

Weihnachtsmenii Christmas menue

Hausgebackenes Brot

mit Weihnachtsschmalz und Gemüse-Dip Home baked bread with christmassy lard and vegetable dip

Halbe ausgelöste Ente

mit Orangensoße, Apfelrotkraut ³, Königskloß und Semmelbutter Half boneless duck with orange sauce, red cabbage and king size potato dumpling with bread crumbs

Winterlicher Apfelstrudel

mit Vanillesoße und einem Tupfer Sahne Winterly apple stroodle with vanilla sauce and whipped cream

42,50 € pro Person



Bei Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit reichen Ihnen unsere Mägde und Grenadiere gern eine separate Karte, in der Inhaltstoffe und Allergene gekennzeichnet sind. If you have a food allergy or intolerance, our maids and grenadiers will be happy to provide you with a separate card in which the ingredients and allergens are labeled.

- 1 Farbstoffe dyes
- 2 Konservierungsstoffe preservatives
- 3 Antioxidationsmittel antioxidants
- 4 Geschmacksverstärker flavor enhancer
- 5 Schwefeldioxid sulfur dioxide
- 6 Schwärzungsmittel blackening agent
- 7 Phosphat phosphate
- 11 Süßungsmittel sweeteners

Für jede Beilagenänderung berechnen wir 1,50 € pro Gericht. We charge € 1.50 per dish for each side dish change.

Möchten Sie Ihre Speisen mitnehmen, fällt eine Verpackungspauschale von 1,00 € an. You would like to take away your food? We apply a packaking fee of € 1.00.





Sächsische Kartoffelsuppe ^{2,3}

mit gebratenen Bockwurstscheiben
Saxon potato soup with roasted sausage slices
kleine Kelle small laddle
große Kelle large laddle



Pikantes Blumenkohlsüppchen

mit gebackenen Kapern
Spicy cauliflower soup with baked capers



Kürbis-Kokossüppchen

mit gerösteten Haselnüssen (vegan, glutenfrei) Pumpkin-coconut soup with roasted hazelnuts (vegan and gluten-free)



Soljanka 1,2,3,7

nach Rezeptur eines russischen Wanderers mit Zitrone und Schmand verfeinert Sour and spicy soup with lemon and sour cream kleine Kelle small laddle große Kelle large laddle

7,90 €	
13,50 €	

Brotkorb home baked bread	6,20 €
mit Butter with butter	7,60€
mit Weihnachtsschmalz with christmassy lard	8,70 €
mit Leberwurst with liver sausage	8,70 €

"Von allem ein bisschen" 15,90 €

(Butter, Leberwurst, Weihnachtsschmalz)² mit Spreewälder Gurken
Mixed bread plate with butter, liver sausage and christmassy lard with Spreewald gherkins



Zu allen Suppen reichen wir hausgebackenes Brot.

To all soups we serve home baked bread.

Kalte Küche Cold dish

"Marschration" 1,2,3,5

23,90€

Drei Kanten Brot, Hackepeter, Leberwurst, geräucherte Pfefferbeißer, Avocadocreme und Butter, dazu saures Gemüse und ein "Feldwässerchen"

Three crusts of bread with minced meat, liver sausage, smoked pepper sausage, avocado cream and butter, served with pickled vegetables and "A Drop for the field"

Aus der Heeresbäckerei From the bakery

Ferkel im Brotteig 1,5

25,90€

mit Sauerkraut und gerösteten Zwiebeln im Brotteig eingebacken, dazu Majoransoße und Salatbukett Suckling pig with sauerkraut and roasted onions baked in a bread dough served with marjoram sauce and lettuce

Aus Topf & Planne From pot and pan

Rinderroulade

26,90€

nach Hausfrauen-Art mit einer Burgundersoße, Apfelrotkraut³, Königskloß^{2,3} und Semmelbutter Roulade of beef "house wives style" with red cabbage, burgundian sauce, king size potato dumpling and bread crumbs

Lieblingsgericht unserer Gäste: Sächsischer Sauerbraten

26,90€

mit Apfelrotkraut³, Rosinensoße, Königskloß^{2,3} und Semmelbutter Saxon-style beef roast marinated in vinegar and herbs, raisin sauce, red cabbage, king size potato dumpling and bread crumbs

Geschmorter Hirschgulasch

27,50€

mit Preiselbeerbirne, gebuttertem Rosenkohl und Petersilienkartoffeln Goulash of deer with buttered brussels sprouts, parsley potatoes and cranberry jam





Nutzen Sie gern unser kostenfreies WLAN. Benutzer: Pulverturm Passwort: Pulverturm

Frisch vom Grill Fresh from the grill

Saftig gegrilltes Spanferkel ^{2,3,5}

29,90€

mit Majoransoße, Sauerkraut, Königskloß ^{2,3} und Semmelbutter Juicy grilled suckling pig with marjoram sauce, sauerkraut, king size potato dumpling and bread crumbs



Gegrillte Schweinehaxe 2,3,5

26,90 €

mit Majoransoße, Sauerkraut, Königskloß^{2,3} und Semmelbutter Grilled knuckle of pork with marjoram sauce, sauerkraut, king size potato dumpling and bread crumbs



Halbe ausgelöste Ente

27,90 €

mit Orangensoße, Apfelrotkraut ³, Königskloß ^{2,3} und Semmelbutter Half boneless duck with orange sauce, red cabbage, king size potato dumpling and bread crumbs

Knusprige Entenkeule

26,90€

mit Beifußsoße, Rosenkohl und Kartoffelkroketten Crispy leg of duck with mugwort sauce, brussels sprout and potato croquettes

Vegetarische & vegane Gerichte und Fisch Vegetarian & vegan dishes and fish

Gefüllte Süßkartoffel aus dem Backofen

20,90€

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 lettuce (vegan)

dazu auf der Haut gebratenes Zanderfilet

27,90€

thereto grilled filet of pikeperch

Farfalle 20,90€

mit Creme Fraiche-Limettensoße, Cherrytomaten, Brokkoli, Blattspinat und Pinienkernen Farfalle pasta with creme fraiche-lime sauce, cherry tomatoes, broccoli, leaf spinach and pine nuts

Gebratenes Heilbuttfilet

29,90€

mit Mandelkruste an Wirsingrahm und Kartoffel-Kürbiskernrösti Grilled filet of halibut with almond crust, creamy savoy cabbage and potato-pumpkin seeds-fritters



Desserts

Desserts

Sächsische Quarkkäulchen	8,90 €
in Zucker gewälzt, mit Apfelmus ³ und Sahne A saxon speciality made from potatoes and curd, fried and rolled in sugar with apple sauce and whipped cred	d
Hausgebackener winterlicher Apfelstrudel mit Vanillesoße und einer Kugel Eis Home made winterly apple stroodle with vanilla sauce and ice cream	9,50 €
Hausgebackene Dresdner Eierschecke Typical saxon cake from our bakery	4,90 €
Meisterwerk vom Stollenmädchen Scheibe vom Riesenstollen One piece of our giant christmas cake	4,90 €
Winterlicher Schokobrownie mit Gewürz-Birnenkompott Winterly chocolate brownie with spiced pear compote	8,90 €
Gemischtes Eis Erdbeer Vanille und Schokoladeneis mit Sa	7,50 €

Erdbeer-, Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne Mixed sundae with strawberry-, vanilla- and chocolate

Mixed sundae with strawberry-, vanilla- and chocolate ice cream with whipped cream

Schokoladenbecher Schokoladeneis mit Schokosoße, Schokosplittern und Sahne Chocolate ice cream with chocolate sauce,

Chocolate ice cream with chocolate sauce chocolate flakes and whipped cream

Schwedeneisbecher 8,90 €

Vanilleeis mit Apfelmus ³, Eierlikör und Sahne Vanilla ice cream with apple sauce, advocaat and whipped cream

Mangobecher 8,50 €

Drei Kugeln hausgemachtes Mangosorbet mit Mangokompott (vegan, glutenfrei and laktosefrei) Three scoops of homemade mango sorbet, mango compot (vegan, gluten-free and lactose-free)

Heißgetränke Hot drinks

Tasse Bohnenkaffee	3,50 €
Kännchen Kaffee	5,70€
"Starker Marschall"	4,90 €
(Trinkschokolade mit Espresso)	
Espresso	3,50 €
Doppelter Espresso	5,50€
Espresso Macchiato	3,60 €
Milchkaffee	4,20 €
Latte Macchiato	4,40 €
Cappuccino	4,20 €
Trinkschokolade	3,80 €
Heiße Zitrone	3,50 €
Glas Tee	3,50 €
(Assam, Grüner Tee, Früchte natur, Kamille, Pfefferminz, Rooibusch Var	nilla,
Kräutergarten) Glühwein	5,90 €
Weihnachtspunsch	5,20 €
(alkoholfrei)	3,20 6



8,50 €

Frisch gezapfte Biere

Radeberger Pilsner
Freiberger Kellerbier
Freiberger Schwarzbier
Schöfferhofer Hefeweizen hell
Radler (Bier mit Zitronenlimonade) ²

Radler (Bier mit Zitronenlimonade) ²	
kleines Kaliber 0,25 l	3,90 €
großes Kaliber 0,5 l	6,20 €
Kanonenkaliber 1,0 l	11,20 €

Alkoholfreie Flaschenbiere

Radeberger Pilsner	0,331	4,70 €
Vitamalz	0,331	4,70 €
Schöfferhofer Hefeweizen hell	0,5 1	5,70€

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser in der Feldflasche Selters Mineralwasser medium / naturell	0,2 1 0,5 1 0,25 1 0,75 1	3,20 € 5,50 € 3,50 € 7,50 €
Bitter Lemon 10 / Ginger Ale 1 / Tonic Water 10	0,25 1	3,90 €

Pepsi Cola light 1,9		3,50 €
7Up ² / Mirinda 1,2 / Pepsi Cola 1,9 /		
Spezi 1,2,9 / Apfelschorle	0,21	3,50 €
	0.5.1	6.20 €

Apfelsaft / Orangensaft / Maracujasaft /		
Rhabarbersaft / Bananennektar /		
Kirschnektar / Mangonektar /		
Schwarzer Johannisbeernektar /		
Pfirsichnektar	0,21	3,90 €
	0,51	6,50 €



Sekt

Graf von Wackerbarth		
brut oder halbtrocken	0,1 1 0,75 1	5,70 € 30,50 €
Wor der Schlemmerei		
Martini rossi alkoholfrei	5 cl	4,50 €
Rosato Mio Ramazzotti Aperitivo Rosato und Prosecco	0,21	8,60€
Prosecco DOC Frizzante, trocken	0,11	5,20 €
Campari Orange / Soda 1	0,21	8,50 €
Sherry Sandeman	5 cl	4,20 €
trocken oder medium		,
Aperol Spritz	0,21	8,60€
Martini bianco	5 cl	4,90 €
Genuss nach dem Gelage Original Dresdner Trichtertrinken mit Hausmarke "Coselträne"	2 cl	4,50 €
Müller DREI	2 cl	3,90 €
Müller GIN	2 cl	5,90 €
Radeberger Bitter	2 cl	3,90 €
Jägermeister	2 cl	3,90 €
Ramazzotti	2 cl	3,90 €
Becherovka	2 cl	3,90 €
Absolut Vodka	2 cl	3,90 €
Malteserkreuz	2 cl	3,90 €
Remy Martin VSOP	2 cl	5,30 €
Jim Beam-Bourbon	4 cl	8,50 €
Chivas Regal	4 cl	9,20 €
12 Jahre Baileys	4 cl	5,90 €

Schoppenweine

Weiß

"Hofdamenschmeichler" Hauseigener Weißwein

Müller-Thurgau
Weingut Hanke, Sachsen
frisch & fruchtig mit Muskatnote
trocken 0,2 l

0,751

8,50 € 30,00 €

7,20€

Rot

"Kurfürstentrunk" Hauseigener Rotwein

Regent

Weingut Hanke, Sachsen gehaltvoll, kräftig, im Holzfass gereift

trocken

0,2 l 0,75 l 9,70 € 34,00 €

7,50€

Gutedel vom Fass

Winzergenossenschaft Wolfenweiler Aromen von Ananas und Apfel, mit feinen Mandelaromen trocken 0,2 l

Goldriesling QbA

Weingut Jan Ulrich, Sachsen trocken 0,2 l 9,10 € 0,75 l 32,00 €

Bacchus QbA

Schloss Wackerbarth, Radebeul Aromen von Stachelbeere, Johannisbeere und Grapefruit trocken 0,2 l

0,21 **9,40 €** 0,751 **32,00 €**

Riesling QbA

Weingut Paul Knod, Mosel halbtrocken 0,2 l **6,90 €**

Silvaner QbA

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz lieblich 0,2 l **6,70 €**

Weinschorle

weiß, rosé, rot 0,21 **5,70 €**

Cuvée vom Fass

Weingut Allendorf, Rheingau Spätburgunder und Dornfelder fruchtig, exotische Fruchtnote, zurückhaltende Säure trocken 0,2 l

Lemberger Romeo

Privatkellerei Eberbach-Schäfer, Württemberg würziges Bukett, fruchtig, ausdrucksvoll feinherb 0,2 l **8,30 €**

Primitivo

Collezione il Mio
Apulien, Italien
fruchtig, würziges Bukett
nach Schwarzkirschen und Vanille
trocken 0,2 l 8,10 €

Rosé

Spätburgunder Weißherbst QbA

Winzergenossenschaft Burkheim, Baden trocken 0,21 **7,20 €**

Alle Weine enthalten Sulfite



Eine Auswahl an Flaschenweinen

Weiß

Grauer Burgunder VDP. Gutswein

Weingut Schloss Proschwitz,
Prinz zur Lippe, Meißen,
saftig, fruchtig, lebendige Frische mit Kräutern
trocken 0,75 1 36,00 €

Schiefer Riesling VDP. Gutswein

Weingut Van Volxem, Mosel säurebetont, mineralisch, Aromen von Quitte und Marille trocken 0,75 l **33,00 €**

Aromatic Chardonnay

Weingut Bruno Andreu, Languedoc-Roussillon, Frankreich, leicht eichig, fruchtig, vollmundig trocken 0,75 l **29,00 €**

Kerner QbA

Schloss Wackerbarth, Radebeul Aromen von Ananas und Grapefruit trocken 0,75 l **30,00 €**

Silvaner QbA

Weingut Schales, Rheinhessen fruchtig, Kräuteraromen, feinwürzig trocken 0,75 l **27,00 €**

Rosé

Pinkfein, Rosé VDP. Gutswein 13

Weingut "Zur Schwane", Franken leicht, mit Aromen von Beeren und Vanille halbtrocken 0,75 l 30,00 €

Schieler Rotling

Weingut Vincenz Richter, Meißen lebendig, jugendlich, frisch trocken 0,75 l

Rot

Merlot QbA

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz Aromen dunkler Früchte, Kakaound Kaffeenote trocken 0.75 l

crocken 0,75 1 **30,00 €**

Rioja Tinto DOCa

Marquès de Tiròn, Spanien fruchtig, vollmundig trocken 0,75 l **30,00 €**

Chianti Classico DOCG

Rocca delle Macie, Toskana, Italien frisch, leicht würzig, fruchtig trocken 0,75 l **36,00 €**

Aromatic Syrah

Weingut Bruno Andreu, Languedoc-Roussillon körperreich, fruchtig und sehr würzig trocken 0,75 l **30,00 €**

Primitivo

Mànnara, Apulien, Italien Aromen von Beeren, Pflaumen und Kirschen, vollmundig trocken 0,75 l **27,00 €**

Der Rote Schuh QbA

Weingut Schuh
Cuvée aus Dornfelder und Dunkelfelder
süffig und ausgewogen, Aromen von dunklen
Beeren
trocken 0,75 l 38,00 €

Alle Weine enthalten Sulfite

31,00€

Brände aus Meißen

Meissener Himbeergeist

Prinz zur Lippe 2 cl **5,00 €**

Meissener Williamsbirnenbrand

Prinz zur Lippe 2 cl **5,00 €**

Meissener Weinbergspfirsichlikör

Prinz zur Lippe 2 cl **5,00 €**

Meissener Schlehengeist

Prinz zur Lippe 2 cl **5,00 €**

Traminer Tresterbrand

Winzergenossenschaft Meißen 2 cl 5,00 €

Longdrinks

Gin Tonic	9,90 €
Vodka Cola	9,90 €
Whisky Cola	9,90 €
Bacardi Cola	9,90€

Benvenuto

Добро пожаловать

Powitanie **Welcome** 환영

Bienvenido













