MUSEUMSGASTRONOMIE

DRESDEN 1900®

DRINKS MENU

MUSEUMSGASTRONOMIE

BEER

draft beer

	0,25 l	0,4 l
RADEBERGER PILSNER	3,90 €	5,10 €

the pale golden, pleasantly hop-accented Pilsner with its fine, creamy head. Radeberger Pilsner. Exceptional since the very beginning.

lemon shandy	3,90 €	5,10 €

made with Radeberger Pilsner and Sprite

cola beer	3,90 €	5,10 €

Radeberger Pilsner mixed with Coca-Cola

	0,3 l	0,5 l
Dresdner Felsenkeller Urhell	4,20 €	5,40 €

A smooth and mild pale lager with a gentle touch of bitterness. A well-balanced beer, ideal for any occasion and appreciated by true beer connoisseurs.

Freiberger Schwarzbier	4,20 €	5,40 €

This aromatic dark lager keeps the mining tradition of the Ore Mountains UNESCO World Heritage region alive. Its balanced character comes from carefully roasted dark malts, delivering a fresh and full-bodied flavor.

Freiberger Kellerbier	4,20 €	5,40 €

With Freiberger Kellerbier, we proudly honor Saxony's long-standing brewing tradition. The original recipe for this full-bodied, robust beer was developed over 750 years ago. Cool cellaring brings out its noble character - just as it did then. The taste is rich, bold, and aromatic.

Allgäuer Büble Edelweiss Bier	4,40 €	5,60 €

A naturally cloudy wheat beer with a rich golden hue and velvety foam. The first sip reveals ripe, well-balanced banana notes, followed by delicate hop aromas. This fruity and refreshingly smooth beer finishes with a pleasantly creamy mouthfeel.

bottled beer

	0,33 l	0,5 l
Allgäuer Büble Edelweiss Bier non-alcoholic	5,50 €	

wheat beer

Radeberger non-alcoholic 4,50 €

pilsner

Hövels Original 5,90 €

This red-golden beer specialty, brewed with four select malts and the finest hops, reveals a unique variety of aromas. An incomparable top-fermented creation that invites you to enjoy with all your senses.

... lip to lip,
or it'll dribble!

schnapps, liqueurs and strong stuff from page 8 onwards.

MUSEUMSGASTRONOMIE

MINERAL WATER

	0,25 l	0,75 l
ORIGINAL SELTERS Classic delicately mineralized, refreshingly sparkling	3,30 €	7,30 €
ORIGINAL SELTERS Naturell non-carbonated, delicately balanced, and perfectly rounded in taste	3,30 €	7,30 €
table water 1 liter still/medium/sparkling		6,50 €

MUSEUMSGASTRONOMIE

JUICE AND LEMONADE

Juices and Nectars from Heide Family

- tradition since 1928 – handcrafted in Siebenlehn, Saxony -
-

	0,2 l	0,4 l
Apple | Orange | Banana | Tomato | Cherry | Blackcurrant | Mango | Strawberry | Rhubarb | Pineapple | Peach	3,60 €	5,50 €
juice spritzer	3,60 €	5,50 €
Margon Bitter Drinks		
Margon Tonic Water	3,60 €	5,50 €
Margon Bitter Lemon	3,60 €	5,50 €
Margon Ginger Ale	3,60 €	5,50 €
Coca-Cola	3,60 €	5,50 €
Fanta Orange	3,60 €	5,50 €
Sprite	3,60 €	5,50 €
Mezzo Mix Cola mixed with orange soda	3,60 €	5,50 €
Lift Apple Spritzer apple juice mixed with sparkling water	3,60 €	5,50 €
Coca-Cola Zero	Btl. 0,33 l	4,20 €
elderflower soda soda water, lime juice, elderflower syrup	0,4 l	5,10 €
Red Bull	0,25 l	4,50 €

„Schaffnersprudel“

This truly tasty bubbly brew
from Upper Lusatia was once enjoyed
by Saxon train conductors
– young and old alike

Raspberry or woodruff flavor

Btl. 0,33 l | 3,90 €

This product contains color additives that may have an adverse effect on activity and attention in children

Tip

MUSEUMSGASTRONOMIE

HOMEMADE

Lemonade

0,5 l 6,20 €

Raspberry-Rhubarb
Lavender-Rosemary
Mango-Orange
Blueberry-Lime
Green Apple-Mint

Iced Tea

0,5 l 6,20 €

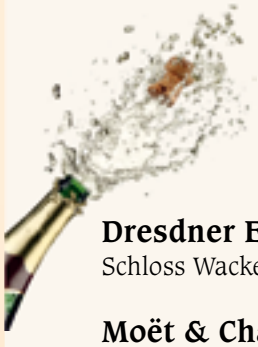
Mango
Strawberry
Peach

This products contains color additives that may have an adverse effect on activity and attention in children

MUSEUMSGASTRONOMIE

SEKT, PROSECCO & CHAMPAGNE

House Prosecco	0,1 l	5,60 €
Prosecco Soligo DOC Treviso brut	0,75 l	28,50 €
Graf von Wackerbarth Sekt brut/semi-dry	0,1 l	6,90 €
From the historic sparkling wine estate Schloss Wackerbarth in Radebeul, Saxony – germany's first "experience winery."	0,75 l	32,50 €



SCHLOSS
Wackerbarth

Dresdner Engel rosè - Anniversary Edition Schloss Wackerbarth – Saxony's Sparkling Wine Estate	0,75 l	35,00 €
Moët & Chandon Imperial	0,2 l	36,00 €
A lively and generous Champagne,	0,375 l	59,00 €
distinguished by its vibrant fruitiness,	0,75 l	102,00 €
seductive palate, and elegant maturity.		
Moët & Chandon Rosé Imperial	0,375 l	69,00 €
An irresistibly passionate Champagne,	0,75 l	111,00 €

celebrated for its radiant color, intense fruitiness, and extravagant aromas of redcurrants and wild strawberries. This limited edition embodies the most extroverted and glamorous expression of the Moët & Chandon style – spontaneous, radiant, and romantic. Crafted predominantly from Pinot Noir and Meunier, with a touch of Chardonnay, it offers a vibrant bouquet and a seductive, structured palate.

MUSEUMSGASTRONOMIE

LONGDRINKS/COCKTAILS

Dresden 1900 Spritz Strawberry syrup, Mint, Seasonal fruits, Prosecco and Sparkling water	0,3 l	8,50 €
Aperol Spritz Aperol, Prosecco & soda – the Italian classic with bittersweet orange notes	0,3 l	8,50 €
Sarti Spritz Sarti Aperitivo, Prosecco & soda – fruity and vibrant	0,3 l	8,50 €
Sarti Lemon Spritz Sarti Aperitivo with Schweppes Bitter Lemon – citrusy and refreshing	0,3 l	8,50 €
Lillet Wild Berry Lillet Rosé with wild berry tonic – floral, fruity, and elegant	0,3 l	8,50 €
Campari Spritz Campari, Prosecco & soda – bold and bitter with a citrus twist	0,3 l	8,50 €
Crodino Spritz non-alcoholic Crodino, soda & orange – Italy's No. 1 alcohol-free aperitif	0,3 l	8,50 €
Sommerschorle Rosé wine, tonic water, lime & mint – light, herbal, and refreshing	0,2 l	8,50 €

Mojito - a Cuban classic, refreshing and full of zest Havana Club 3 y.o. rum, white cane sugar, fresh lime, mint, and soda water.	0,3 l	8,90 €
Gin-Tonic - crisp and timeless Finsbury London Dry Gin with tonic water and a slice of lemon	0,3 l	8,50 €
Gin-Tonic spezial - floral, herbal, and elegant Hendrick's Gin served with tonic and fresh cucumber	0,3 l	8,90 €
Wodka Lemon / Wodka Cola - simple, strong, and satisfying Absolut Vodka mixed with Bitter Lemon or Cola	0,3 l	8,50 €
Rum Cola - smooth and easy A classic long drink with white rum and cola	0,3 l	8,50 €
Cuba Libre - the legendary Caribbean mix Havana Club rum, cola, and fresh lime	0,3 l	8,90 €
Caipirinha - bold and citrusy Brazil's national cocktail with Cachaça Canario, cane sugar, and muddled lime	0,3 l	8,90 €
Pina Colada - smooth, sweet, and indulgent A tropical blend of Havana Club rum, pineapple juice, coconut syrup, and cream	0,3 l	8,90 €
Lady Killer - fruity, exotic, and dangerously smooth Finsbury Dry Gin, triple sec, apricot brandy, pineapple juice, and mango juice	0,3 l	8,50 €
Chilla - berry-fresh and slightly tangy Absolut Raspberri vodka, brown cane sugar, lime, and strawberry juice	0,3 l	8,50 €
Wodka Red Bull - for a boost with a kick Absolut Vodka served with Red Bull	0,3 l	8,50 €

non-alcoholic cocktails

Freshmaker lime, cane sugar, ginger ale	0,3 l	8,50 €
Coconut Kiss coconut syrup, grenadine, pineapple juice, and cream	0,3 l	8,50 €
Ipanema lime, mango juice, cane sugar, ginger ale	0,3 l	8,50 €

MUSEUMSGASTRONOMIE

WHITE WINES

From the hill one gazes far across
our joyful Saxony.
It's a fine place to sit with a glass of wine,
grown on the mountain slope...

	0,2 l	0,75 l
white wine spritzer available dry or semi-dry	6,50 €	

Saxony

Müller-Thurgau QbA dry Hanke vineyard and winery Fresh fruit acidity with subtle muscat notes on the nose.	7,20 €	25,90 €
Kerner QbA semi-dry Hanke vineyard and winery Fresh and fruity with balanced acidity. Aromas of pear and vineyard peach.	7,60 €	26,90 €
Goldener Reiter white dry Hanke vineyard and winery This white cuvée blends five grape varieties from Saxon vineyards. Müller-Thurgau, Kerner, and Riesling contribute fruit and acidity; Pinot Blanc adds structure and creaminess; a touch of Scheurebe rounds it off. A fresh, fruity, and delightfully drinkable wine!	8,90 €	
Elbkilometer 454 Cuvée white dry Prinz zur Lippe vineyard and winery Grapes: Riesling, Müller-Thurgau, Elbling & Goldriesling Elegant and refined with natural charm and a smooth flow – enjoyable all year round.	8,90 €	
Goldriesling QbA dry (seasonal) Rothes Gut winery – Meißen Aromas of banana and lilac. Mild and harmonious with a full body and a slightly spicy finish.	9,20 €	33,00 €

Germany

house wine – dry or semi-dry light, smooth, and easy to enjoy	6,90 €	
Sissi & Franz sweet Hammel winery, Palatinate Juicy and full-bodied with expressive fruit and a touch of residual sweetness.	6,90 €	23,90 €

Italy

Pinot Grigio Garganega dry Cantina Donini winery Straw yellow with floral aromas and hints of honey, banana, and ripe pear.	6,90 €	23,90 €
Chardonnay delle Venezie IGT dry Cantina Donini winery Fragrant, clear, and harmonious with a distinctive scent of golden apples.	6,90 €	23,90 €

MUSEUMSGASTRONOMIE

ROSÉ WINES

	0,2 l	0,75 l
Donini Delle Venezie dry Cantina Donini winery - italy Light, fruity, and unmistakably aromatic.	6,90 €	23,90 €
Cuvée Rosé QbA semi-dry Hammel winery, Palatinate Copper to ruby hues with a fruity bouquet of wild berries.	6,90 €	
Der mit dem Rosé tanzt dry Hammel winery, Palatinate A bold, aromatic, and expressive rosé made from Cabernet, Regent, Dorsa & more.	7,60 €	26,90 €
Sissi & Franz sweet Hammel winery, Palatinate Harmonious fruit paired with a refreshing sweetness.	6,90 €	23,90 €
Elb-Kilometer 454 Cuvée Rosé dry Prinz zur Lippe vineyard and winery, Saxony Aromas of wild strawberries and orange blossom meet a soft, round and smooth palate. “My river, the Elbe, which gives me as a vine a wonderful climate, rises in the Giant Mountains of the Czech Republic, flows through beautiful landscapes, and empties into the North Sea.” Schloss Proschwitz lies at kilometer 454.	8,90 €	

The good Lord did not intend for noble grape juice to go to waste – that’s why He gave us not only the vines, but also the thirst to match.

MUSEUMSGASTRONOMIE

RED WINES

	0,2 l	0,75 l
red wine spritzer available dry or semi-dry	6,50 €	
Saxony		
Blauer Zweigelt dry Joachim Lehmann winery, Saxony Aromas of blackcurrant and fine acidity – balanced, smooth, and elegant.	9,80 €	33,00 €
Goldener Reiter red dry Hanke vineyard and winery, , Saxony A Saxon red cuvée with deep color, aromas of cherries and ripe blackberries, soft acidity, and a harmonious tannin structure. Blend: Acolon & Pinot Noir.	9,80 €	

Our tip with the wine:

Snack Plate
Delicious cheese cubes with olives

12,90 €

MUSEUMSGASTRONOMIE

RED WINES

	0,2 l	0,75 l
Germany		
Spätburgunder semi-dry Weinbiet Winegrowers' Cooperative, Palatinate Ruby red with aromas of cherry and blackberry. A smooth balance of sweetness and acidity – light and approachable.	6,90 €	23,90 €
Sissi & Franz sweet Hammel winery, Palatinate Harmonious fruit and elegant residual sweetness – perfect for life's joyful moments.	6,90 €	23,90 €
Italy		
Nero d'Avola dry Sicily Aromas of ripe fruit, full-bodied and well-balanced with a rich, fruity finish.	6,90 €	23,90 €
Spain		
Raiza Red Reserva dry V. Gandia winery Ruby red with brick-red reflections. Balsamic aromas with notes of vanilla and leather. Silky on the palate with mineral elegance and fine structure.	7,90 €	26,90 €

MUSEUMSGASTRONOMIE

LATE RIDE

… always just when
the kitchen has already closed.

Bread Basket

Homemade bread served with herbed cream cheese and traditional pork lard spread with cracklings.

7,90 €

Cucumber Salad „Granny's kind“

Sour cream, lightly whisked until smooth, seasoned with vinegar and lemon juice, refined with salt, pepper, and a pinch of sugar, gently folded with crisp cucumber slices and served sprinkled with fresh dill.

5,50 €

Snack Plate

Tasty cheese cubes and olives

12,90 €

Conductor's Snack

A hearty Saxon-style plate with 3 spicy party sausages, cheese and Camembert, traditional pork lard spread, pickled gherkin, and homemade bread

15,90 €

Saxon Specialty

Potato Soup
with pan-fried
sausage slices

small ladle	7,90 €
large ladle	11,90 €

MUSEUMSGASTRONOMIE

A CLEAR ONE

	2 cl	4 cl
Moskovskaya Wodka	3,90 €	4,90 €
Nordhäuser Doppelkorn	3,90 €	4,90 €
Linie Aquavit	3,90 €	5,90 €
Hendricks Gin	3,90 €	5,90 €
Nonino Grappa Lo Chardonnay	4,80 €	6,30 €

MUSEUMSGASTRONOMIE

A SWEET LIQUEUR

	2 cl	4 cl
eggnog liqueur in a little waffle cup	3,40 €	
Bailey's Irish Cream	3,90 €	4,90 €

MUSEUMSGASTRONOMIE

WHISKY 4 cl

Dresdner Whisky

Hellinger 42 [1]	6,60 €
Hellinger 42 Rauch [1]	6,60 €
Jack Daniels Tennesee Whisky Old No. 7 [1]	6,40 €

Classic Malts

Talisker 10 Jahre [1]	8,40 €
Dalwhinnie 15 Jahre [1]	8,40 €
Oban 14 Jahre [1]	8,40 €

MUSEUMSGASTRONOMIE

COFFEE

a little cup of hot coffee small cup of freshly brewed filter coffee	3,10 €
a pot of coffee served in a small pot for one	4,90 €
decaffeinated coffee cup of decaf filter coffee	3,50 €
coffee crème a mild, full-bodied coffee from the machine	3,50 €
pot of coffee crème a mild, full-bodied coffee from the machine – served in a pot	5,20 €
short espresso classic single espresso	3,50 €
double sspresso strong and intense	4,90 €
large milk coffee served with steamed milk	5,20 €
with vanilla, caramel, or hazelnut syrup	5,80 €
with a shot of Baileys	6,30 €
cappuccino classic italian-style with milk foam	3,90 €
double cappuccino for those who need a little more	5,20 €
cappuccino spezial with a shot of Amaretto	6,30 €
latte macchiato layered milk and espresso	4,90 €
with vanilla, caramel, or hazelnut syrup	5,50 €
with a shot of Baileys	6,30 €
pot of hot chocolate Premium cocoa (27%) or white chocolate served with whipped cream	4,90 €
glass of tea – choose from: Assam, Earl Grey, Green Tea, Summer Berry, Peppermint, Herbal Blend, Rooibos Vanilla, Mate-Lime, Cascara-Mango, Apple-Fruit Infusion	3,90 €

With your cup of "Schälchen Heeßen" not just milk and sugar – but a slice of cake makes it perfect. The cake trolley is parked up front, just for you.

milk alternatives & flavored syrups
We're happy to prepare your drink with lactose-free milk, soy milk or flavored syrups (vanilla, caramel, hazelnut) for an additional charge of 0,60 € per item.

Saxon Quarkkeulchen – truly homemade 8,90 €
A delicious potato dough made with quark, eggs, flour, and sweet spices, enhanced with raisins, pan-fried to a golden crisp in butter, rolled in sugar, and served warm on a bed of apple compote.

MUSEUMSGASTRONOMIE

PERFECT PAIRING

apple strudel 9,90 €
– from a cherished recipe passed down by Grandmother Helene – Lovingly wrapped in a linen cloth, generously filled with tender pieces of hand-picked apples and raisins, brushed with butter and baked to golden perfection.
Served warm with a velvety vanilla sauce.

MUSEUMSGASTRONOMIE

COFFEE & CHOCOLATE SPECIALTIES

Zimtzicke 6,30 €
hot chocolate with cinnamon syrup and whipped cream

Saxon Chocolate 6,30 €
hot chocolate with a shot of espresso and whipped cream

Grandma Elly's Favorite Coffee 7,30 €
coffee with egg liqueur and whipped cream

French Coffee Coffee 7,30 €
with orange liqueur and whipped cream

Coachman's Coffee 7,30 €
coffee with cherry brandy and whipped cream

Grandpa Paule's Favorite Coffee 7,30 €
coffee with brandy and whipped cream

Trendy Coffee 7,30 €
coffee with Baileys and whipped cream

„Babuschka" Chocolate 7,30 €
hot chocolate with rum and whipped cream

„Fräulein Antje" Chocolate 7,30 €
hot chocolate with egg liqueur and whipped cream

Snow White 7,30 €
white chocolate with Baileys, vanilla sugar, and whipped cream

Irish Coffee 7,30 €
coffee with cane sugar, whiskey, and whipped cream

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

MUSEUMSGASTRONOMIE

Marktgasse

Gurkensalat „Großmutters 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“

Beilagensalat [J] 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 [J]
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 [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

Omas Subbengüsche

Suppen

	kleine Kelle	große Kelle
Sächsische Köstlichkeit Kartoffelsuppe [I] mit gebratenen Würstchenscheiben [3,7,8,I,J] *Saxon potato soup with roasted sausage slices*	7,90 €	11,90 €
Tomatensuppe [I,G] mit Pestoschaum [2,C,G] *tomato soup with pesto foam*	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 handgewürgter 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!

Alle Speisen auch zum Mitnehmen.

…immer her mit den schnellen & kalten Speisen

MUSEUMSGASTRONOMIE

Postplatz

Brotkorb mit hausgebackenem Brot [A1,A2,A3], 7,90 €
Kräuterfrischkäse und Griebenschmalz [A2]
Basket with homemade bread, herb cream cheese and greaves lard

Mid Griemelgääse überbagnes Würzfleesch midner knackschen Bemme 9,90 €
- Würzfleisch [1,5,A2,D,F,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

Oma‘s sächsischer Wurstsalat [11] 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

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 [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 [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

18,90 €

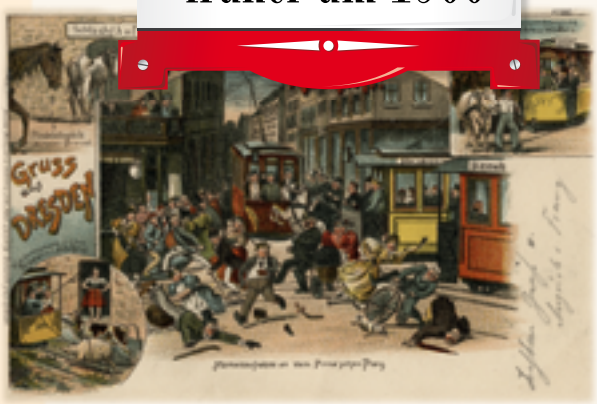
Scheenes von dr Stellze 18,90 €
- hausgemachte Eisbeinsülze [4,8,11,I] mit Wurzelgemüse, “Guter Remoulade” [11,D,G], Zwiebelringen, knusprigen Bratkartoffeln [2,3,8] und frischem Salat [2,3,J] -
aspic of pork knuckle with root vegetables, sauce tartar, onion rings and crispy fried potatoes

TIPP

MUSEUMSGASTRONOMIE

früher um 1900

...wir gochn säggssch, wie unsre Oma



Düringer Bratworscht 18,90 €

mid Sauerkraut und Garduffelbambe
- Thüringer Bratwurst [7,J] mit Biersoße,
Specksauerkraut, Kartoffelpüree [G] und Senf -
fried sausage with beer sauce, white cabbage and mashed potatoes

Gebradne Gefliechelleber 18,90 €

mit Garduffelbambe, Zwiebelsoße un Äbbelring
- 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

Saftzschor Rinderguulasch 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 Rotkohl [3] 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 Krautsalat [3]
Schnitzel Pork with creamy mushroom sauce, coleslaw and French fries

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 auf einen Spieß gesteckt und 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 €

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

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

TIPP

Das gönnmer 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,H3,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

Alle Speisen auch zum Mitnehmen.

...und och neumodsch

MUSEUMSGASTRONOMIE

21. Jahrhundert

Dresden 1900 Burger [A2,A3] — 21,90 €
mit Rindfleisch, Blattsalat, Gurke, Krautsalat [3], 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

gebratenes Putensteak [I] mit Oliven [1]-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 Buddrgarduffeln — 23,90 €
- gekochte Rinderzunge [8,I] 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

180 g tranchiertes Rumpsteak — 28,90 €
auf Zitronen-Bandnudeln [A2], mit Rucola und Grana Padano [2,G]
180 g carved rump steak on lemon tagliatelle, with rocket and Grana Padano

Saftige Lammhaxe in Rotwein-Knoblauchsauce [A2,I,J,N], — 32,90 €
Butterbohnen und Rosmarinkartoffelchen [G,I]
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 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 €

TIPP: ...nach dem Essen gibt's ä Schnäbbsl
Genießen Sie den Schaffnertrunk
in der Mütze 2 cl 3,90 € | 4 cl 4,90 €

MUSEUMSGASTRONOMIE

Gambrinusstuben

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

Vegane Zitronen-Bandnudeln [A2] 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 [G], 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 Tomatensugo [I] angerichtet
creamy spinach-gorgonzola dumplings gratinated with Italian hard cheese, served on a spicy tomato sauce

Veganer Gemüseburger [A2] 20,90 €
mit Mango-Chilidressing in knackigem Brötchen [A2,A3], 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

MUSEUMSGASTRONOMIE

Dampferanleger

Zarte Matjesfilets [2,4] 19,90 €
mit Remouladesauce und Äpfeln, Gewürzgurken, Salat [2,3,J] 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 „Müllerin Art“ [A2] 25,90 €
von der Forellenzucht Ermisch in Butter gebraten, 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

... unsere Forellen kommen von Ermisch Forellen- & Lachszucht

Mit feinen Kräutern gebratene Black Tiger Garnelen [7,D], 25,90 €

auf Bandnudeln [A2], dazu pikantes Tomatensugo mit Grana Padano

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

TIPP: Mehr Fisch schwimmt in der Saisonkarte

...Nachspeisen für Naschkatzen

MUSEUMSGASTRONOMIE

Helene | Nachtisch

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 [3,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

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

SAXON SPECIALITIES

Brandies, spirits and liqueurs from the Meissen speciality distillery

Meissener Spezialitätenbrennerei
Prinz zur Lippe

	2 cl	4 cl
raspberry brandy	4,90 €	6,90 €
sloe brandy	4,90 €	6,90 €
apple brandy	4,90 €	6,90 €
pear brandy	4,90 €	6,90 €
quince brandy	4,90 €	6,90 €
quince liqueur	4,90 €	6,90 €
raspberry liqueur	4,90 €	6,90 €
vineyard peach liqueur	4,90 €	6,90 €

House Specialty

Weichensteller
2 cl | 3,90 €

Notbremse
2 cl | 3,90 €

... lip to lip,
or it'll dribble!

MUSEUMSGASTRONOMIE

HERBAL SCHNAPPS

a large one from the porcelain schnapps hat

	2 cl	4 cl
Radeberger Bitter	3,90 €	4,90 €
Karlsbader Becherbitter	3,90 €	4,90 €
Wilthener Gebirgskräuter	3,90 €	4,90 €
Ramazzotti	3,90 €	4,90 €
Müller Drei Coffee-Kräuter [1]	3,90 €	4,90 €

CONTACT DRESDEN1900

WWW.DRESDEN1900.DE

RESERVATION
FON +49 351-48 20 58 58
BUCHUNG@DRESDEN1900.DE

FAX +49 351-48 20 58 56

DRESDEN1900
MUSEUMSGASTRONOMIE GMBH
AN DER FRAUENKIRCHE 20
01067 DRESDEN