

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



*Haben Sie schon
für Ihre nächste
familiäre Sonderfahrt
reserviert?*

**Kulinarische Rundfahrt
durchs alte und neue Dresden**

DRESDEN 1900

MUSEUMSGASTRONOMIE



MUSEUMSGASTRONOMIE

SPEISEN

WWW.DRESDEN1900.DE


Dienstag ist Schnitzeltag

Genießen Sie jeden Dienstag unsere leckeren, in Butter gebratenen Schaffnerschnitzel! Vom Klassiker mit Champignonsauce und Pommes Frites über zarte Hähnchenschnitzel bis zum eleganten Kalbsschnitzel ist für jeden Gaumen das Passende dabei!

Familienfeiern

Haben Sie schon Plätze für Ihre nächste familiäre Sonderfahrt gebucht?



Zu unseren Angeboten 

Familienbrunch

von 9:00 bis 13:00 Uhr

Jeden ersten Sonntag im Monat, sowie Ostern, Muttertag, Pfingsten, Adventssonntage und an den Festtagen

Inkl. Filterkaffee und Tee vom Buffet und 1 Glas Prosecco oder O-Saft.

Bei uns brunchen Kinder bis 6 Jahre frei, bis 12 Jahre zahlen Sie den halben Preis.

Mittwochs gibt's ne Mütze auf's Haus!

„wennde ferdsch bisd, griggsde ä Schnäbbsl!“

Nach jedem verzehrten Hauptgang bekommen Sie von uns in der Zeit von 15:00 bis 22:00 Uhr einen Schaffnertrunk aus der Schnapsmütze gratis.

Donnerstag ist Eisbein- und Haxentag

Köstliches Eisbein und knusprige Haxen... immer donnerstags bei uns. Genießen Sie unser zartgepökeltes und liebevoll geköcheltes Eisbein oder eine frisch gebackene Schweinehaxe.

MUSEUMSGASTRONOMIE

Expressfahrt

Sächsischer Rindergulasch nach Oma's Rezept



Deftige Würfel vom Rind ^{14.G.1.J}, angebraten mit reichlich Tomatenmark, Zwiebeln und Gewürzen.

Das ganze abgelöscht mit gutem Rotwein und im Rinderfond saftig geschmort.

Dazu gibt es Rotkohl ³ und Petersilienkartoffeln ⁶.

21,90 €

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

Sächsische Köstlichkeit

Kartoffelsuppe¹
mit gebratenen
Würstchenscheiben^{3,7,8,1,J}

kleine Kelle 7,90 €
große Kelle 11,90 €



Dresdner Batzen^{1,J}

unsere Hausspezialität



Ein großes Stück vom saftigen Schweinenacken, der Länge nach geschnitten, gut gewürzt mit Kümmel und Majoran, bestrichen mit Senf und getaucht in Radeberger Bier, danach auf einen Spieß gesteckt und im Ofen geschmort.

- serviert in einer Zwiebelsoße^{14,A2,1,J,N} mit herzhaften Bratkartoffeln^{2,3,8} und Specksauerkraut

25,90 €



Gurkensalat „Großmutter's Art“⁶

Saure Sahne, recht klar gequirlt, gewürzt mit Essig & Zitronensaft, abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker, vermischt mit knackigen Gurkenscheiben und mit Dill bestreut zu Tisch gebracht...

5,50 €

Der Lieblings-Schaffnerteller

mit Stücken vom Dresdner Sauerbraten, Batzen, Schweinemedaille, dazu Pfannengemüse⁶, Kräuterkartoffeln und Schwarzbiersauce



31,90 €

Sächsische Quarkkeulchen^{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.



8,90 €

...frisch vom Markt, Salate aus heimischen Gärten & Feldern

MUSEUMSGASTRONOMIE

Marktgasse



Gurkensalat „Großmutter's Art“^G 5,50 €
 Saure Sahne, recht klar gequirlt, gewürzt mit Essig & Zitronensaft, abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer & einer Prise Zucker, vermischt mit knackigen Gurkenscheiben und mit Dill bestreut zu Tisch gebracht...
Cucumber salad „Granny's kind“

Beilagensalat¹ 8,90 €
 Frisch gezupfte Blätter von knackigen Salaten, gerade geerntet in Oma's Schrebergarten, mit feinstem Öl und bestem Essig mariniert
small mix salad with cucumber, tomato, bell pepper, leaf lettuce

Großer Salat mit bunten Salatblättern, 17,90 €
 allerlei Rohkost³ und angemacht mit unserem Hausdressing¹
mixed salad with cucumber, tomato, bell pepper, crispy raw food and fresh greens (pure)
 - mit Hähnchenbruststreifen (140 g) / *with stripes of chicken breast (140g)* 22,90 €
 - mit Garnelen / *with shrimps* 23,90 €

...Zum Grünzeug und unseren Suppen reichen wir frisches Brot aus der Backstube...

MUSEUMSGASTRONOMIE

Dresdner Straßenbahnen seit 1872



Suppen

	kleine Kelle	große Kelle
Sächsische Köstlichkeit Kartoffelsuppe ¹ mit gebratenen Würstchenscheiben ^{3,7,8,11} <i>Saxon potato soup with roasted sausage slices</i>	7,90 €	11,90 €
Tomatensuppe ^{1,G} mit Pestoschaum ^{2,C,G} <i>tomato soup with pesto foam</i>	7,90 €	

Rezept zur sächsischen Köstlichkeit:

In siedendes Öl geben wir zunächst eine bei lebendigem Leibe gehäutete Zwiebel. Unter ständigem Stöhnen köpfen wir eine Handvoll unschuldiger Lauchstangen, die wir mit dem Innenleben handgewürzter Karotten im Tiegel zum Schwitzen bringen und danach alles in kaltem Wasser ertränken, wobei wir auf keinen Fall vergessen sollten, reichlich Salz auf die noch offenen Wunden zu geben. Nun reißen wir den noch jungfräulichen Kartoffeln die Schale vom Leib um sie anschließend langsam zu zerquetschen. Während wir das Ganze nackt auf glühenden Kohlen schmoren lassen, vergeifen wir uns an der Einlage:



Hinterrücks schnappen wir uns die ahnungslosen Würstchen und hauen sie in die Pfanne.

Zurück zu unserer sächsischen Köstlichkeit...

Gut geköchelt lassen wir unsere Köstlichkeit zusammen mit den letzten Überlebenden unseres Majoran-Massakers auf großer Flamme kurz aufschreien. Wir erschrecken es mit einer Messerspitze Pfeffer zu Tode, ein Schuss Maggi-Würze dazu und ein Fässchen Wein für die letzte Ölung.

Zum Schluss alles mit dem Quäl gut durchquälen und ab in die Suppentonne.

Schmecken lassen!

...immer her mit den schnellen & kalten Speisen

MUSEUMSGASTRONOMIE

Postplatz

Brotkorb mit hausgebackenem Brot^{A1,A2,A3},
Kräuterfrischkäse und Griebenschmalz^{A2}
Basket with homemade bread, herb cream cheese and greaves lard

7,90 €

Mid Griemelgäse überbagnes Würzfleisch
midner knackschen Bemme 9,90 €
- Würzfleisch^{1,5,A2,D,EG,I,N} vom Schwein mit Käse überbacken
und getoasteten Weißbrot^{A2,FH} serviert -
*ragout fin from pork tender meat with mushrooms in
creamy sauce, baked with a cheese topping and toast*

Oma's sächsischer Wurstsalat¹¹ 14,90 €
mit Streifen von der Lyoner^{2,3,7,8}, Zwiebelwürfeln, Gewürzgurke und mit Essig,
Öl und Schnittlauch fein abgeschmeckt. Dazu reichen wir frisches Brot
*Grandma's Saxon sausage salad with strips of Lyoner, onions, gherkin, vinegar,
oil and chives, served with fresh bread*

Schaffner-Imbiss 15,90 €
3 sächsische Partyknacker^{2,3,8,G} mit Käse und Camembert, Kräuterfrischkäse,
Schmalz^{A2}, Gewürzgurke^{2,11} und hausgebackenem Brot
*conductor snack - 3 Saxon knockwurst sausages, cheese and camembert,
herb cream cheese, greaves lard, gherkin and homemade bread*

Frischer Hackepeter (180 g) 16,90 €
bestes Schweinefleisch frisch aus der Metzgerei wird dargereicht mit Zwiebeln
und saurer Gurke^{2,11}. Dazu gibt's hausgebackenes Brot und köstliche Butter aus dem Fass
raw minced meat with onion and pickled cucumber, bread and butter

Sächsisches Bratenbrot - 18,90 €
für den kleinen Hunger
Scheiben Schwarzbrot^{A1,A2,A3} aus der Backstube,
reichlich belegt mit Krustenbraten^{I,J} vom Schwein
und Gewürzgurke^{2,11}, bestrichen mit scharfem
Meerrettich^{3,5,G,J,N}, darüber geben wir noch einen
ordentlichen Schluck unserer köstlichen
Schwarzbiertunke^{14,A2,I,J,N}, garniert mit buntem Salat
*saxon roast bread with juicy roast pork,
pickled cucumber with horseradish, delicious
black beer sauce, garnished with a colourful salad*



NUR Montags

Beef Tatar (200g), 19,90 €

frisch zubereitet, mit pikantem Senf, Meersalz,
Pfeffer aus der Mühle, feinen Sardellen^D,
Kapern², Cornichon¹- und Zwiebelwürfeln
mariniert, ein frisches Eigelb, und dazu frisches
Hausbrot^{A1,A2,A3}

*MONDAYS ONLY Beef tartare (200g),
freshly prepared, marinated with spicy mustard,
sea salt, freshly ground pepper, finely diced
anchovies, capers, cornichons and onions,
served with a fresh egg yolk and fresh house
bread*



Düringer Bratworscht 18,90 €
 mid Sauerkraut und Garduffelbambe
 - Thüringer Bratwurst^{7,I} mit Biersoße,
 Specksauerkraut, Kartoffelpüree^G und Senf -
*fried sausage with beer sauce, white cabbage
 and mashed potatoes*

Gegradne Gefliechelleber 18,90 €
 mit Garduffelbambe, Zwiebelsoße un Äbelring
 - rosa gebratene Geflügelleber auf Kartoffelpüree,
 Zwiebelsoße^{14,A2,G,I,J,N} und Apfelring^{A2,C,G} -
*roasted poultry liver on mashed potatoes,
 onion sauce and small apple caje*

Scheenes von dr Stelle 18,90 €
 - deftige Eisbeinsülze^{4,8,11,I} mit Wurzelgemüse, "Guter Remoulade"^{11,D,G}
 Zwiebelringen, knusprigen Bratkartoffeln^{2,3,8} und frischem Salat^{2,5,J} -
aspic of pork knuckle with root vegetables, sauce tartar, onion rings and crispy fried potatoes

Saftzschor Rindergulasch mid Blaugraud und Garduffeln 21,90 €
 - 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 geschmort.
 Dazu gibt es Rotkohl⁵ und Petersilienkartoffeln^G.
beef goulash, red cabbage and potatoes

Ä scheenes Schnidßl mid härlischn Bommes
 dazu Bilzsooße und ä bissl Graudsalad 22,90 €
 - gebratenes Schweineschnitzel^{A2,C,G}, mit Champignonsauce^{A2,G,I},
 Pommes Frites und Oma's Krautsalat⁵
*Schnitzel Pork with creamy mushroom sauce,
 coleslaw and French fries*

Ä safdsches Stäk mid Würzfleesch
 und Gäse druff 25,90 €
 dorzu Ärbsn und knacksche Bommes
 - Schweinesteak mit Würzfleisch überbacken an
 Buttererbsen und Pommes Frites -
*pork steak topped with small ragout fin gratinated
 with cheese and butter peas and French fries*

Das gönner am besdn:
Sächsschor Sauerbradn 25,90 €
 mit Blaugraud un Kleeßen
 - Sauerbraten - aus einem Sud von Rotwein & Essig -
 serviert in einer dunklen Soße^{1,14,A2,H5,I,J,N} welche mit
 Lebkuchen gebunden ist.
 Dazu reichen wir Apfelrotkohl und Kartoffelklöße^{2,3,5,A2,G}
*braised beef in vinegar ("Sauerbraten")
 with apple red cabbage and dumplings*

Saftige Lammhaxe
 in Rotwein-Knoblauchsauce^{A2,I,J,N}, 33,90 €
 Butterbohnen und Rosmarinkartoffelchen^{G,I}
*lamb shank with garlic red wine sauce, buttered beans
 and rosemary potatoes*

DRESDNER BATZEN^{I,J}
 unsere Hausspezialität



Ein großes Stück vom saftigen
 Schweinenacken, der Länge nach
 geschnitten, gut gewürzt mit Kümmel
 und Majoran, bestrichen mit Senf und
 getaucht in Radeberger Bier, danach auf
 einen Spieß gesteckt und im Ofen
 geschmort.
 - serviert in einer Zwiebelsoße^{14,A2,I,J,N}
 mit herzhaften Bratkartoffeln^{2,3,8}
 und Specksauerkraut

*"Dresden lump"
 the specialty of the house
 roast pork with hearty roasted potatoes
 and bacon cabbage
 25,90 €*



Gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterquark gefüllt 17,90 €
dazu bunter Salat^{2,3,1}
jacket potato filled with herbed curd cheese, served with mixed salad
- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen (140g) 22,90 €
with strips of fried chicken breast (140g)

Königsberger Klopse a la Dresden 1900^{A2,C} 18,90 €
in Kapernsauce^{2,A2,C,G,1}, mit gerösteten Pfannenkartoffeln, rote Bete und Blattsalaten¹
Königsberger meatballs a la Dresden 1900
in caper sauce, with roasted pan-fried potatoes, beetroot and lettuce

Dresden 1900 Burger^{A2,A3} 21,90 €
mit Rindfleisch, Blattsalat, Gurke, Krautsalat³, Bacon^{3,8},
Honig-Senf-Dip^G und Zwiebelringen^{A2}, sowie Pommes Frites
Dresden 1900 burger with beef, lettuce, cucumber,
coleslaw, bacon, honey mustard dip and onion rings,
served with French fries

Scharfes Schweinefilet mit Kaffeenote, 24,90 €
an Tomatenragout und Kartoffelstampf^{F3,G}
Spicy pork fillet with a coffee flavour, with tomato ragout and mashed potatoes

Putensteak¹ 22,90 €
mit Oliven¹-Schafskäsegratin, dazu buntes Kartoffel-Gemüse und Olivenöl
Turkey steak with olive and sheep's cheese gratin,
served with colourful potato vegetables and olive oil

250 g Rumpsteak rosa gebraten, 35,90 €
dazu eine gefüllte Backkartoffel mit Kräuterquark, Kräuterbutter^{1,A2,D,F,1} und Salat¹
250 g rump steak medium, served with stuffed jacket potato with herb quark, herb butter and salad

Bandnudeln^{A2} in Estragonrahm, 26,90 €
mit grünen Bohnen, tranchiertem Rumpsteak (180g) und Grana Padano^{2,G}
Ribbon noodles in tarragon cream,
with green beans, carved rump steak (180g)
and Grana Padano cheese

Der Lieblings-Schaffnerteller 31,90 €

mit Stücken vom Dresdner Sauerbraten, Batzen,
Schweinemedallion, dazu Pfannengemüse^G,
Kräuterkartoffeln und Schwarzbiersauce

conductor's favourite plate
with pieces of Dresdner Sauerbraten,
dresden lump, pork medallion,
served with pan-fried vegetables,
herbed potatoes and black beer sauce



Gambrinusstuben



...vegetarisch und vegan köstlich, Genuss ganz ohne Fleisch

Vegane Zitronen-Bandnudeln^{A2} 19,90 €

mit Rucola und Grana Padano

vegan lemon tagliatelle with rocket and Grana Padano

- mit Garnelen / *with prawns*

25,90 €

Hausgemachter Quark

18,90 €

mit frischen Wiesenkräutern an kleinen Pellkartoffeln^o,

Butter oder Leinöl, dazu servieren wir Ihnen einen kleinen Gurkensalat

cottage cheese with fresh herbs small jacket potatoes, melted butter or linseed oil and small cucumber salad

Cremige Spinat-Gorgonzolaknödel^{A1,A2,A3,A4,C,K}

21,90 €

mit edlem italienischem Hartkäse gratiniert, auf pikantem Tomatensugo¹ angerichtet

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

Gegrillte Zucchini

19,90 €

auf Ratatouille¹, mit fruchtigem Orangen-Couscoussalat^{A2} und Minzjoghurt

grilled courgettes on ratatouille,

with fruity orange couscous salad and mint yoghurt

... nicht alles was in der Elbe schwimmt ist Fisch,
nicht alle unsere Fische kommen aus der Elbe

Dampferanleger

Zarte Matjesfilets^{2,4} 19,90 €

mit Remouladesauce und Äpfeln, Gewürzgurken, Salat und roten Zwiebeln, dazu servieren wir Bratkartoffeln
matie fillets with tartar sauce and apples, gherkins, mixed salad and red onions, served with fried potatoes

Forelle aus der sächsischen Schweiz 25,90 €

„Müllerin Art“^{A2} von der Forellenzucht Ermisch in Butter gebraten, gefüllt mit Kräutern und Zitrone, dazu Petersilienkartoffeln^o und marinierte Blattsalate¹
trout fried in butter, stuffed with herbs and lemon, served with parsley potatoes and marinated leaf salads

Welsfilet 25,90 €

im Weißweinsud gar gezogen, mit Dijon-Senf-Schaum^{A2,I,G}, buntem Gemüsestroh¹ und Basmatireis

Catfish fillet cooked in white wine stock, with Dijon mustard foam, colourful vegetable straw and basmati rice



... unsere Forellen kommen vom
Forellenhof Ermisch

Ermisch
Forellen- & Lachsrecht



**TIPP: Mehr Fisch schwimmt
in der Saisonkarte**



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.

saxon "Quarkkeulchen"

rolled in sugar and served with apple compote

Schokoküchlein ^{A2,C,G} 10,90 €

mit glasierten Kirschen,
dazu Schlagsahne und Vanilleeis

chocolate cake with glazed cherries,

served with whipped cream and vanilla ice cream

Apfelstrudel ^{3,A2} 10,90 €

- 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 ^{1,6}

apple strudel

with vanilla sauce



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



Das Ausrollen des Strudelteiges. Siehe Nr. 919.



Das Zusammenrollen eines Apfelstrudels. Siehe Nr. 919.

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: A1: Roggen, A2: Weizen, A3: Gerste, A4: Hafer, A5: Dinkel, A6: 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 H1: Pistazie, H2: Walnuss, H3: Mandel, H4: Haselnuss, H5: Cashew, H6: Paranuss | I: Sellerie | J: Senf und Senferzeugnisse | K: Sesam und Sesamerzeugnisse | L: Lupine und Lupinerzeugnisse | M: Muscheln, Schnecken, Tintenfische | N: Sulfid

MUSEUMSGASTRONOMIE

Frostige Drinks

Alle Eisbecher werden mit Eiswaffel ^{A1,2,3,4,5,6,C,FG},
Schokostreusel und Topping ^{FG} garniert

Eiskaffee ^{1,9,G,H} 6,50 €
köstlicher Bohnenkaffee, Vanilleeis ^{1,G},
Schlagsahne

Eisschokolade ^{1,3,G,F} 6,50 €
feine Trinkschokolade, Vanilleeis ^{1,G},
Schlagsahne



MUSEUMSGASTRONOMIE

Eisbecher

Gemischtes Eis 8,90 €
mit Früchten
Joghurteis ^G, Fruchtssorbet
und Schokoeis ^G mit
Sahne und Früchten
der Saison



“Heiße Liebe” 8,90 €
Eine große Portion cremiges
Vanillemilcheis ^{1,G} gereicht mit
heißen Himbeeren, frischer
Schlagsahne und Waffel



“Pfirsich Melba” 8,90 €
Saftige Pfirsichstücke ³ auf
Vanille ^{1,G}- und Joghurteis ^G
mit Himbeerpüree und
Schlagsahne



“Herrenbecher” 8,90 €
Vanille ^{1,G}-, Schoko ^G- und
Haselnüsseis ^{A2,G,H4} mit vielen
verschiedenen gehackten
Nüssen ^{E,H2,3,4,5}
Karamellsoße ^{FG}
und Schlagsahne



MUSEUMSGASTRONOMIE

Eisbecher

“Sächsischer Eisbecher” 8,90 €

Eine Melange aus Vanille^{1,G}- und Schokoladenmilcheis^G, Oma's Apfelkompott und Eierlikör, gekrönt von einem großen Tupfer frischer Schlagsahne



“Schaffnermädchen” 8,90 €

Vanille^{1,G}-, Schokoladeneis^G und Fruchtsorbet mit saftigen Schattenmorellen, knackigen Schokoraspeln, einem guten Schuss Kirschbrand und frischer Schlagsahne



“Baileysbecher” 8,90 €

Schoko^G-, Vanille^{1,G}- und Haselnusseis^{A2,G,H4} mit einem guten Schluck Baileys^G dazu Schlagsahne



Kindereisbecher “Helene” 5,50 €

Fruchtsorbet und Vanilleeis^{1,G} auf Waldbeerengrütze mit Vanillesauce^{1,G}, einem Tupfer Sahne und einer Waffel, dazu eine kleine Überraschung



MUSEUMSGASTRONOMIE

Eisbecher für kleine Schaffner

Kindereisbecher “Hugo” 5,50 €

zwei Kugeln Vanilleeis^{1,G}, Smarties^{1,EE,H3,4,2,5,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 3,90 €

4 cl 4,90 €

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 3,90 €



DRESDEN1900
MUSEUMSGASTRONOMIE GMBH
AN DER FRAUENKIRCHE 20
01067 DRESDEN

KONTAKTDATEN DRESDEN1900

WWW.DRESDEN1900.DE

RESERVIERUNG
TEL. 0351-48 20 58 58

BUCHUNG@DRESDEN1900.DE

FAX 0351-48 20 58 56