2,3} mit
gebratenen Würstchenscheiben^{5,8,I,J} kleine Kelle 6,90 €
große Kelle 9,90 €

Kleiner Beilagensalat¹,
Gurke, Tomate, Paprika und Blattsalate 6,90 €

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... 5,90 €

Mid Griemelgäse überbagnes Würzfleisch^{A2,G,I,N}
midner knackschen Bemme 8,90 €
zartes Schweinefleisch und Champignons in herzhafter Sauce mit Käse überbacken,
serviert mit getoastetem Weißbrot^{2,A2,C}

Frischer Hackepeter¹ 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,A4} und köstliche Butter aus dem Fass



Sächsisches Bratenbrot
- für den kleinen Hunger 16,90 €
frisches Schwarzbrot^{A1,A2} aus der Backstube,
reichlich belegt mit saftigem Braten vom Schwein¹
und Gewürzgurke, bestrichen mit scharfem
Meerrettich^{3,5,G,I,N}, darüber geben wir noch einen
ordentlichen Schluck unserer köstlichen
Schwarzbiertunke^{A2,G,I,J,N}

Klassiker zum Fest

Bunter Salat¹ aus dem Schrebergarten 15,90 €
von Gurke, Tomate und Paprika mit knackigem Rohkost und frischem Grünzeug (pur)
* wahlweise auch mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 18,90 €

Scheenes Schnidßl midd ner krämschen Soße 19,90 €
und Schambies dorzu Bommes
gebratenes Schweineschnitzel^{A2,C,G} mit cremiger Champignonsauce^{A2,G,I,N} und Pommes Frites

Ä safdsches Stäk mit Würzfleisch und Gäse druff 22,90 €
dorzu Ärbsn und knacksche Bommes
Schweinesteak mit Würzfleisch überbacken^{A2,D,EG,I,J,N} an Buttererbsen und Pommes Frites

Saftiger Rindergulasch^G nach Oma's Rezept, 19,90 €
Deftige Würfel vom Rind, angebraten mit reichlich Tomatenmark, Zwiebeln und Gewürzen.
Das ganze abgelöscht mit gutem Rotwein und im Rinderfond saftig geschmort.
Dazu gibt es Rotkohl und Petersilienkartoffeln^G.

Gegradne Gefliechelleber mit Garduffelbambe, Zwiebelsoße un Äbbelring 16,90 €
gebratene Geflügelleber auf Kartoffelpüree^G, Zwiebelsoße^{A2,G,I,J,N} und Äpfelring^{A2,C,G}

Cremige Spinat-
Gorgonzolaknödel^{A1,A2,A3,A4,C,G,H,K,I} 17,90 €
mit edlem italienischen Hartkäse² gratiniert,
auf pikantem Tomatenragout¹ angerichtet.

Forelle aus der sächsischen Schweiz 22,90 €
„Müllerin Art“ von der Forellenzucht Ermisch
in Butter gebraten, gefüllt mit Kräutern und Zitrone,
dazu Petersilienkartoffeln^G und marinierte Blattsalate¹

Vegane Bandnudeln^{A2} 17,90 €
mit Blattpetersilie, Knoblauch, Peperoni
und Rauke, wahlweise mit Grana Padano²

Batzen unsere Hausspezialität 22,90 €

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^{2,3} und Speckkraut¹-



MUSEUMSGASTRONOMIE

weihnachtliche Vorspeisen

Brotkorb mit hausgebackenem Brot, Frischkäse und Gänseeschmalz	6,90 €
Kürbis-Ingwercremesuppe	7,50 €
Wintersalat mit Grünkohl, Rosenkohl, Pastinake, gebratenem Roastbeef, marinierten Cranberrys, Cashewkernen	16,90 €

MUSEUMSGASTRONOMIE

Das Besondere zum Fest

Hirschkeule in Amarettfond ^{1,A2,G,H3,I,N} , dazu Rosenkohl-Marongengemüse ^G und Kartoffelpüree ^{3,7,G}	27,90 €
Ochsenbäckchen in Rotwein geschmort ^{A2,I,I,N} , dazu Apfelrotkohl und Klöße	27,90 €
Gebratenes Rotbarschfilet an Haselnussbutter, geschmorten Strauchtomaten, Mandel-Reis ^{G,I}	27,90 €
Kohlrabi Piccata ^{A2,C,G} , Kartoffelpüree ^G und Karotten-Walnuss-Salat ^N	23,90 €



Sächsische Klassiker

Oma's knusprige Gänsekeule
auf Rotweinsauce ^{A2,I,I,N},
Apfelrotkohl ^{2,3} und Kartoffelklößen ^{A2,2,3,G}
28,90 €

Das gönner 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 und Kartoffelklöße
22,90 €



MUSEUMSGASTRONOMIE

feinstes Naschwerk

Marmoriertes Quittenparfait ^{C,G} mit Granatapfelkernen, zweierlei Aprikose ^{A2,C,G,H3} und Kaki	8,90 €
Apfelstrudel ^{1,A2,C} - 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}	8,50 €
Sächsische Quarkkeulchen wirklich hausgemacht ^{A2,C} ein schmackhafter Kartoffelteig aus Quark, Eiern, Mehl und süßen Gewürzen, mit Rosinen bestückt, goldgelb in Butter gebraten, in Zucker gewälzt und auf Apfelkompott serviert.	7,90 €
Schokoküchlein ^{1,A2,C,H2,F} mit glasierten Kirschen, dazu Schlagsahne und Vanilleeis	8,90 €



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 Krebstierzeugnisse | C: Eier und Eiprodukte | D: Fisch- und Fischerezeugnisse
E: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | F: Soja und Sojaprodukte | G: Milch und Milcherezeugnisse 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-, Schokoladeneis und Fruchtsorbet mit saftigen Schattenmorellen, knackigen Schokoraseln, einem guten Schuss Kirschbrand und frischer Schlagsahne

Sächsischer Eisbecher 7,90 €
 Eine Melange aus Vanille- und Schokoladenmilcheis, Oma's Apfelkompott und Eierlikör, gekrönt von einem großen Tupper frischer 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

Heeßgedränge

Mehrfruchtglühwein rot/weiß 0,2l 4,50 €
 (Arzgebirrglühwein von Heide)

mit Schuss 0,2l 5,90 €

Dresdner Eierpunsch 0,2l 6,50 €
 mit Sahne

Kinderpunsch 0,2l 3,90 €

In Erinnerung an die alte Linie 6



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

zum goofen und loofen

Teller mit Rezept Kartoffelsuppe 12,90 €

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 9:00 UHR BIS DER LETZTE GEHT!

RESERVIERUNG

TEL. 0351-48 20 58 58

BUCHUNG@DRESDEN1900.DE