

Bei **DRESDEN 1900** Titel vom Sonnenblumen-Verlag Dresden erhältlich:

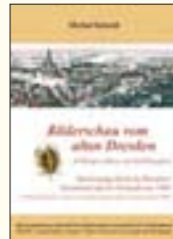


Poster Variante 1 (Papierstärke 170g/qm) 9,80 Euro
Poster Variante 2 (Papierstärke 300g/qm) 12,80 Euro

Panoramaposter: „Altdresden“

Panoramablick von der Kreuzkirche auf das alte Dresden mit der Frauenkirche um 1900. Ansicht nach Norden.

Format: 100 cm x 35 cm.
Das Poster ist in zwei verschiedenen Ausführungen erhältlich.



**Bilderschau vom alten Dresden auf DVD.
Spaziergang durch die Dresdner Innenstadt und die Neustadt um 1900**

*A Picture Show from Old Dresden.
A Walk through the Centre of Dresden and Dresden-Neustadt around 1900.*

Michael Schmidt.
Zweisprachige Edition Deutsch/Englisch.
Eine Stadtführung an Hand von 121 Ansichten des unzerstörten wunderschönen alten Dresden auf besonders schönen und interessanten historischen Ansichtskarten durch 7 Stadtteile. Elbforenz zur Zeit unserer Eltern, Großeltern und Urgroßeltern. Mit gesprochenem historischen Einführungstext und klassischer Begleitmusik, Solist Ludwig Güttler, Trompete.

Länge: 60 min ISBN: 978-3-9811501-1-7

14,80 Euro



**Der Untergang des alten Dresden
in der Bombennacht vom 13./14. Februar 1945**

The Destruction of Dresden in the Night of 13-14 February 1945

Michael Schmidt.
Zweisprachige Ausgabe Deutsch/Englisch.
Populärwissenschaftliche Darstellung von Ursachen, Ablauf und Auswirkungen der sinnlosen Zerstörung der Elbestadt kurz vor Ende des Zweiten Weltkrieges. Handlungszeitraum 1933-2006. Mit über 100 Abbildungen von Dresden vor und nach der Zerstörung sowie nach dem Neu- und Wiederaufbau.

Format: 21 x 25 cm. 64 Seiten. Broschur. ISBN: 978-3-9804637-3-7

9,80 Euro

Sonnenblumen-Verlag Dresden

Publikationen zum alten Dresden und Altdresden-Verlagsbildarchiv



Sonnenblumen-Verlag Dresden - Verlag u. Verlagsladengeschäft - Inhaber: Michael Schmidt
Heideparkstraße 16, 01099 Dresden. Tel./Fax: (0351) 803 21 44, Email: info@altdresden.de
Öffnungszeiten Verlagsladengeschäft: Di bis Fr 15-19 Uhr und Sa 10-14 Uhr
Verlagsinternetseite: www.altdresden.de

Wir freuen uns auf Ihren Besuch !

KONTAKTDATEN DRESDEN 1900

MONTAG - SAMSTAG	8.00 - 1.00 UHR	
SONNTAG	9.00 - 0.00 UHR	
MONTAG - SAMSTAG	8.00 - 11.00 UHR	FRÜHSTÜCKSBUFFET
SONNTAG	9.00 - 14.00 UHR	FAMILIENBRUNCH

DRESDEN 1900
MUSEUMSGASTRONOMIE GMBH
AN DER FRAUENKIRCHE 20
01067 DRESDEN

WWW.DRESDEN1900.DE
FAX 0351-48 20 58 56
INCOMING@SERVICE-DRESDEN.DE

TISCHRESERVIERUNG
TEL. 0351-48 20 58 58
RESTAURANT@DRESDEN1900.DE

GRUPPEN/FEIERN/FIRMEN
TEL. 0351-48 20 58 57
BUCHUNG@DRESDEN1900.DE



**Kulinarische Rundfahrt
durchs alte und neue Dresden**

DRESDEN 1900

MUSEUMSGASTRONOMIE



MUSEUMSGASTRONOMIE

SPEISEN & GETRÄNKE

WWW.DRESDEN1900.DE

Frühstücks-Buffer

Mo. - Sa. / 8.00 - 11.00 Uhr
gemütlich frühstücken im Dresden1900
für 9,70 €
inkl. Scheelchen vom Heeßen so viel sie mögen

Familienbrunch

...jeden Sonntag von
9.00 - 14.00 Uhr für 14,50 €
inkl. Filterkaffee, Saft und Tee so viel Sie mögen

Speisekarte

zum kaufen: 5,55 €

Gutscheine & Veranstaltungskarten

erhalten Sie bei unseren freundlichen
Schaffnerinnen & Schaffnern

Dresden 1900 Anzeiger

Was sie wissen müssen,
immer aktuell,
die neuesten Veranstaltungen...

Lesen sie den Anzeiger!

Abonnement im Internet unter www.dresden1900.de oder Telefon 48205858

Akzeptierte Karten-Zahlung:

VISA-; Master-; AMEX-Card und EC-Cash bis 250,- €



MUSEUMSGASTRONOMIE

DRESDEN1900

Kulinarische Rundfahrt durchs alte und neue Dresden

Hochverehrte Fahrgäste,
wir haben für Sie an den verschiedenen Haltestellen typische
ursächsische und moderne Gerichte zusammengestellt.
Sie können jederzeit kurz zum Genießen aussteigen und dann
zum nächsten Gaumenschmaus weiterfahren.
Egal, wo sie aus und zusteigen, wir wünschen ihnen eine
Gute Fahrt und einen Guten Appetit.

“Kochen ist die Weisheit der Medea, der Circe, Kalypso, Helena,
Rebekka und der Königin von Saba. Kochen bedingt der Kenntnis
aller Kräuter und Früchte, der Balsam und Gewürze, alles dessen,
das heilsam und schmackhaft ist in Feld und Hain.
Es bedeutet die Sparsamkeit Eurer Urgroßmutter und die
Wissenschaft der modernen Chemiker, es bedeutet feines
Schmecken und keine Verschwendung, französische Kunst
und die Gastfreundschaft der Araber.”

-Ruskin-



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

MUSEUMSGASTRONOMIE
Marktgasse



Gurkensalat „Großmutter´s Art“ ² 2,90 €
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...

Allerlei Rohkost und frisches Grünzeug zum Appetit holen 4,50 €
vom Gemüsebeet, angerichtet auf Salatblättern, zum Satt werden 7,80 €
gut angemacht mit unserem Hausdressing

- mit saftigem Schinken und feinem Käse zzgl. 2,50 €
- mit gebratener Geflügelleber zzgl. 2,80 €
- mit saftigen Hähnchenstreifen zzgl. 3,00 €

Frisch gezupfte Blätter von knackigen Salaten zum Appetit machen 4,60 €
mit Mangold, Minispinat und Feldsalat, zum Satt werden 7,90 €
gerade geerntet in Oma´s Schrebergarten, mit feinstem Öle und bestem Essig mariniert

- mit saftigem Schinken und feinem Käse zzgl. 2,50 €
- mit gebratener Geflügelleber zzgl. 2,80 €
- mit saftigen Hähnchenstreifen zzgl. 3,00 €

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

MUSEUMSGASTRONOMIE
Dresdner Straßenbahnen seit 1872



Suppen und Eintöpfe

Sächsische Köstlichkeit ^{2 8}	2,90 €	5,80 €
Kartoffelsuppe mit gebratenen Würstchenscheiben		

Gräupcheneintopf mit Kasslerfleisch ⁸	2,90 €	5,80 €
Graupen mit Wasser in einem irdenen Topf angesetzt und aufgeköcht, mit guten Stücken vom Kassler durchgeschwitzt, Wurzelgemüse hinzugefügt, langsam geschmort und eine kräftige Bouillon darauf gegossen. Fein abgeschmeckt und heiß serviert.		

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.

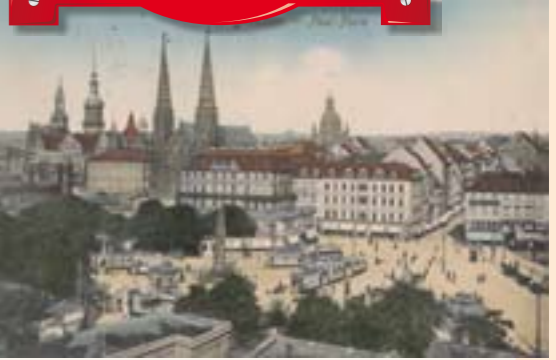
Zum Schluss alles mit dem Quäl gut durchquälen und ab in die Suppentonne.

Schmecken lassen!



...immer her mit den schnellen & kalten Speisen

MUSEUMSGASTRONOMIE
Postplatz



Blutwurstsalat ^{2 8} 6,80 €
Gute Scheiben Fleischblutwurst von unserem Landfleischer, deftig angemacht mit einer Tunke aus Zwiebeln, Essig & Öl, gebunden mit Bautzner Senf, mit feinem Käsegebäck und Bauernbrot herzlich zu Tisch gebracht

„Handkäse mit Musik“ eine sächsische Spezialität 7,20 €
Harzer Käse in einer Tunke aus Öl, groben Pfefferkörnern, viel Kümmel und Wiesenkräutern, lange ruhen gelassen, für Sie aufgetischt mit Zwiebelringen, Oma´s Rohkost und feinem Kümmelgebäck

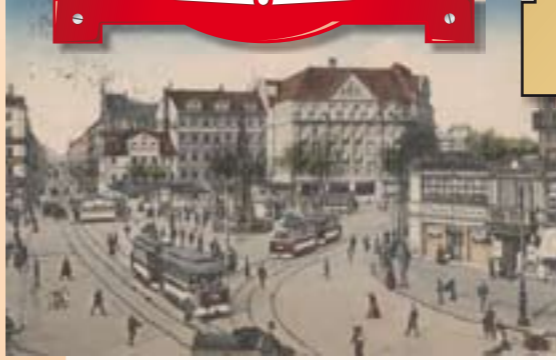
Frischer Hackepeter 8,90 €
bestes Schweinefleisch frisch aus der Metzgerei wird dargereicht mit Zwiebeln, knackigem Lauch und allerlei saurem Gemüse. Dazu gibt´s frisches Bäckerbrot und köstliche Butter aus dem Fass

Sächsisches Bratenbrot ^{2 3 6 7} 8,90 €
Frisches Schwarzbrot aus der Backstube, reichlich belegt mit Krustenbraten vom Schwein & Gewürzgurke, bestrichen mit scharfem Meerrettich, darüber geben wir noch einen ordentlichen Schluck unserer köstlichen Schwarzbiertunke

Feinster Lachs 9,50 €
Gebeizt in bestem Olivenöl, mit Wachholderbeeren, gestoßenem Pfeffer, wilden Kräutern und allerlei Zitrusfrüchten, frisch von der Saite runter geschnitten, auf einem Kartoffelröster angerichtet und mit pochiertem Ei zu Tisch gebracht

Großmutter´s Abendbemmen ^{2 4 6} 10,60 €
Leber & Blutwurst grob vom Ring geschnitten, mit Hackepeter und saftigem Schinken vervollständigt, dazu feinsten Käse, geschnitten oder zum schmieren, reichlich garniert mit knackigem Rohkost, dazu reichen wir Butter aus dem Fass und frisches Bauernbrot

MUSEUMSGASTRONOMIE
Gambrinusstuben



Dresdner Batzen unsere Hausspezialität 11,11 €
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.
- Knusprig serviert in einer Zwiebelsoße mit herzhaften Bratkartoffeln und Speckkraut -

Vegetarisch köstlich, Genuss ganz ohne Fleisch

Hausgemachter Quark mit frischen Wiesenkräutern 7,50 €
mit kleinen Pellkartoffeln, zerlassener Butter oder Leinöl, dazu servieren wir Ihnen einen kleinen Gurkensalat

Buntes Gartengemüse 9,60 €
frisch geerntet, liebevoll zubereitet und mit kräftigem Käse überbacken, dazu reichen wir eine aromatische Soße und gebutterte Kartoffeln

Gebackener Ziegenkäse ^{2 7} 9,80 €
auf fruchtigem Tomatenrisotto, begleitet von gelbem Paprikaschaum

...die feine Küche der Museumsgastronomie 1900



Karotten-Ingwersüppchen mit geräuchertem Forellenfilet 4,50 €

Käseteller zum Appetit machen 9,20 €
zum Satt werden 14,80 €

Feine Rohmilchkäse aus ländlichen Käsereien, lecker serviert mit Feigensenf, hausgebackenem Früchtebrot und Butter aus dem Fass

Feines Carpaccio vom Rinderfilet mit köstlichem Mozzarella-Bohnensalat und frisch gehobeltem Parmesan 10,90 €

Saftige Lammhaxe mit buntem Paprikagemüse und gebratenen Kartoffelplätzchen 11,50 €

Zartes Hähnchenbrustfilet an einer Zitronensauce und knackigen Zuckerschoten mit gebutterter Tagliatelle 13,50 €

Rosa gebratene Entenbrust in einer Orangensauce mit glaciertem Gemüse und Macairekartoffeln 15,70 €

Irishes Entrecote (180 gr.) an einer feurigen Pfeffersauce mit zweierlei Bohnen und Kartoffelgratin 18,70 €



Gaststätte Stadtwaldschlösschen

Dresden-L., Postplatz 101. Karl Fleck
Telefonnummer: 12704, 9122

Größtes und neuzeitlichst eingerichtetes Bier- und Speisehaus am Platze

Empfehle meine in der I. Etage gelegenen, zirka 250 Personen fassenden Räume zu besonderen Festlichkeiten

...die alte Sau kam vor die Bahn gerannt



De Leibsubbe vom Schaffnr Bellmann: kleine Kelle 2,90 €
große Kelle 5,80 €

scharfe Pfefferboon und gleen Gleesen vom Gehagdn
- Hr. Bellmann's feurige Pfefferbohnenuppe mit kleinen Hackbällchen -

Mid Griemelgäase 7,50 €

überbagnes Würzfleesch midner knackschen Bemme
- Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken und getoasteten Weißbrot serviert -

Scheenes von dr Stellze 8,70 €

- deftige Eisbeinsülze mit Wurzelgemüse, "Guter Remoulade", Zwiebelringen, knusprigen Bratkartoffeln -

Dräsdnor Braadn vom zusamm gemährden Hackfleesch 9,70 €

mit geschnibblen Boon und Garduffelbambe
- „Falscher Hase“ – Hackbraten vom Schwein mit gekochtem Ei, deftigen Bohnen und Kartoffelpüree -

Schaffnerpfanne

13,50 €

Reichlich bestückt mit einer Scheibe vom Sauerbraten, ¼ Batzen und gekochter Rinderzunge, in der Kupferpfanne serviert, mit einer köstlichen Biertunke überzogen, dazu reichen wir Ihnen deftige Bratkartoffeln und buntes Gemüse vom Markt

... für unsere kleinsten Schaffner

Pommes Frites mit Ketchup 2 2,50 €

Nudeln mit Tomatensauce 2 und geriebenem Käse 3,50 €

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree 4,00 €

Paniertes Schnitzel, Buttergemüse und Pommes Frites 4,50 €

Kleines Quarkkeulchen 2,80 €

Nur für unsere Kleinen - Ihr Großen fragt bitte unsere Schaffner nach Seniorenportionen

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7... Guten Appetit Ihr Lieben!





MUSEUMSGASTRONOMIE

Omas Güsche



...schmeckt immer wie zu Omas Zeiten

- Gegradne Geflüchelleber mit Garduffelbambe, Zwiebelsoße un Äbbelring 8,50 €
- Gebratene Geflügelleber auf Kartoffelpüree, Zwiebelsoße und Apfelingen -
- Ä scheenes Schmidßl md härlischn Bradgardoffln odr bommes, 10,50 €
mid Bilzsooße und ä bissl knackschn Salad
- Gebratenes Schweineschnitzel mit Pilzsauce und frischem Grünzeug vom Markt, dazu für Sie zur Wahl leckere Bratkartoffeln oder Pommes frites -
- Was de Kuh im Maule hat mit Honigmeehrn und Gräudergarduffeln 11,50 €
- Gekochte Rinderzunge in einer Meerrettich-Kapernsoße mit Kräuterkartoffeln und kleinen Honigmöhren -
- Das gönner am besdn: Sächsschor Sauerbradn mit Blaugraud un Kleeßen 12,50 €
- Sauerbraten vom Tafelspitz – aus einem Sud von Rotwein & Essig – serviert in einer dunklen Soße welche mit Lebkuchen gebunden ist, dazu reichen wir Apfelrotkohl und Kartoffelklöße -

... und wennde ferdsh bisd, beställst dr ä Schnäbßl, hasde gehördd...

MUSEUMSGASTRONOMIE

Dampferanleger



Wenn Fische genau so teuer wären wie Kaviar, würden ihn die Leute weitaus mehr schätzen

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

- Oma's Heringstopf 9,80 €
Zarte Filets vom Hering, kleine Zwiebeln, Gewürzgurken und Pflückäpfel, in Würfel geschnitten, gut gewürzt und mit saurer Sahne vermengt. Dazu passen vortrefflich unsere köstlichen Speckbohnen und gekräuterte Kartoffeln
- Rotbarschfilet 11,90 €
Kurz angebraten und mit einer Kruste aus roten Zwiebeln überbacken, platziert auf einem Beet von Zucchini und kleinen Tomaten. Dazu gebutterte Bandnudeln auf den Tisch
- Gebratenes Filet vom Zander, 13,50 €
abgefischt und aufgetischt, mit Speck umwickelt, auf Weinkraut gebettet und mit Kartoffelstampf serviert

MUSEUMSGASTRONOMIE

Helene | Nachtisch



...Nachspeisen für Naschkatzen

- Apfelstrudel 4,90 €
- nach einem überliefertem Rezept von Großmutter Helene - Im Leinentuch gewickelt, mit feinen Stückchen von Pflückäpfeln und Rosinen reichlich gefüllt, mit Fett bestrichen und im Ofen ausgebacken, lauwarm serviert mit köstlicher Vanillesoße.



Das Backtisch bei Strudelbäck. Seite Nr. 919.



Das Aufhängen eines Apfelstrudels. Seite Nr. 919.

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



- Sächsische Quarkkeulchen 5,50 €
Ein schmackhafter Kartoffelteig aus Quark, Eiern, Mehl und süßen Gewürzen, mit Rosinen bestückt, goldgelb in Butter gebraten, in Zucker gewälzt und auf Apfelkompott serviert.
- Luftiger Eierkuchen 5,50 €
Frisch geschlagene Eier, ein wenig Buttermilch und gesiebtes Mehl werden liebevoll vermengt und in der Pfanne goldgelb gebraten. Dazu gibt es Grütze von roten Beeren und einem Schlag Sahne.



MUSEUMSGASTRONOMIE
Briehe

Biere

Rostig wird des Gleises Schiene
wenn kein Wagen drüber läuft
frostig wird des Mannes Miene
wenn er ab und zu nicht säuft



Aus'm Fass	0,25 l	0,4 l
Radeberger Pilsner	2,20 €	3,20 €
Radler 2	2,20 €	3,20 €
Diesel 13	2,20 €	3,20 €
	0,3 l	0,5 l
Schöffelhofer Hefe hell	2,70 €	3,90 €
Krusovice Dunkel	2,70 €	3,90 €
	0,33 l	0,5 l
Bulle (Flasche)		
Schöffelhofer Hefe dunkel		3,90 €
Schöffelhofer Hefe alkoholfrei		3,90 €
Clausthaler alkoholfrei	2,90 €	
Hövels Original Bitterbier in der Bügelflasche		3,90 €
Herrengedeck (ein Glas Radeberger 0,4 l und Sekt)		7,50 €



MUSEUMSGASTRONOMIE
Leidungshemer

Mineralwasser

	0,25 l	0,75 l
Selters classic	1,90 €	5,50 €
Selters leicht	1,90 €	5,50 €
Selters naturell	1,90 €	5,50 €

MUSEUMSGASTRONOMIE
Moscht

Säfte und Nektare von Heide

- Familientradition seit 1928 aus Siebenlehn -

	0,2 l	0,4 l
Apfel, Orange, Banane, Tomate, Grapefruit, Kirsch, Birne, Mango, Pfirsich	2,20 €	3,90 €
als Schorle	1,90 €	3,40 €
frisch gepresster Orangensaft	3,90 €	



MUSEUMSGASTRONOMIE
Limoos

	0,2 l	0,4 l
Margon Tonic 256	2,20 €	3,90 €
Margon Bitter Lemon 256	2,20 €	3,90 €
Margon Ginger Ale 256	2,20 €	3,90 €
Coca Cola 13	2,20 €	3,90 €
Coca Cola Light 12347	2,20 €	3,90 €
Fanta 236	2,20 €	3,90 €
Sprite 236	2,20 €	3,90 €



Ä Glässchen davor

Aperitif

	5 cl	10 cl
Martini dry	4,00 €	
Martini bianco	4,00 €	
Martini rosso	4,00 €	
Sherry Sandeman fino	4,50 €	
Sherry Sandeman amontillado	4,50 €	
Sherry Sandeman cream	4,50 €	
Prosecco "Freschello"		3,20 €
Prosecco Amistani Guarda rose Rosato Frizzante		3,50 €
Sekt Cuvee „Alexandra“ trocken Meissner Weinhaus – Prinz zur Lippe		4,60 €
Sektcocktail 1900 Cuvee Alexandra mit sächsischem Himbeerlikör		5,20 €

Longdrinks

Campari-Orange	5,90 €
Campari-Soda	5,90 €
Gin-Tonic ^{2 5 6}	5,90 €
Gin-Tonic spezial Hendricks Gin, Tonic ^{2 5 6} , Gurkenscheibe	7,00 €
Wodka Lemon ^{2 5 6}	5,90 €
Wodka Cola ^{1 3}	5,90 €
Weinbrand Cola ^{1 3}	5,90 €
Rum Cola ^{1 3}	5,90 €
Cuba Libre Havana Club, Cola, Limette, Rohrzucker	6,50 €



Sekt, Prosecco und Champagner

Blubberbriehe

	Flasche
Piccolo halbtrocken	4,90 €
Prosecco "Freschello"	17,80 €
Prosecco Amistani Guarda rose Rosato Frizzante	19,50 €
Cuvee „Alexandra“ trocken Meissner Weinhaus – Prinz zur Lippe	29,00 €
Spätburgunder rose brut traditionelle Flaschengärung Weingut Schloss Proschwitz – Prinz zur Lippe VdP	39,00 €
Lanson Black Label brut	0,2 l 18,00 €
	0,375 l 39,00 €
	0,75 l 65,00 €
	1,5 l 155,00 €
	3,0 l 290,00 €
Lanson rose brut	75,00 €

CHAMPAGNE
Lanson



Man schaut vom Berge weit hinein
in unser frohes Sachsen.
Da sitzt' sich's gut beim Glase Wein,
am Bergeshang gewachsen...



Sächsische Weine gibt es seit über 800 Jahren. Im klimagünstigen Elbtal liegen wir in einem der nördlichsten Anbauggebiete Europas. Elbtalweine stellen dem Charakter nach einen eigenen Typ dar. Wegen des milden Kleinklimas bringt unser Anbauggebiet ausgezeichnete trockene Weine hervor. Aufgrund der kleinen Anbaufläche sind sächsische Weine eine echte Rarität.

	0,2 l	0,75 l
Weißweinschorle trocken oder halbtrocken	4,70 €	
Sachsen		
Weingut Hanke		
Jessener Gorrenberg Kelterhandwerk von Sachsens nördlichstem Weinberg. Das Weingut ist ein alteingesessener Familienbetrieb, welcher den traditionellen, jedoch im vergangenen Jahrhundert aus Rentabilitätsgründen eingestellten Weinbau wieder aufleben ließ.		
Müller-Thurgau QbA trocken frische Fruchtsäure im Duft dezenter Muskat	5,20 €	19,00 €
Winzergenossenschaft Meissen		
Seußlitzer Schlossweinberg Pillnitzer königlicher Weinberg 1800 Mitglieder bewirtschaften entlang der sächsischen Weinstraße rund 165 ha Rebfläche. Mit Mühe, Geschick und Passion werden meist in Handarbeit hauptsächlich Müller-Thurgau und Weißburgunder angebaut.		
Winzerschoppen trocken frisch und spritzig	4,90 €	
Weißburgunder QbA trocken pure Frucht von Ananas und Aprikosen, mineralische Note	6,50 €	24,00 €



Schloß Proschwitz

Schloß Proschwitz | Großlage Spaargebirge
Das Weingut ist sowohl das älteste als auch das größte private Weingut Sachsens. Dr. Georg Prinz zur Lippe bewirtschaftet gemeinsam mit seiner Familie kontrolliert und umweltschonend ca. 70 ha große Weinberge.
Sie bilden die Grundlage für die hochwertigen Weißweine.



	0,2 l	0,75 l
Scheurebe Kabinett trocken (Rarität, saisonal verfügbar) grüngelb schillernd, erstklassiger Wein mit harmonischer Säure und langem Nachhall	8,90 €	32,00 €
Grauburgunder Spätlese trocken sächsischer Spitzenwein, Bukett von reifen Birnen, im Nachklang elegante Honig- und Vanilletöne		42,00 €



MUSEUMSGASTRONOMIE
Weißweine



Steffen Schabehorn

Meißner Kapitelberg

Das Weingut befindet sich in Sörnewitz, direkt unter dem Boselfelsen. Der Ur-Ur-Großvater von Steffen Schabehorn, Heinrich Carl Arendts, wurde als königlicher Hofgärtner 1908 zum 1. Vorsitzenden des Obst- und Weinbauvereins der Löbnitzortschaften gewählt.

Damit legte er den Grundstein neuer Impulse im sächsischen Weinbau, wovon das Weingut heute noch profitiert.

0,2 l 0,75 l

Bacchus Spätlese

halbtrocken

goldgelbe Farbe, intensive Aromen von Pfirsich und Mango

6,90 € 25,00 €

Riesling Kabinett

trocken

spritziger Riesling mit frischer Säure, mit Aromen von Honig und reifen Zitrusfrüchten

6,90 € 25,00 €

Steffen Loose

Weinböhlauer Gellertberg

Familie Loose beschäftigt sich seit 1990 mit dem Anbau von Wein. Am Rande von Meißen liegt Ihr kleiner Weinberg, wo Sie unter anderem Kerner, Riesling und Grauer Burgunder gedeihen lassen. Im Keller in Niederau entstehen dann sortentypische, meist trockene Weine, welche sich durch Frische und Eleganz auszeichnen,

Rivaner QbA

halbtrocken

leichte Muskatnote und angenehme Restsüße

5,20 € 19,00 €

Grauer Burgunder QbA

trocken

gehaltvoller, kräftiger Körper, Duft nach reifen gelben Früchten

7,20 € 26,00 €

MUSEUMSGASTRONOMIE
Weißweine

Deutschland

0,2 l 0,75 l

Schoppen Landwein

trocken oder halbtrocken
leicht, süffig, unkompliziert

3,90 €

Kerner QbA

Gimmeldinger Meerspinne

Winzergenossenschaft Weinbiet Pfalz | halbtrocken
schöne Fruchtaromen, kräftig mit angenehmer Restsüße

4,90 € 18,00 €

Silvaner Edition 1893

Weingut Uwe Lützkendorf VdP Saale-Unstrut | trocken
grünelber frischer Wein mit Aromen von reifen Äpfeln und Zitrusfrüchten

5,20 € 19,00 €

Riesling QbA

Weingut Robert Weil VdP Rheingau | trocken
feine Frucht mit eleganter, reifer Säure mit nachhaltigem Körper

7,50 € 28,00 €

Italien

Pinot Grigio IGT

Casa Botter Veneto | trocken
stahlende gelbe Farbe, intensiver fruchtiger Körper

4,90 € 18,00 €

Gavi di Gavi

Villa Sparina | trocken
satte strohgelbe Farbe, intensiver Blumenduft und angenehmer Säure

36,00 €

Frankreich

Chardonnay Rafale

Languedoc - Roussillon | trocken
vollmundiger unkomplizierter Wein mit komplexen Bukett

4,40 € 16,00 €

Sancerre blanc AC

Domaine Fournier Loire | trocken
goldige Farbe mit schönem Traubenaroma, elegante Säure, der ideale Fischwein

35,00 €

**Der liebe Gott hat nicht gewollt,
dass edler Rebensaft verderben sollt -
drumm hat er uns nicht nur die Reben,
sondern auch den nötigen Durst gegeben**

MUSEUMSGASTRONOMIE

Roseweine



	0,2 l	0,75 l
„Cherubino“ Rotling QbA Weingut Hammel & Cie. Pfalz halbtrocken kupfer- bis rubinfarbene Reflexe, fruchtiges Bukett nach Waldbeeren	4,90 €	18,00 €
Dornfelder Weißherbst QbA Weingut Steffen Loose aus Niederau trocken Weinböhlauer Gellertberg Spritziger Rose´ mit typischen Erdbeeraromen	6,90 €	26,00 €
„Rose“ Rotling QbA Meissner Weinhaus Prinz zur Lippe trocken saftig, intensiver Duft nach frischen Erdbeeren, lebendiger Nachhall (Rarität) nach einer Idee von Anke Kallinich und Andrea Vogt		38,00 €

MUSEUMSGASTRONOMIE

Rotweine

	0,2 l	0,75 l
Rotweinschorle trocken oder halbtrocken	3,70 €	

Sachsen

Joachim Lehmann

Seußlitzer Heinrichsburg | Seußlitzer Schloßweinberg
Weinbau wird bei Familie Joachim Lehmann bereits in der vierten Generation betrieben.
Als erstes sächsisches Weingut erhielten Sie bereits mit Ihrem ersten ausgebauten
Jahrgang das deutsche Weinsiegel für alle vorgestellten Sorten. Die Weine sind allesamt
klassisch ausgebaut, aber ehrlich, klar und versprühen jede Menge örtliches Terroir.

Spätburgunder QbA trocken einer der besten Spätburgunder Sachsens, fruchtig mit angenehmen Holztönen	7,20 €	26,00 €
Zweigelt QbA Barrique trocken fruchtige Aromen der Sauerkirsche mit leichten Vanilletönen	7,20 €	26,00 €

Schloß Proschwitz

Schloß Proschwitz | Großlage Spaargebirge
Schloß Proschwitz Weine werden in einer hochmodernen Kelterei im Vierseitenhof in
Zadel ausgebaut. Seit 1996 ist das Weingut das einzige sächsische Mitglied im
renommierten Verband der deutschen Prädikats- & Qualitätsweingüter Deutschlands (VdP).

Dornfelder QbA „Edition Meissen“ trocken schwarzrote Farbe, fruchtige Aromen von Kirschen und Cassis, Geschmack nach dunklen Früchten mit dezenter Gewürznote	8,90 €	33,00 €
„Drei Musketiere“ Spätburgunder QbA Barrique trocken volle Aromen reifer roter Früchte, leichtrauchige Holztöne		48,00 €

MUSEUMSGASTRONOMIE

Rotweine

Deutschland

	0,2 l	0,75 l
Spätburgunder Mußbacher Eselhaut QbA Winzergenossenschaft Weingebiet Pfalz halbtrocken rubinrote Farbe, samtig mit frischen Kirscharomen	4,90 €	18,00 €
Dornfelder QbA Weingut Hammel & Cie. Pfalz halbtrocken vollmundig Struktur, Aromen nach getrockneten Früchten und Bitterschokolade	5,70 €	21,00 €

Italien

Salento Primitivo IGT Casa Vinicola Botter trocken rubinrot, harmonisch, weich und samtig am Gaumen	4,90 €	18,00 €
Barbera d´Alba DOC Giacosa Fratelli trocken fruchtiges Bukett, viel Substanz und Volumen	5,90 €	22,00 €
Castiglioni Chianti DOCG Marchesi de´ Frescobaldi trocken kräftiges rote Farbe, frischer Duft nach gelben Früchten, saftige Sauerkirschnoten	7,60 €	28,00 €
Brunello di Montalcino DOCG Marchesi de´ Frescobaldi trocken Breites, gegliedertes Bukett mit fruchtigem Duft nach reifen Kirschen und Pflaumen, saftige Tannine und feine Säure		79,00 €

International

Cabernet-Sauvignon Rafale Languedoc - Roussillon Frankreich, trocken geschmeidig, Aromen von Pfeffer und Paprika	4,40 €	16,00 €
Tinto Rioja D.O.C. Tempranillo Vina Hermina Spanien, trocken kräftiges Kirschrot, jugendlich frisch mit zarten Tanninen	4,90 €	18,00 €
No Man´s Land Cabernet-Merlot Winery Damianitza Bulgarien, trocken Holzfassausbau nach französischen Vorbild, vielschichtig, fruchtige kräftige Struktur	5,40 €	20,00 €
Tinta Barocca Allesverloren Wine Estate Südafrika, trocken violette Farbtöne, Duft nach Cassis und Brombeeren, zarte Kakao- und Vanillenoten, lang anhaltender Nachhall		32,00 €

MUSEUMSGASTRONOMIE

Sächsische Spezialitäten



Brände, Geiste
und Liköre
aus der Meissner
Spezialitäten-
brennerei

	gleener	grooser
Himbeergeist	2,90 €	4,90 €
Schlehengeist	2,90 €	4,90 €
Apfelbrand	2,90 €	4,90 €
Birnenbrand	2,90 €	4,90 €
Sauerkirschbrand	3,50 €	5,90 €
Quittenbrand	3,50 €	5,90 €
Traubenbrand	3,50 €	5,90 €
Himbeerlikör	2,50 €	4,50 €
Quittenlikör	2,50 €	4,50 €

MUSEUMSGASTRONOMIE

Ä Brauner

Asbach Uralt		3,90 €
Wilthener Nr. 1 XO		4,50 €
Metaxa 7 Sterne		4,50 €
Remy Martin VSOP		5,90 €
Havana Club 3 Jahre	2,20 €	3,90 €
Appleton Estate Extra 12 Jahre	2,50 €	4,50 €



MUSEUMSGASTRONOMIE

Aus Gräudern gemachter

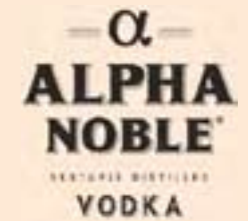
ä grooser
aus dr Müdze

Radeberger Bitter	2,30 €	4,00 €
Karlsbader Becherbitter 3	2,30 €	4,00 €
Wesenitz Bitter	2,30 €	4,00 €
Wilthener Gebirgskräuter	2,30 €	4,00 €
Ramazzotti 3	2,50 €	4,50 €
Bulle Underberg	2,50 €	

... über die Schnauze
in die Schnauze,
sonst dröbbelts!

MUSEUMSGASTRONOMIE

Ä Glarer



	gleener	grooser
Alpha Noble Wodka	2,20 €	3,90 €
Russian Standard Wodka	2,20 €	3,90 €
Nordhäuser Doppelkorn	2,20 €	3,90 €
Linie Aquavit	2,50 €	4,50 €
Hendricks Gin	2,90 €	4,90 €
Grappa Chardonnay Rossi-Bass	3,50 €	5,90 €



MUSEUMSGASTRONOMIE

Ä Sisser

MUSEUMSGASTRONOMIE

Whisky 4 cl

Ballantines	4,50 €
Four Roses	5,90 €
Tullamore Dew	5,90 €
Seagrams Crown Royal	6,50 €

Classic Malts

Talisker 10 Jahre	7,90 €
Lagavulin 16 Jahre	7,90 €
Dalwhinnie 15 Jahre	7,90 €
Cragganmore 12 Jahre	7,90 €
Glenkinchie 10 Jahre	7,90 €
Oban 14 Jahre	7,90 €

gleener grooser

Eierlikör im Schokobecher	2,00 €	
Bailey's Irish Cream	2,50 €	4,50 €
Batida de Coco	2,20 €	3,90 €
Cointreau	2,50 €	4,50 €



MUSEUMSGASTRONOMIE

Heißgedränge

Heißgetränke



Ä Schälchn Heeßer Tasse Bohnenkaffee 1	1,90 €	
Ä Gännchen Heeßer Kännchen Bohnenkaffee 1	3,60 €	
Dasse goffeinfreier Gaffee Tasse koffeinfreier Kaffee 1	1,90 €	
Dasse Gaffee grähm Tasse Kaffee Creme 1	2,10 €	
Ä Gurzer Espresso 1	2,00 €	
Ä Langer doppelter Espresso 1	3,60 €	
grossr Bliemchengaffee großer Milchkaffee 1	3,60 €	
mit Vanille-, Karamell- oder Haselnuss-Sirup	4,20 €	
mit Baileys 3	4,80 €	
Cappuccino 1	2,30 €	
doppelter Cappuccino 1	3,80 €	
Cappuccino ¹ spezial mit Amaretto	4,20 €	
Latte Macchiato 1 3	2,90 €	
mit Vanille-, Karamell- oder Haselnuss-Sirup	3,30 €	
mit Baileys	4,50 €	
Bodd Gaggau mit Schlachsahne	2,90 €	
(Trinkschokolade Premiumkakao 27% oder weißer Kakao)		
Glas Milch (heiß oder kalt)	1,50 €	
Glas Tee 1	1,90 €	
Assam, Earl Grey, Grüntee, Früchte, Pfefferminze, Kräuter		
Kännchen Tee	3,60 €	
Darjeeling royal, English Selection Ceylon, Assam, Grüntee, Sommerbeere, Rooibos Vanille		
Bio Barness Grey Tea	4,90 €	3-4 Min
Klassiker aus Darjeeling, Assam, und Grüntee mit natürlichen Aromen von Bergamott und Zitronenölen		
Kaminfeuer	4,90 €	5-8 Min
Würzige Früchtemischung mit feinsten Zimtaromen		
Bio Vervenia	4,90 €	5-8 Min
Komposition aus Eisenkraut, Zitronenmelisse und Lemon Myrte aus biologischem Anbau		

MUSEUMSGASTRONOMIE

Gafee und Gaggau bissl hibsich gemacht

Kaffee und Schokospezialitäten

Zimtzicke 3	3,60 €
Schokolade, Zimtsirup, Schlagsahne	
Sächsische Schokolade	3,90 €
Schokolade, Espresso, Schlagsahne	
Oma Elly`s Lieblingskaffee 1 3	4,20 €
Kaffee, Eierlikör, Schlagsahne	
Idaljenischer Kaffee 1	4,20 €
Kaffee, Galliano, Schlagsahne	
Kutscherkaffee 1	4,20 €
Kaffee, Kirschwasser, Schlagsahne	
Opa Paules Lieblingskaffee 1	4,20 €
Kaffee, Weinbrand, Schlagsahne	
Neumodscher Kaffee 1 3	4,20 €
Kaffee, Baileys, Schlagsahne	
Schokolade „Babuschka“	4,20 €
Schokolade, Rum, Schlagsahne	
Schokolade „Fräulein Antje“	4,20 €
Schokolade, Eierlikör, Schlagsahne	
Schneeweißchen 3	4,20 €
weiße Schokolade, Baileys, Vanillezucker, Schlagsahne	
Rosenrot 3	4,20 €
weiße Schokolade, Erdbeersirup, Vanillezucker, Schlagsahne	



Zum Schälchen Heeßen schmecken außer Milch und Zucker auch unsere Kuchen und Torten.
Der Kuchenwagen hält vorn im Eingangsbereich für Sie.