Da Guggs'de verwundert, das gibt's nur im Dresden 1900

SILVESTER

Mit Schwung ins neue Jahr –
Dresden 1900 feiert mit Ihnen stilvoll den Jahreswechsel.
Durch die Nacht begleiten Sie Entertainer
Karl-Heinz-Bellmann, Schauspielerin und Sängerin
Dorit Gäbler und DJ Scheini.
Fahrscheine: Bei Ihrem Schaffner/in oder
www.dresden1900.de

Kulinarische Rundfahrt
durchs alte und neue Dresden

DRESDEN 1900

MUSEUMSGASTRONOMIE

MUSEUMSGASTRONOMIE

FESTTAGSKARTE

WWW.DRESDEN1900.DE

MUSEUMSGASTRONOMIE

Kleinigkeiten

Sächsische Köstlichkeit — kleine Kelle 7,90 € / große Kelle 11,90 €
Kartoffelsuppe[I] mit
gebratenen Würstchenscheiben[3,7,8,I,J]
Saxon potato soup with roasted sausage slices

Kleiner Beilagensalat[J], 7,90 €
Gurke, Tomate, Paprika und Blattsalate
small mix salad with cucumber, tomato, bell pepper, leaf lettuce

Gurkensalat „Großmutters Art“[G], 5,50 €
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...
Cucumber salad „Granny‘s kind“

Mid Griemelgääse übberbagnes Würzfleesch midner knackschen Bemme 9,90 €
Würzfleisch[1,5,A2,D,E,G,I,N] vom Schwein mit Käse überbacken und getoasteten Weißbrot[A2,F,H] serviert
ragout fin from pork tender meat with mushrooms in creamy sauce, baked with a cheese topping and toast

Frischer Hackepeter 16,90 €
bestes Schweinefleisch frisch aus der Metzgerei wird dargereicht mit Zwiebeln, Ei 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

MUSEUMSGASTRONOMIE

BRATENBROT

...Lieblingssnack, eine sächsische Spezialität für zwischendurch

Scheiben Schwarzbrot[A1,A2,A3] aus der Backstube, reichlich belegt mit Braten vom Schwein[I,J] 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 horse-radish, delicious black beer sauce, garnished with a colourful salad

18,90

MUSEUMSGASTRONOMIE

Salat Klassiker

...Zum Grünzeug reichen wir frisches Brot aus der Backstube...

Großer Salat mit bunten Salatblättern, 17,90 €
angemacht mit unserem Hausdressing[J]
mixed salad with cucumber, tomato, bell pepper and fresh greens (pure)

- mit Hähnchenbruststreifen (140 g) / *with stripes of chicken breast (140g)* 22,90 €

Mit feinen Kräutern gebratene Black Tiger Garnelen[7,D]

an großem Salat mit bunten Salatblättern, angemacht mit unserem Hausdressing[J]

black tiger prawns on a large salad with colourful lettuce leaves, dressed with our house dressing

24,90

MUSEUMSGASTRONOMIE

Klassiker zum Fest

Scheenes Schnidßl midd ner krämschen Soße und Schammbies dorzu Bommes 22,90 €
gebratenes Schweineschnitzel [A2,C,G] mit cremiger Champignonsauce [A2,G,I] und Pommes Frites
Schnitzel Pork with creamy mushroom sauce, coleslaw and French fries

Ä safdsches Stäk mit Würzfleesch und Gäse druff dorzu Ärbsn und knacksche Bommes 26,90 €
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

Saftiger Rindergulasch [14,G,I,J] nach Oma's Rezept, 21,90 €
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 [3] und Petersilienkartoffeln [G].
beef goulash, red cabbage and potatoes

Gebradne Gefliechelleber mit Garduffelbambe, Zwiebelsoße un Äbbelring 18,90 €
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

Grämische Spinat-Gorgonzolaknödel [A1,A2,A3,A4,C,K] 21,90 €
mit edlem italienischen Hartkäse [2] gratiniert, auf pikantem Tomatenragout [1] angerichtet.
creamy spinach-gorgonzola dumplings gratinated with Italian hard cheese, served on a spicy tomato sauce

Forelle aus der sächsischen Schweiz „Müllerin Art“ von der Forellenzucht Ermisch in Butter gebraten, 25,90 €
gefüllt mit Kräutern und Zitrone, dazu Petersilienkartoffeln [G] und marinierte Blattsalate [J]
trout fried in butter, stuffed with herbs and lemon,served with parsley potatoes and marinated leaf salads

Vegane Zitronen-Bandnudeln [A2] 19,90 €
mit Rucola und Grana Padano (bei vegan ohne Käse)
vegan lemon tagliatelle with rocket and Grana Padano

MUSEUMSGASTRONOMIE

DRESDNER BATZEN [I,J]

...die Leibspeise des Schaffners, Spezialität des Hauses ... Durch nichts zu übertreffen!

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 im Ofen gebacken.

- 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

WEIHNACHTLIC

MUSEUMSGASTRONOMIE

weihnachtliche Vorspeisen

Brotkorb mit hausgebackenem Brot, 7,90 €
Frischkäse und Gänseschmalz
Basket with homemade bread, herb cream cheese and greaves lard

Rosenkohlcremesüppchen [I], 9,90 €
mit karamelisierten Haselnüssen und Prosciutto [8,G]
Cream of Brussels sprouts soup with caramelised hazelnuts and prosciutto

ohne Schinken (vegetarisch) / *without ham (vegetarian)* 6,90 €

MUSEUMSGASTRONOMIE

Sächsische Klassiker

Rahmedelgulasch vom sächsischen Hirsch [5,14,I,N], 21,90 €
mit Semmelklößen [A2,C,G]
Saxon venison goulash with bread dumplings

gekochte Rinderzunge [8,I], 23,90 €
in Meerrettichsoße [3,5,8,A2,G,I,N] mit Buttererbsen und Kartoffeln [G]
boiled beef tongue in horseradish sauce with buttered peas and potatoes

gebratenes Putensteak [I] **mit Oliven** [I]**-Schafskäse gratiniert**, 22,90 €
dazu buntes Kartoffel-Gemüse und Olivenöl
Roasted turkey steak gratinated with olive and sheep cheese, served with colourful potato vegetables and olive oil

MUSEUMSGASTRONOMIE

SCHAFFNERTELLER

...das Lieblingsgericht ... das Beste aus der sächsischen Küche auf einem Teller...

mit Stücken vom Dresdner Sauerbraten, Batzen und gepöckelte Rinderzunge [8,I], dazu Pfannengemüse [G], Kräuterkartoffeln und Schwarzbiersauce

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

31,90

vegetarische Gnocchi [C] **mit Radicchio in Sahnesauce** [14,G], 21,90 €
Kastanienpesto [2,G] und Spekulatiusbrösel
vegetarian gnocchi with radicchio in cream sauce, chestnut pesto and speculoos crumbs

TIPP: ...nach dem Essen gibt's ä Schnäbbsl

Genießen Sie den Schaffnertrunk
in der Mütze 2 cl 3,90 € | 4 cl 4,90 €

XHE LECKEREIN

MUSEUMSGASTRONOMIE

Das Besondere zum Fest

Gänsekeule [1]
auf Rotweinsauce [14,A2,I]
mit Apfelrotkohl [3] und
Kartoffelklößen [2,3,5,A2,I,N]

Goose leg in red wine sauce, with red cabbage and potato dumplings

31,90

Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinsauce [A2,I,J], 31,90 €
dazu Apfelrotkohl und Klöße
Braised ox cheeks in red wine sauce served with red cabbage and dumplings

Gebackenes Lachsfilet mit Spekulatiuskruste [1,3,A2,G] 31,90 €
auf Orangen-Reis [2,14,G,I], dazu fruchtiger Granatapfel-Feldsalat [3,5,J,N]
baked salmon fillet with speculoos crust on orange rice, served with a fruity pomegranate and lamb's lettuce salad

Das gönnmer am besdn: Sächsschor Sauerbradn mit Blaugraud un Kleeßen

Sauerbraten – aus einem Sud von Rotwein & Essig - serviert in einer dunklen Soße [1,14,A2,H3,I,J,N], welche mit Lebkuchen gebunden ist [A2,I,J,N], dazu reichen wir Apfelrotkohl und Kartoffelklöße [2,3,5,A2,G]

braised beef in vinegar ("Sauerbraten") with apple red cabbage and dumplings

26,90

MUSEUMSGASTRONOMIE

WEIHNACHTSFEIERN

VERANSTALTUNGEN

Denken Sie heute schon an morgen ...

Buchen Sie bereits jetzt Ihre Weihnachtsfeier für 2026!
So sichern Sie sich die beliebtesten Termine.
Anfrage unter buchung@dresden1900.de

MUSEUMSGASTRONOMIE

feinstes Naschwerk

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

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 cakewith glazed cherries,
served with whipped cream and vanilla ice cream

Apfelstrudel [A2] 9,90 €
- 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,G]
apple strudel with vanilla sauce

Cassissorbet [1,3,5,A2,N] **an Mascarpone-Chocolat-Mandelkuchen** [A2,C,G,H2] 11,90 €
und marinierten Beerenfrüchten [14]
blackcurrant sorbet with mascarpone,
chocolate and almond cake and marinated berries

Das Ausziehen 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 Phenylalaminquelle | 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 Lupinenerzeugnisse | M: Muscheln, Schnecken, Tintenfische | N: Sulfit

MUSEUMSGASTRONOMIE

Heiß & Eis

„Heiße Liebe“ auf sächsisch A2,C,F,G — 8,90 €
eine große Portion cremiges Vanilleeis G gereicht mit heißen Himbeeren und frischer Schlagsahne
a large portion of creamy vanilla ice cream with hot raspberries and fresh whipped cream

Schaffnermädchen A2,C,F,G, — 8,90 €
Vanille-G, Schokoladeneis G und Fruchtsorbet mit saftigen Schattenmorellen, knackigen Schokoraspeln, einem guten Schuss Kirschbrand und frischer Schlagsahne
vanilla-, chocolate ice cream and fruit sorbet with juicy shadow morels, crunchy chocolate chips, a good dash of cherry brandy and fresh whipped cream

Sächsischer Eisbecher A2,C,F,G — 8,90 €
Eine Melange aus Vanille-G und Schokoladenmilcheis G, Oma‘s Apfelkompott und Eierlikör, gekrönt von einem großen Tupfer frischer Schlagsahne
a melange of vanilla and chocolate milk ice cream, granny‘s apple compote and eggnog, topped with a big dollop of fresh whipped cream

Stollengedeck — 7,10 €

Eine Scheibe Dresdner Christstollen mit einer Tasse Filterkaffee
slice of stollen with a cup of coffee

Stollenlikör vom Weingut „Schloss Proschwitz“
der flüssige Genuss des legendären Dresdner Christstollens
stollenliquer Vineyard „Schloss Proschwitz“ saxony

2 cl — 4,90 €
4 cl — 6,90 €

MUSEUMSGASTRONOMIE

Heeßgedränge

Mehrfruchtglühwein rot/weiß (Arzgebirgsglühwain von Heide) *mulled wine red or white*	0,2 l	4,50 €
mit Schuss *with a shot*	0,2 l	5,90 €
Dresdner Eierpunsch mit Sahne *Dresden eggnog with whipped cream*	0,2 l	6,50 €
Kinderpunsch *Children‘s punch*	0,2 l	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 3,90 €

Kontaktdaten Dresden1900

DRESDEN1900
MUSEUMSGASTRONOMIE GMBH
AN DER FRAUENKIRCHE 20
01067 DRESDEN

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

GEÖFFNET:
MONTAG - SONNTAG 9:00 UHR BIS DER LETZTE GEHT!

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

xmas lounge

GLÜHWEINZAPFEN & WINTERGRILLEN

... auf zur längsten Après-Ski-Party Dresdens

MO-SA 11-22 UHR
sowie am
SO 30.11. & 14.12.
11-20 Uhr

PROBIER UNSERE 6 SORTEN GLÜHWEIN
UND 66 WEITERE HEISSE
UND KALTE WINTERGETRÄNKE
im Durchgang zwischen Altmarkt und Altmarkt-Galerie