

SPEISEKARTE

MUSEUMSGASTRONOMIE

Vorspeisen & Salat

Sächsische Köstlichkeit, Kartoffelsuppe ^G mit Wiener Würstchen ^{3,8,I,J}	kleine Kelle 7,90 € große Kelle 11,90 €
Gurkensalat „Großmutter’s Art“ ^G , Gurkenscheiben abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker, vermischt mit saurer Sahne, mit Dill bestreut und Brot zu Tisch gebracht...	6,90 €
Frisches Grünzeug ^{2,J} mit bunten Salatblättern, allerlei Rohkost ³ und angemacht mit unserem Hausdressing ¹	17,90 €
- wahlweise mit Hähnchenbruststreifen	21,90 €
Würzfleisch ^{1,14,A2,D,E,G,I,N} vom Schwein mit Käse überbacken und getoasteten Weißbrot ^{A2,EH,G} serviert	9,90 €

MUSEUMSGASTRONOMIE

Hauptgänge

Frischer Hackepeter bestes Schweinefleisch frisch aus der Metzgerei wird dargereicht mit Zwiebeln und saurer Gurke ^{2,11} . Dazu gibt’s hausgebackenes Brot ^{A1,A2,A3} und köstliche Butter aus dem Fass	16,90 €
Thüringer Bratwurst ^{7,J} mit Biersoße ^{14,A2,I,J,N} , Specksauerkraut, Kartoffelpüree ^G und Senf	18,90 €
Hausgemachter Quark, mit frischen Wiesenkräutern an kleinen Pellkartoffeln ^G , zerlassener Butter oder Leinöl, dazu servieren wir Ihnen einen kleinen Gurkensalat ^{3,G}	18,90 €
Cremige Spinat-Gorgonzolaknödel ^{A1,A2,A3,A4,C,K} mit edlem italienischem Hartkäse ² gratiniert, auf pikantem Tomatensugo ^{G,I} angerichtet	19,90 €
Gebratene Geflügelleber rosa gebraten und mit einer herzhaften Zwiebelsoße ^{14,A2,I,J,N} vermennt, dazu reichen wir lockeres Kartoffelpüree und Apfelring ^{A2,C,G}	18,90 €
Saftiger Rindergulasch ^{14,G,I,J} nach Oma’s Rezept Deftige Würfel vom Rind, angebraten mit reichlich Tomatenmark, Zwiebeln und Gewürzen. Das ganze abgelöscht mit gutem Rotwein und im Rinderfond saftig geschmorrt. Dazu gibt es Rotkohl ^{2,3} und Petersilienkartoffeln ^G .	21,90 €
Schnitzel-Schweinerei ^{A2,C,G} zartes Stück Schweinefleisch in Ei getaucht und mit reichlich Semmelbrösel goldgelb gebraten, dazu servieren wir cremige Champignonsauce ^{14,A2,G,I} , Krautsalat ³ und Pommes Frites	22,90 €
Dresdner Sauerbraten ^{1,14,A2,H3,I,J,N} aus einem Sud von Rotwein & Essig - serviert in einer dunklen Soße, welche mit Lebkuchen ^{A2,I,J,N} gebunden ist, dazu reichen wir Apfelrotkohl ³ und Kartoffelklöße ^{2,3,5,A2,G}	25,90 €
Zarte Matjesfilets ^{2,4} mit Remouladesauce und Äpfeln, Gewürzgurken und roten Zwiebeln, dazu servieren wir Bratkartoffeln	19,90 €

Dresdner Batzen unsere Hausspezialität



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,14}
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln^{2,8}.

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 | 14: enthält Alkohol

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 Erdnusszeugnisse | 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

MUSEUMSGASTRONOMIE

Dessert

Sächsische Quarkkeulchen ^{A2,C} 8,90 €

Ein schmackhafter Kartoffelteig aus Quark, Eiern, Mehl und süßen Gewürzen, mit Rosinen bestückt, goldgelb in Butter gebraten, in Zucker gewälzt und auf Apfelkompott serviert

Apfelstrudel ^{A2,C} 9,50 €

- 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}

MUSEUMSGASTRONOMIE

Eisbecher

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

“Heiße Liebe” 8,90 €
Eine große Portion cremiges Vanillemilchis ¹ gereicht mit heißen Himbeeren, frischer Schlagsahne und Waffel



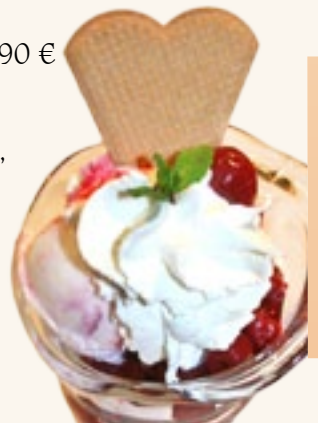
“Herrenbecher” 8,90 €
Vanille-, Schoko- und Haselnusseis ^G mit vielen verschiedenen gehackten Nüssen ^{E,H2,3,4,5}, Karamellsoße ^{FG} und Schlagsahne



“Sächsischer Eisbecher” 8,90 €
Eine Melange aus Vanille- und Schokoladenmilchis, Oma's Apfelkompott und Eierlikör, gekrönt von einem großen Tupfer frischer Schlagsahne



“Schaffnermädchen” 8,90 €
Vanille-, Schokoladeneis und Fruchtsorbet mit saftigen Schattenmorellen, knackigen Schokoraseln, einem guten Schuss Kirschbrand und frischer Schlagsahne



Unser Tipp zum Wein:

Snackteller 14,90 €
Leckere Käsewürfel mit Oliven

