



PULVERTURM
AN DER FRAUENKIRCHE



Herzlich

Willkommen





Vorspeisen und kleine Gerichte

Salads, starters and cold dishes

Tagessuppe nach Laune der Magd 6,20 €
Soup of the day

Sächsische Kartoffelsuppe

mit gebratenen Bockwurstscheiben ^{2,3}

Saxon potato soup with roasted sausage slices

Kleine Kelle *small* 5,90 €

Große Kelle *large* 10,50 €

Cremige Karotten-Ingwersuppe 6,50 €

verfeinert mit Kokosmilch und
gesalzenen Kürbiskernen (Vegan)

*Creamy carrot-ginger soup refined
with coconut milk and salty pumpkin seeds*

Soljanka ^{1,2,3,7} 5,90 €

nach Rezeptur eines russischen Wanderers
mit Zitrone und Schmand verfeinert

Sour and spicy soup with lemon and sour cream

Großer gemischter Salat 13,90 €

mit Rucola, Schafskäse, Oliven,
roten Zwiebeln und Balsamico Dressing

*Mixed salad with arugula, sheep cheese, olives,
red onions, and balsamico dressing*

mit gebratenem Putensteak 16,90 €
with grilled turkey steak

mit gegrillten Riesengarnelen 19,90 €
(6 Stück)

with grilled giant prawns (6 pieces)

„Marschratio“ ^{1,2,3,5} 18,50 €

Drei Kanten Brot, Hackepeter, Leberwurst,
geräucherte Pfefferbeißer, Käse-Kräutercreme
und Butter, dazu saures Gemüse
und ein „Feldwässerchen“

*Three crusts of bread with minced meat,
liver sausage, smoked pepper sausage,
cheese-herb cream and butter, served with
pickled vegetables and „A Drop for the field“*

Tatar vom Rind ^{1,5} 18,90 €

mit einem Eigelb, Sardellen, Kapern,
gehackten Zwiebeln und hausgebackenem Brot
*Beef tartar with an egg yolk, anchovies, capers,
chopped onions and home baked bread*

Feiners Würzfleisch

vom Schwein ^{1,3,5} 9,50 €

mit Champignons in einer
Blätterteigpastete samt Käse gratiniert
*Fine pork ragout with mushrooms,
in a puff pastry gratinated with cheese*

Zu Suppen und Salaten reichen wir hausgebackenes Brot.
We serve home baked bread with soups and salads.

Brotkorb

Delicious home baked bread 4,90 €

mit Butter *with butter* 6,20 €

mit Schmalz *with lard* 7,10 €

„Von allem ein bisschen“ 12,90 €

mit Butter, Leberwurst, Schmalz
und Spreewälder Gurken ²

*Mixed bread plate with butter, liver sausage,
lard and Spreewald gherkins*

Bei Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit reicht Ihnen unser
Service gern eine separate Karte in der Inhaltstoffe und Allerge-
ne gekennzeichnet sind. 1 Farbstoffe | 2 Konservierungsstoffe | 3
Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 Schwefeldioxid | 6
Schwärmungsmittel | 7 Phosphat | 11 Süßungsmittel





Aus Topf und Pfanne

From the pot and pan

Hausgemachte Spanferkelsülze¹ 15,90 €

mit Remouladensoße und Bratkartoffeln
Home-made aspic of suckling pig with sauce tartar and fried potatoes

Schweinesteak au four^{1,3,4,5} 18,90 €

mit Würzfleisch und Käse überbacken,
Erbsen und Kartoffelkroketten
Pork steak covered with pork ragout and cheese, peas and potato croquettes

Marinierte Rippchen

vom Schwein 17,90 €

aus dem Ofenrohr mit cremigem Krautsalat
und gebackenen Kartoffelstäbchen
Marinated pork ribs with creamy white cabbage salad and steakhouse fries

Sächsischer Sauerbraten 19,50 €

mit Apfelrotkraut³, Rosinensoße,
Königskloß^{2,3} und Semmelbutter überzogen
saxon style beef with red cabbage, raisin sauce and a king-size potato dumpling, covered with bread crumbs

Rinderroulade

nach Hausfrauenart 20,90 €

mit einer Burgundersoße, Apfelrotkraut
und Königskloß^{2,3} mit Semmelbutter überzogen
Roulade of beef „house wives style“ with burgundian sauce, red cabbage and a king-size potato dumpling covered with bread crumbs

Marinierte Putensteaks 18,90 €

mit cremigen Champignons, kleinen Kräuter-
kartoffeln und Zitronen-Knoblauchbutter
Marinated turkey steak with creamy mushrooms, new potatoes and lemon-garlic butter

Geschmorte Schweinshaxe^{2,3,5} 19,50 €

mit Majoransoße, Sauerkraut und
Königskloß^{2,3} mit Semmelbutter überzogen
Braised knuckle of pork with marjoram sauce, sauerkraut and king-size potato dumpling covered with breadcrumbs

Saftig gegrilltes Spanferkel^{2,3,5} 19,90 €

mit Majoransoße, Sauerkraut und
Königskloß mit Semmelbutter überzogen
Juicy suckling pig with marjoram sauce, sauerkraut and king-size potato dumpling covered with breadcrumbs

Omas Paprikagulasch^{2,3,5} 17,90 €

Gulasch vom Schwein mit Petersilien-
kartoffeln und Weißkrautsalat
Goulash of pork with parsley potatoes and white cabbage salad

Ferkel im Brotlaib^{1,5} 17,90 €

eingebacken mit Sauerkraut und gerösteten
Zwiebeln, dazu Majoransoße und Salatbukett
Grilled suckling pig with sauerkraut and roasted onions baked in a loaf of bread and marjoram sauce served with salad

Kanonenkugeln

im Blätterteig^{1,2,5} 17,90 €

gefüllt mit Pute, Äpfeln und Zwiebeln,
Tomate-Mozzarella sowie Spanferkel mit
Sauerkraut, dazu Majoransoße und Salatbukett
„Cannon balls“ baked in a puff pastry filled with turkey hen, apples and onions, tomato-mozzarella as well as suckling pig with sauerkraut served with marjoram sauce and salad





Fisch Gerichte *Fish dishes*

Kräuterforelle 18,90 €

mit Petersilienkartoffeln und hausgemachtem Gurkensalat

Grilled trout with herbs, parsley potatoes and home made cucumber salad

Zanderfilet 19,50 €

auf der Haut gebraten, mit Parmesan-Frischkäsekruste an Vollkornreis und Gemüsespaghetti

Grilled pikeperch with parmesan-cream cheese crust, whole grain rice and vegetable spaghetti

Marinierte Garnelen 19,90 €

in einer Pfanne aus buntem Gemüse und kleinen Kartoffeln dazu Zitronen Aioli

marinated grilled giant prawns with mixed vegetables, new potatoes and lemon-aioli

Vegetarische und vegane Gerichte *Vegetarian and vegan dishes*

Pasta in Ricotta-Tomatensoße 17,90 €

verfeinert mit frischem Blattspinat, Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen

Pasta in a ricotta-tomato sauce refined with fresh spinach, cherry tomatoes and roasted pine nut seeds

Gebackene Süßkartoffel 16,90 €

gefüllt mit gebratenen Champignons, frischem Blattspinat, Kirschtomaten und Frühlingslauch dazu Avocadocreme und Salat (Vegan)

Baked sweet potato filled with grilled mushrooms, fresh spinach, cherry tomatoes and leek served with avocado dip and fresh lettuce

Kartoffel-Gemüseterrine 15,90 €

lauwarm, auf mariniertem Tomaten-Rucolasalat mit Meerrettich -Frischkäsedip

Tepid potato-vegetable terrine on tomato-arugula salad with horseradish-cream cheese dip

Für süße Naschkatzen

Desserts and Ice cream

Sächsische Quarkkälchen ⁸ 7,30 €

in Zucker gewälzt, mit Apfelmus ³ und Sahne ¹¹

A saxon speciality made from potatoes and curd, fried and rolled in sugar with apple-sauce and whipped cream

Ofenfrischer Strudel 7,50 €

nach Bäckerlaune, mit Vanillesoße und einer Kugel Eis

Strudel created by our baker with vanilla sauce and ice cream

Hausgebackene Eierschecke ⁸ 3,90 €

Typical saxon cake from our bakery





Eiskaltes Vergnügen

Gemischtes Eis 6,10 €

Erdbeer-, Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne¹¹
*Mixed sundae with strawberry-, vanilla-
and chocolate ice cream with whipped cream*

Schokoladenbecher 7,30 €

Schokoladeneis mit Schokosoße,
Schokosplittern und Sahne¹¹
*Chocolate ice cream with chocolate sauce,
chocolate flakes and whipped cream*

Schwedeneisbecher 7,90 €

Vanilleeis mit Apfelmus³, Eierlikör und Sahne¹¹
*Vanilla ice cream with apple sauce,
advocaat and whipped cream*

Schwarzwaldbecher 7,90 €

Schokoladen- und Vanilleeis mit beschwipsten
Kirschen und Sahne
*Chocolate- and vanilla ice cream with alcoholized
cherries and whipped cream*

Mangobecher 7,50 €

(Vegan/ lactosefrei/ glutenfrei)
Drei Kugeln hausgemachtes Mangosorbet mit
Mangokompott und Haferflockenchips
*Three scoops of homemade mango sorbet,
mango compote and oats*

Eisschokolade⁸ 5,20 €

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne
*Ice chocolate with a scoop of vanilla ice cream
and whipped cream*

Eiskaffee⁸ 5,20 €

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne
*Iced coffee with a scoop of vanilla ice cream and
whipped cream*

Heißgetränke

Tasse Bohnenkaffee 2,90 €

Kännchen Kaffee 5,10 €

„Starker Marschall“ 4,20 €

Trinkschokolade mit Espresso

Espresso 2,90 €

Doppelter Espresso 4,90 €

Espresso Macchiato 3,20 €

Milchkaffee 3,70 €

Latte Macchiato 3,90 €

Cappuccino 3,70 €

Trinkschokolade 3,30 €

Heiße Zitrone 2,90 €

Glas Tee 2,90 €

Assam, Grüner Tee, Früchte natur, Kamille,
Pfefferminz, Rooibusch Vanilla, Kräutergarten

Frisch gezapfte Fassbiere

Radeberger Pilsner

Freiberger Kellerbier

Krušovice Original Böhmisches Schwarzbier

Schöffelhofer Hefeweizen hell

Radler Bier mit Zitronenlimonade²

Kleines Kaliber 0,25l 2,90 €

Großes Kaliber 0,5l 5,20 €

Kanonenkaliber 1,0l 9,50 €

Alkoholfreie Flaschenbiere

Radeberger Pilsner 0,33l 3,90 €

Braumeister Kraftmalz 0,33l 3,90 €

Schöffelhofer Hefeweizen hell 0,5l 4,90 €

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2l	2,60 €
in der Feldflasche	0,5l	4,80 €
Margon Mineralwasser (medium / still)		
.....	0,25l	2,90 €
.....	0,75l	6,90 €

Bitter Lemon ¹⁰ / Ginger Ale ¹ / Tonic Water ¹⁰	0,25l	3,70 €
---	-------	--------

Pepsi Cola light ^{1,2,9,11,12}	0,2l	3,20 €
Zitronenlimonade ² / Orangenlimonade ^{1,2} Pepsi Cola ^{1,9} / Spezi ^{1,2,9} / Apfelschorle		
.....	0,2l	2,90 €
.....	0,5l	5,80 €

Apfelsaft / Orangensaft / Tomatensaft / Rhabarbersaft / Bananennektar / Kirschnektar / Mangonektar / Schwarzer Johannisbeernektar / Pfirsichnektar		
.....	0,2l	3,20 €
.....	0,5l	5,90 €

Sekt

Graf von Wackerbarth weiß, brut oder halbtrocken		
.....	0,1l	4,90 €
.....	0,75l	28,00 €

Vor der Schlemmerei

Rosato Mio	0,2l	7,50 €
Ramazzotti Aperitivo Rosato und Prosecco Prosecco DOC	0,1l	4,70 €
Il Fresco, Frizzante, trocken Campari Orange / Soda ¹	0,2l	7,90 €
Aperol Spritz ¹	0,2l	7,50 €
Sherry Sandeman trocken/medium 5 cl		3,90 €
Martini bianco	5 cl	4,50 €

Genuss nach dem Gelage

Original Dresdner Trichtertrinken mit der Hausmarke „Coselträne“		
.....	2 cl	3,70 €

Müller DREI	2 cl	3,60 €
Radeberger Bitter	2 cl	3,60 €
Jägermeister	2 cl	3,60 €
Ramazzotti	2 cl	3,60 €
Becherovka	2 cl	3,60 €
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	3,60 €
Absolut Vodka	2 cl	3,60 €
Malteserkreuz	2 cl	3,60 €
Remy Martin VSOP	2 cl	4,90 €
Jim Beam-Bourbon	4 cl	5,30 €
Chivas Regal 12 Jahre	4 cl	6,80 €
Baileys	4 cl	4,90 €

Longdrinks

Gin Tonic	8,70 €
Vodka Cola	8,70 €
Whisky Cola	8,70 €
Bacardi Cola	8,70 €

Brände aus Meissen

Meissener Himbeergeist		
Prinz zur Lippe	2 cl	4,90 €
Meissener Williamsbirnenbrand		
Prinz zur Lippe	2 cl	4,90 €
Meissener Weinbergspfirsichlikör		
Prinz zur Lippe	2 cl	4,90 €
Traminer Tresterbrand		
Winzergenossenschaft Meissen	2 cl	4,90 €



Schoppenweine in bester Qualität

Alle Weine enthalten Sulfit.

WEISS

Aus dem Fass

„Hofdamenschmeichler“ Hauseigener Weißwein¹³

Müller-Thurgau QbA
Winzergenossenschaft Wolfenweiler
Baden/ Markgräflerland
verführerisch im Geschmack, spritzig,
frisch funkelnd, die Zunge reizend

trocken 0,2l **5,50 €** | 0,5l **12,90 €**

Landwein¹³

von sächsischen Winzern

trocken 0,2l **6,70 €**

Goldriesling QbA¹³

Weingut Jan Ulrich, Sachsen

trocken 0,2l **7,90 €** | 0,75l **28,50 €**

Bacchus QbA

Schloss Wackerbarth, Radebeul

fruchtig, leicht

trocken 0,2l **8,20 €** | 0,75l **29,00 €**

Riesling QbA¹³

Weingut Paul Knod, Mosel

halbtrocken 0,2l **5,10 €**

Silvaner QbA¹³

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz

lieblich 0,2l **5,10 €**

Weinschorle¹³

weiß, rosé, rot 0,2l **4,50 €**

ROT

Aus dem Fass

„Kurfürstentrunk“ Hauseigener Rotwein vom Fass¹³

Spätburgunder & Dornfelder QbA
Winzergenossenschaft Wolfenweiler
Baden/ Markgräflerland
vollmundig mit Fruchtaromen,
temperamentvoll, stürmisch

trocken 0,2l **5,90 €** | 0,5l **13,90 €**

Landwein¹³

von sächsischen Winzern

trocken 0,2l **6,90 €**

Reizvoll Cuvée¹³

Spätburgunder & Lemberger,

Weingut Sonnenhof, Württemberg

trocken 0,2l **6,70 €**

Schwarzriesling QbA¹³

Privatkellerei Eberbach-Schäfer, Württemberg

halbtrocken 0,2l **5,70 €**

Portugieser QbA¹³

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz

lieblich 0,2l **5,20 €**

ROSE

Spätburgunder Weißherbst QbA¹³

Winzergenossenschaft Burkheim, Baden

trocken 0,2l **5,50 €**

Eine Auswahl an Flaschenweinen

WEISS

Kerner QbA

Schloß Wackerbarth, Radebeul
saftige Frucht, aromatisch
trocken0,75l **29,00 €**

Grauer Burgunder VDP: Gutswein

Weingut Schloß Proschwitz, Meißen
saftig, fruchtig, lebendige Frische
trocken0,75l **35,00 €**

Riesling QbA, Schiefer

Weingut Van Volxem, Mosel, säurebetont,
mineralisch, Aromen von Quitte und Marille
trocken 0,75l **32,00 €**

Aromatic Chardonnay

Weingut Bruno Andreu,
Languedoc-Roussillon, Frankreich,
leicht eichig, fruchtig, vollmundig
trocken 0,75l **28,00 €**

Silvaner QbA

Weingut Schales, Rheinhessen
fruchtig, mit Kräuteraromen, feinwürzig
halbtrocken 0,75l **26,00 €**

ROSÉ

Schieler Rotling

Weingut Vincenz Richter, Meißen
lebendig, jugendlich frisch
trocken 0,75l **30,00 €**

Pinkfein, Rotling VDP. Gutswein

Weingut „Zur Schwane“, Franken
Beerenfruchtakzenten, Spiel von Süße und Säure
halbtrocken 0,75l **29,00 €**

ROT

Elbterrassen QbA

Cuveé aus Spätburgunder, Frühburgunder,
Regent und Blaufränkisch
fruchtig, würzig und aromatisch
trocken0,75l **36,00 €**

Der Rote Schuh QbA

Weingut Schuh, Meißen
Cuveé aus Dornfelder und Dunkelfelder
süffig und ausgewogen
trocken0,75l **37,00 €**

Merlot QbA

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz
Noten von reifer Pflaume und Paprika,
geschmeidige Tannine
trocken 0,75l **29,00 €**

Rioja Tinto DOCa

Marquès de Tiròn, Spanien,
fruchtig, vollmundig
trocken 0,75l **29,00 €**

Chianti Classico DOCG

Rocca delle Macie, Toskana, Italien
frisch, leicht würzig, fruchtig
trocken 0,75l **35,00 €**

Aromatic Syrah

Weingut Bruno Andreu,
Languedoc-Roussillon
körperreich, fruchtig und sehr würzig
trocken 0,75l **29,00 €**

Cuveé Orca IGP

Cellier de Marrenon, Rhône, Frankreich,
Röstaromen von Crenache Noir und Syrah
trocken 0,75l **38,00 €**