

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](http://WWW.DRESDEN1900.DE)

## MUSEUMSGASTRONOMIE

### Expressfahrt

Wenn es ganz schnell gehen muss ...

#### Sächsischer Rindergulasch nach Oma's Rezept

Deftige Würfel vom Rind<sup>14.G.I.J</sup>, angebraten mit reichlich Tomatenmark, Zwiebeln und Gewürzen. Das ganze abgelöscht mit gutem Rotwein und im Rinderfond saftig geschmort. Dazu gibt es Rotkohl<sup>3</sup> und Petersilienkartoffeln<sup>G</sup>.

21,90 €



#### MONTAG IST STAMMTISCHTAG

0,4l Radeberger Bier für 3,90 €  
Freunde treffen, Kollegen einladen  
sowie alte Bekannte wiedersehen...  
das alles bei unserem Stammtischtag mit  
einem großen Radeberger 0,4l  
für nur 3,90 €  
in der Zeit von 15:00 bis 22:00 Uhr

#### 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.

#### 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.

## MUSEUMSGASTRONOMIE

### Sonderfahrten

#### 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!

#### 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.

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

**Sächsische Köstlichkeit**

Kartoffelsuppe<sup>1</sup>  
mit gebratenen  
Würstchenscheiben<sup>3,7,8,1,J</sup>

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



**Dresdner Batzen<sup>1,J</sup>**

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 gebacken.

- serviert in einer Zwiebelsoße<sup>14,A2,1,J,N</sup> mit herzhaften Bratkartoffeln<sup>2,3,8</sup> und Specksauerkraut

25,90 €



**Gurkensalat „Großmutter's Art“<sup>6</sup>**

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, gepökelte Rinderzunge<sup>8,1</sup>, dazu Pfannengemüse<sup>6</sup>, Kräuterkartoffeln und Schwarzbiersauce



31,90 €

**Sächsische Quarkkeulchen<sup>A2,C</sup>**

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“<sup>G</sup> 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“*

### Beilagensalat<sup>1</sup> 7,90 €

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 €

angemacht mit unserem Hausdressing<sup>1</sup>

*mixed salad with cucumber, tomato, bell pepper and fresh greens (pure)*

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

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

### Mit feinen Kräutern gebratene Black Tiger Garnelen<sup>7,D</sup>

an großem Salat mit bunten Salatblättern, angemacht mit unserem Hausdressing<sup>1</sup>

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

24,90 €



MUSEUMSGASTRONOMIE

## Omas Subbengüsch



### Suppen

#### Sächsische Köstlichkeit

Kartoffelsuppe<sup>1</sup> mit gebratenen Würstchenscheiben<sup>5,7,8,1,1</sup>

*Saxon potato soup with roasted sausage slices*

#### Tomatensuppe<sup>1,G</sup>

mit Pestoschaum<sup>2,C,G</sup>

*tomato soup with pesto foam*

	kleine Kelle	große Kelle
Sächsische Köstlichkeit	7,90 €	11,90 €
Tomatensuppe <sup>1,G</sup>	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, vergreifen 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**<sup>A1,A2,A3</sup>, 7,90 €

Kräuterfrischkäse und Griebenschmalz<sup>A2</sup>

*Basket with homemade bread, herb cream cheese and greaves lard*

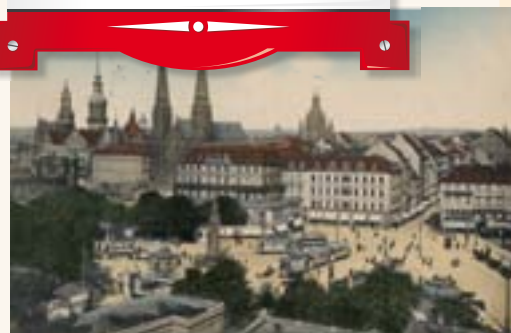
**Mid Griemelgäse überbagnes Würzfleisch**

**midner knackschen Bemme**

9,90 €

- Würzfleisch<sup>1,5,A2,D,EG,I,N</sup> vom Schwein mit Käse überbacken  
und getoasteten Weißbrot<sup>A2,FH</sup> serviert -

*ragout fin from pork tender meat with mushrooms in  
creamy sauce, baked with a cheese topping and toast*



**Oma's sächsischer Wurstsalat**<sup>11</sup>

14,90 €

mit Streifen von der Lyoner<sup>2,3,7,8</sup>, 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<sup>2,3,8,6</sup> mit Käse und Camembert, Kräuterfrischkäse,  
Schmalz<sup>A2</sup>, Gewürzgurke<sup>2,11</sup> und hausgebackenem Brot

*conductor snack - 3 Saxon knockwurst sausages, cheese and camembert,  
herb cream cheese, greaves lard, gherkin and homemade bread*

**Oliven und Käsewürfel**

12,90 €

*cheese selection with olives*

**Frischer Hackepeter (180 g)**

16,90 €

bestes Schweinefleisch frisch aus der Metzgerei wird dargereicht mit Zwiebeln

und saurer Gurke<sup>2,11</sup>. 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<sup>A1,A2,A3</sup> aus der Backstube, reichlich  
belegt mit Braten<sup>IJ</sup> vom Schwein und Gewürzgurke<sup>2,11</sup>,  
bestrichen mit scharfem Meerrettich<sup>3,5,6,J,N</sup>, darüber geben  
wir noch einen ordentlichen Schluck unserer köstlichen  
Schwarzbiertunke<sup>14,A2,I,J,N</sup>, garniert mit buntem Salat

*saxon roast bread with juicy roast pork,  
pickled cucumber with horseradish, delicious  
black beer sauce, garnished with a colourful salad*

18,90 €



**Scheenes von dr Stellze**

18,90 €

- hausgemachte Eisbeinsülze<sup>4,8,11,1</sup> mit Wurzelgemüse, "Guter Remoulade"<sup>11,D,G</sup>,  
Zwiebelringen, knusprigen Bratkartoffeln<sup>2,3,8</sup> und frischem Salat<sup>2,3,1</sup> -

*aspic of pork knuckle with root vegetables, sauce tartar, onion rings  
and crispy fried potatoes*



früher um 1900

...wir gochn säggssch, wie unsre Oma



**Düringer Bratworscht** 18,90 €

mid Sauerkraut und Garduffelbambe  
- Thüringer Bratwurst<sup>7,I</sup> mit Biersoße,  
Specksauerkraut, Kartoffelpüree<sup>6</sup> und Senf -  
*fried sausage with beer sauce, white cabbage  
and mashed potatoes*

**Gebradne Gefliechelleber** 18,90 €

mit Garduffelbambe, Zwiebelsoße un Äbelring  
- rosa gebratene Geflügelleber auf Kartoffelpüree,  
Zwiebelsoße<sup>14,A2,G,I,J,N</sup> und Äpfelring<sup>A2,C,G</sup> -  
*roasted poultry liver on mashed potatoes,  
onion sauce and small apple caje*

**Saftzschor Rinderguulash mid Blaugraud und Garduffeln** 21,90 €

- Saftiger Rindergulasch<sup>14,G,I,J</sup> 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 Rotkohl<sup>5</sup> und Petersilienkartoffeln<sup>6</sup>.  
*beef goulash, red cabbage and potatoes*

**Ä scheenes SchnidBl mid härlischn Bommies**

**dazu Bilzsooße und ä bissl Graudsalad** 22,90 €

- gebratenes Schweineschnitzel<sup>A2,C,G</sup>, mit Champignonsauce<sup>A2,G,I</sup>, Pommes Frites und Oma's Krautsalat<sup>3</sup>  
*Schnitzel Pork with creamy mushroom sauce, coleslaw and French fries*

DRESDNER BATZEN<sup>1,I</sup>

...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 auf einen Spieß gesteckt und im Ofen gebacken. Serviert in einer Zwiebelsoße<sup>14,A2,I,J,N</sup> mit herzhaften Bratkartoffeln<sup>2,3,8</sup> und Specksauerkraut

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

25,90 €



**Ä safdsches Stäk mid Würzfleesch und Gäse druff** 26,90 €

dorzu Ärbsn und knacksche Bommies  
- 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*



TIPP

**Das gönner am besdn: Sächsschor Sauerbradn** 25,90 €

mit Blaugraud un Kleeßen  
- Sauerbraten - aus einem Sud von Rotwein & Essig - serviert in einer dunklen Soße<sup>1,14,A2,H3,I,J,N</sup>  
welche mit Lebkuchen gebunden ist. Dazu reichen wir Apfelrotkohl und Kartoffelklöße<sup>2,3,5,A2,G</sup>  
*braised beef in vinegar ("Sauerbraten") with apple red cabbage and dumplings*



#### Dresden 1900 Burger<sup>A2,A3</sup>

21,90 €

mit Rindfleisch, Blattsalat, Gurke, Krautsalat<sup>3</sup>, Bacon<sup>3,8</sup>, Honig-Senf-Dip<sup>G</sup> und Zwiebelringen<sup>A2</sup>, sowie Pommes Frites  
*Dresden 1900 burger with beef, lettuce, cucumber, coleslaw, bacon, honey mustard dip and onion rings, served with French fries*

#### gebratenes Putensteak<sup>1</sup> mit Oliven<sup>1</sup>-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*

#### Was de Kuh im Maule hat mid zard'n Ärbsn und Buddgarduffeln

23,90 €

- gekochte Rinderzunge<sup>8,1</sup> in Meerrettichsoße<sup>3,5,8,A2,G,I,N</sup>, mit Buttererbsen und Kartoffeln<sup>G</sup> -  
*boiled beef tongue in horseradish sauce with buttered peas and potatoes*

#### 180 g tranchiertes Rumpsteak

28,90 €

auf Zitronen-Bandnudeln<sup>A2</sup>, mit Rucola und Grana Padano<sup>2,G</sup>  
*180 g carved rump steak on lemon tagliatelle, with rocket and Grana Padano*

#### Saftige Lammhaxe in Rotwein-Knoblauchsauce<sup>A2,I,J,N</sup>,

32,90 €

Butterbohnen und Rosmarinkartoffelchen<sup>G,1</sup>  
*lamb shank with garlic red wine sauce, buttered beans and rosemary potatoes*

#### 250 g Rumpsteak rosa gebraten,

33,90 €

dazu Rosmarindrillinge und feines Pfannengemüse  
*250 g rump steak medium, served with rosemary potato triplets and fine pan-fried vegetables*

## MUSEUMSGASTRONOMIE

### SCHAFFNERTELLER

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

mit Stücken vom Dresdner Sauerbraten, Batzen und gepökelte Rinderzunge<sup>8,1</sup>, dazu Pfannengemüse<sup>G</sup>, 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 €



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

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

## Gambrinusstuben



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

**Vegane Zitronen-Bandnudeln**<sup>A2</sup> 19,90 €  
mit Rucola und Grana Padano (bei vegan ohne Käse)  
*vegan lemon tagliatelle with rocket and Grana Padano*

**Hausgemachter Quark** 18,90 €  
mit frischen Wiesenkräutern an kleinen Pellkartoffeln<sup>G</sup>,  
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**<sup>A1,A2,A3,A4,C,K</sup> 21,90 €  
mit edlem italienischem Hartkäse gratiniert, auf pikantem Tomatensugo<sup>1</sup> angerichtet  
*creamy spinach-gorgonzola dumplings gratinated with Italian hard cheese,  
served on a spicy tomato sauce*

**Veganer Gemüseburger**<sup>A2</sup> 20,90 €  
mit Mango-Chilidressing in knackigem Brötchen<sup>A2,A5</sup>, mit frischer Salatgurke,  
Rucola und geröstetem Sesam, dazu Pommes Frites  
*vegan veggie burger with mango chilli dressing in a crispy bun with fresh cucumber,  
rocket and roasted sesame seeds, served with french fries*

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

## Dampferanleger

**Zarte Matjesfilets**<sup>2,4</sup> 19,90 €  
mit Remouladesauce und Äpfeln, Gewürzgurken, Salat<sup>2,3,1</sup>  
und roten Zwiebeln, dazu servieren wir Bratkartoffeln  
*matie fillets with tartar sauce and apples, gherkin s,  
mixed salad and red onions, served with fried potatoes*

**Forelle aus der sächsischen Schweiz** 25,90 €  
„Müllerin Art“<sup>A2</sup> von der Forellenzucht Ermisch  
in Butter gebraten, gefüllt mit Kräutern und Zitrone,  
dazu Petersilienkartoffeln<sup>G</sup> und marinierte Blattsalate<sup>1</sup>  
*trout fried in butter, stuffed with herbs and lemon,  
served with parsley potatoes and marinated leaf salads*

**Mit feinen Kräutern gebratene Black Tiger Garnelen**<sup>7,10</sup>, 25,90 €

auf Bandnudeln<sup>A2</sup>, dazu pikantes Tomatensugo mit Grana Padano

*fried Black Tiger prawns on tagliatelle,  
served with savoury tomato sauce  
with Grana Padano*



... unsere Forellen  
kommen von



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



#### Sächsische Quarkkeulchen <sup>A2,C</sup> 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 <sup>A2,C,G</sup> 10,90 €

mit glasierten Kirschen, dazu Schlagsahne und Vanilleeis  
*chocolate cakewith glazed cherries,*  
*served with whipped cream and vanilla ice cream*

#### Apfelstrudel <sup>3,A2</sup> 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 <sup>1,6</sup>

*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 Lupinenerzeugnisse | M: Muscheln, Schnecken, Tintenfische | N: Sulfid

## MUSEUMSGASTRONOMIE

### Frostige Drinks

Alle Eisbecher werden mit Eiswaffel <sup>A1,2,3,4,5,6,C,FG</sup>,  
Schokostreusel und Topping <sup>FG</sup> garniert

#### Eiskaffee <sup>1,9,G,H</sup>

6,50 €

köstlicher Bohnenkaffee, Vanilleeis <sup>1,G</sup>,  
Schlagsahne

#### Eisschokolade <sup>1,3,G,F</sup>

6,50 €

feine Trinkschokolade, Vanilleeis <sup>1,G</sup>,  
Schlagsahne



## MUSEUMSGASTRONOMIE

### Eisbecher

#### Gemischtes Eis mit Früchten

8,90 €

Joghurteis <sup>G</sup>, Fruchtssorbet  
und Schokoeis <sup>G</sup> mit  
Sahne und Früchten  
der Saison



#### “Heiße Liebe”

8,90 €

Eine große Portion cremiges  
Vanillemilcheis <sup>1,G</sup> gereicht mit  
heißen Himbeeren, frischer  
Schlagsahne und Waffel



#### “Pfirsich Melba”

8,90 €

Saftige Pfirsichstücke <sup>3</sup> auf  
Vanille <sup>1,G</sup>- und Joghurteis <sup>G</sup>  
mit Himbeerpüree und  
Schlagsahne



#### “Herrenbecher”

8,90 €

Vanille <sup>1,G</sup>-, Schoko <sup>G</sup>- und  
Haselnusseis <sup>A2,G,H4</sup> mit vielen  
verschiedenen gehackten  
Nüssen <sup>E,H2,3,4,5</sup>  
Karamellsoße <sup>FG</sup>  
und Schlagsahne



## MUSEUMSGASTRONOMIE

### Eisbecher

#### “Sächsischer Eisbecher” 8,90 €

Eine Melange aus Vanille<sup>1,G</sup>- und Schokoladenmilcheis<sup>G</sup>, Oma's Apfelkompott und Eierlikör, gekrönt von einem großen Tupfer frischer Schlagsahne



#### “Schaffnermädchen” 8,90 €

Vanille<sup>1,G</sup>-, Schokoladeneis<sup>G</sup> und Fruchtsorbet mit saftigen Schattenmorellen, knackigen Schokoraseln, einem guten Schuss Kirschbrand und frischer Schlagsahne



#### “Baileysbecher” 8,90 €

Schoko<sup>G</sup>-, Vanille<sup>1,G</sup>- und Haselnusseis<sup>A2,G,H4</sup> mit einem guten Schluck Baileys<sup>G</sup> dazu Schlagsahne



#### Kindereisbecher “Helene” 5,50 €

Fruchtsorbet und Vanilleeis<sup>1,G</sup> auf Waldbeerengrütze mit Vanillesauce<sup>1,G</sup>, einem Tupfer Sahne und einer Waffel, dazu eine kleine Überraschung



## MUSEUMSGASTRONOMIE

### Eisbecher für kleine Schaffner

#### Kindereisbecher “Hugo” 5,50 €

zwei Kugeln Vanilleeis<sup>1,G</sup>, Smarties<sup>1,EE,H3,4,2,5,A2,G</sup>, Schokosauce<sup>G</sup>, 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“. Prostern 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 €

### Familienfeiern

Haben Sie schon Plätze  
für Ihre nächste familiäre  
Sonderfahrt gebucht?



Zu unseren Angeboten 

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