

# PULVERTURM

AN DER FRAUENKIRCHE



*Herzlich  
Willkommen!*





## Der Pulverturm an der Frauenkirche

Der 1565 erbaute Pulverturm war Teil der Verteidigungsanlagen von Dresden und diente zur sicheren Aufbewahrung des Schießpulvers. Die sichtbaren Fragmente des Pulverturms bieten heute einen außergewöhnlichen Rahmen für sächsische Gastlichkeit. Zu mittelalterlichen Zeiten war es üblich, dass fast jede Kleinstadt einen eigenen Pulverturm besaß. Der in Dresden war jedoch mit einer Höhe von 23 Metern, einem Durchmesser von 18 Metern und einer maximalen Mauerdicke von 2 Metern ein wahrer Riese.

Nachdem die Pulvervorräte 1744 in die drei Türme an den Neustädter Wällen umgelagert wurden, wurde der Pulverturm bis auf die noch heute vorhandenen Mauerreste abgerissen. Im Jahr 1763 erwarb Friedrich August, Reichsgraf von Cosel, Sohn des sächsischen Kurfürsten August des Starken und der Reichsgräfin von Cosel, die Ruine des Knöffelschen Gebäudes. Er ließ den Ausbau zum Coselpalais in der heute wieder entstandenen Form durchführen.

Im Untergeschoss finden sich noch immer die beeindruckenden, historischen Fragmente des Pulverturms.

In der verheerenden Bombennacht im Februar 1945 wurden nicht nur das Coselpalais, sondern auch die Dresdner Frauenkirche und große Teile der historischen Altstadt zerstört. Nach 53 Jahren fand im Oktober 1998 die Grundsteinlegung für das heutige Coselpalais statt. Es ist der erste „Leitbau“, der direkt neben der Dresdner Frauenkirche eine exponierte Sonderstellung aufweist und seit Februar 2000 im originalen Glanz erstrahlt. In Anlehnung an die militärische Vergangenheit Sachsens eröffnete im Frühjahr 2000 das Restaurant „Pulverturm an der Frauenkirche“ in den Kellergewölben des Palais.

Lassen Sie es sich in diesem historisch spannenden Ambiente gut schmecken und genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns im Pulverturm an der Frauenkirche!



Für jede Beilagenänderung  
berechnen wir 1,50 € pro Gericht.

*We charge € 1.50 per dish  
for each change to a side dish.*



Nutzen Sie gern unser  
kostenfreies WLAN.

Benutzer: Pulverturm  
Passwort: Pulverturm





## Suppen

*Soups*

**Tagessuppe nach Laune der Magd** 7,70 €

*Soup of the day*

### **Sächsische Kartoffelsuppe**

mit gebratenen Bockwurstscheiben <sup>2,3</sup>

*Saxon potato soup with fine slices of sausage*

kleine Kelle *small* 7,90 €

große Kelle *large* 13,50 €

**Zucchini-Erbsensuppe (vegan)** 7,90 €

mit Kokosmilch und gebackenen Kichererbsen

*Zucchini-Peas soup with coconut milk and*

*baked chickpeas (vegan)*

### **Soljanka** <sup>1,2,3,7</sup>

nach Rezeptur eines russischen Wanderers

mit Zitrone und Schmand verfeinert

*Sour and spicy soup with lemon and sour cream*

kleine Kelle *small* 7,90 €

große Kelle *large* 13,50 €

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

## Warme Vorspeise

*Warm appetizer*

**Feines Würzfleisch vom Schwein** <sup>1,3,5</sup> 10,90 €

mit Champignons in einer Blätterteigpastete  
samt Käse gratiniert

*Fine pork ragout with mushrooms in a puff pastry  
gratinated with cheese*

Die bildlichen Darstellungen der angebotenen Gerichte sind beispielhaft und können von den servierten Gerichten abweichen.

[www.pulverturm-dresden.de](http://www.pulverturm-dresden.de)

## Vorspeisen, Salate und kalte Gerichte

*Starters, salads and cold dishes*

**Brotkorb** 6,20 €

*Delicious home baked bread*

dazu Butter *with butter* 7,60 €

mit Schmalz *with lard* 8,70 €

„Von allem ein bisschen“ mit Butter, Leberwurst,  
Schmalz und Spreewälder Gurken <sup>2</sup> 15,90 €

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

**Tatar (roh) vom Rind <sup>1,5</sup>, 200 g** 21,90 €

mit einem Eigelb, Sardellen, Kapern,  
gehackten Zwiebeln und hausgebackenem Brot

*Beef tatar (cold, raw meat) with an egg yolk, anchovies, capers,  
chopped onions and home baked bread*

**Großer gemischter Salat** 17,90 €

mit knackigem Blattsalat, grüner Gurke, Strauchtomaten,  
Mais, roten Zwiebeln, marinierten Oliven und Schafskäsewürfeln

*Mixed salad with lettuce, cucumber, tomatoes, corn, red onions,  
marinated olives and sheep cheese*

mit Edamame-Falafelbällchen 20,90 €  
*with Edamame falafel balls*

mit gebratenem Zanderfilet 22,90 €  
*with grilled pikeperch*

**„Marschrathon“ <sup>1,2,3,5</sup>** 23,90 €

Hausgebackenes Brot mit Käse-Biercreme, pikante  
Husarensalami, Scheiben vom Stolpener Landschinken,  
Hackepeter, Butter, Röstzwiebelschmalz und Gewürzgurke  
und ein „Feldwässerchen“

*Home baked bread with cheese-beer creme, spicy husars salami,  
fine Stolpen ham, minced meat, butter, lard with roasted onions and  
gherkin and „A drop for the field“*

**Vegane Quinoa Bowl** 18,90 €

mit Paprika, Gurke, Kirschtomaten, Blattsalat, rote Zwiebeln,  
Oliven, Quinoa, Avocado, gerösteten Walnüssen und  
Sesam-Kokosdressing

*Vegan Quinoa Bowl with peppers, cucumber, cherry tomatoes, lettuce, red  
onions, olives, quinoa, avocado, roasted walnuts and sesame-coconut dressing*

mit Edamame-Falafelbällchen 21,90 €  
*with Edamame falafel balls*

Für jede Beilagenänderung  
berechnen wir 1,50 € pro Gericht.

*We charge € 1.50 per dish  
for each change to a side dish.*



Nutzen Sie gern unser  
kostenfreies WLAN.

Benutzer: Pulverturm  
Passwort: Pulverturm





## Aus Topf und Pfanne

*From pot and pan*

### Hausgemachte Sülze (kalt)

#### vom Spanferkel <sup>1</sup>

20,90 €

mit Remouladensoße und Bratkartoffeln

*Home-made aspic (cold) of suckling pig with  
sauce tartar and fried potatoes*

### Schweinesteak au four <sup>1,3,4,5</sup>

24,90 €

mit Würzfleisch und Käse überbacken,  
Erbsen und Kartoffelkroketten

*Pork steak covered with pork ragout and cheese,  
peas and potato croquettes*

### Marinierte Rippchen

#### vom Schwein

24,90 €

aus dem Ofenrohr mit cremigem Krautsalat  
und gebackenen Kartoffelstäbchen

*Marinated pork ribs with creamy white cabbage salad  
and steakhouse fries*

### „Lieblingsgericht unserer Gäste“

#### Sächsischer Sauerbraten

26,90 €

mit Apfelrotkraut<sup>3</sup>, Rosinensoße, Königsloß<sup>2,3</sup>  
und Semmelbutter überzogen

*Saxon style beef with red cabbage, raisin sauce and  
a king-size potato dumpling, covered with bread crumbs*

### Schweinenackensteak

22,90€

mariniert in Radeberger Pilsner und Bautzner Senf  
mit glacierten Rotweinzwiebeln und gebratenen  
Rosmarinkartoffeln

*Chuck roast marinated in Radeberger pilsner and Bautzner mustard  
with glazed red wine onions and roasted rosemary potatoes*

### Omas Paprikagulasch <sup>2,3,5</sup>

21,90 €

Gulasch vom Schwein mit Petersilienkartoffeln  
und Weißkrautsalat

*Goulash of pork with parsley potatoes and white cabbage salad*

### **Knusprige Schweinshaxe<sup>2,3,5</sup>**

**26,90 €**

mit Majoransoße, Sauerkraut und Königskloß<sup>2,3</sup>  
mit Semmelbutter überzogen

*Crispy knuckle of pork with marjoram sauce,  
sauerkraut and king-size potato dumpling  
covered with breadcrumbs*

### **Saftig gegrilltes Spanferkel<sup>2,3,5</sup>**

**29,90 €**

mit Majoransoße, Sauerkraut und  
Königskloß mit Semmelbutter überzogen

*Juicy suckling pig with marjoram sauce,  
sauerkraut and king-size potato dumpling  
covered with breadcrumbs*

### **Zwei kleine Hähnchenschnitzel**

**24,90 €**

mit gebratenen Champignons und  
geschmolzenem Käse, gebackenen Kartoffelstäbchen  
und Chili-Limetten-Mayonaise

*Two small chicken schnitzel with roasted mushrooms  
and melted cheese, steakhouse fries and chili-lime-mayonaise*

### **Ferkel im Brotlaib<sup>1,5</sup>**

**25,90 €**

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<sup>1,2,5</sup>**

**23,90 €**

mit 3 verschiedenen Füllungen:

Pute / Äpfel und Zwiebeln / Tomate-Mozzarella /

Spanferkel mit Sauerkraut, dazu Majoransoße und Salatbukett

*"Cannon balls" baked in a puff pastry with 3 different fillings:  
turkey hen / apples and onions / tomato-mozzarella / suckling pig with  
sauerkraut served with marjoram sauce and salad*

**Für jede Beilagenänderung  
berechnen wir 1,50 € pro Gericht.**

*We charge € 1.50 per dish  
for each change to a side dish.*



**Nutzen Sie gern unser  
kostenfreies WLAN.**

Benutzer: Pulverturm  
Passwort: Pulverturm





## Fisch

*Fish*

### Matjesfilets „Hausfrauen Art“

24,90 €

mit gebackenen Risoleekartoffeln

*Pickled herring „housewife style“ with baked risolee potatoes*

### Zanderfilet

26,90 €

auf der Haut gebraten, dazu Süßkartoffel gefüllt mit gebratenen Champignons, frischem Blattspinat, Kirschtomaten und Frühlingslauch mit Avocadocreme und Salat

*Grilled filet of pikeperch with baked sweet potato filled with grilled mushrooms, fresh spinach, cherry tomatoes and leek served with avocado dip and fresh lettuce*

## Vegetarische und vegane Gerichte

*Vegetarian and vegan dishes*

### Ricotta-Spinat-Tortellini-Pfanne

20,90 €

mit Brokkoli, Kirschtomaten, gehobeltem Parmegiano Reggiano und gerösteten Pinienkernen

*Ricotta-spinach Tortellini with broccoli, cherry tomatoes, parmegiano reggiano cheese and roasted pine nuts*

### Gebackene Süßkartoffel (vegan)

21,90 €

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

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

### Kokos-Curry (vegan)

21,90 €

mit mariniertem Tofu, Süßkartoffelstückchen und gerösteten Erdnüssen auf Quinoa-Gemüsepfanne

*Coconut curry with marinated tofu, sweet potato bits and roasted peanuts on quinoa-vegetable pan (vegan)*

mit gebratenen Garnelen

25,90 €

*with grilled prawns*



## *Für süße Naschkatzen*

Desserts

### **Hausgebackene Eierschecke<sup>8</sup>** 4,90 €

Typical saxon cake from our bakery

### **Sächsische Quarkkäulchen<sup>8</sup>** 8,90 €

in Zucker gewälzt, mit Apfelmus<sup>3</sup> und Sahne<sup>11</sup>

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

### **Ofenfrischer Strudel** 9,50 €

nach Bäckerlaune, mit Vanillesoße und einer Kugel Eis

*Strudel created by our baker with vanilla sauce and ice cream*

## *Eiskaltes Vergnügen*

Ice Cream

### **Gemischtes Eis** 7,50 €

Erdbeer-, Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne<sup>11</sup>

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

### **Schokoladenbecher** 8,50 €

Schokoladeneis mit Schokosoße,  
Schokosplittern und Sahne<sup>11</sup>

*Chocolate ice cream with chocolate sauce,  
chocolate flakes and whipped cream*

Für jede Beilagenänderung  
berechnen wir 1,50 € pro Gericht.

*We charge € 1.50 per dish  
for each change to a side dish.*



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





### Schwedeneisbecher

8,90 €

Vanilleeis mit Apfelmus<sup>3</sup>, Eierlikör und Sahne<sup>11</sup>

*Vanilla ice cream with apple sauce, advocaat and whipped cream*

### Schwarzwaldbecher

9,50 €

Schokoladen- und Vanilleeis

mit beschwipsten Kirschen und Sahne

*Chocolate- and vanilla ice cream*

*with alcoholized cherries and whipped cream*

### Mangobecher (vegan)

8,50 €

drei Kugeln fruchtiges Mangosorbet

mit Mangokompott

*Three scoops of fruity mango sorbet, mango compote (vegan)*



### Eisschokolade<sup>8</sup>

5,90 €

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

*Ice chocolate with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream*

### Eiskaffee<sup>8</sup>

5,90 €

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

*Iced coffee with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream*



## *Frisch gezapfte Biere*

Radeberger Pilsner  
Freiberger Kellerbier  
Freiberger Schwarzbier  
Schöffelhofer Hefeweizen hell  
Radler (Bier mit Zitronenlimonade)<sup>2</sup>

kleines Kaliber	0,25 l	3,90 €
großes Kaliber	0,5 l	6,20 €
Kanonenkaliber	1,0 l	11,20 €

## *Alkoholfreie Getränke*

Tafelwasser	0,2 l	3,20 €
in der Feldflasche	0,5 l	5,50 €
Selters Mineralwasser		
medium / naturell	0,25 l	3,50 €
	0,75 l	7,50 €

Bitter Lemon <sup>10</sup> / Ginger Ale <sup>1</sup> / Tonic Water <sup>10</sup>	0,25 l	3,90 €
---	--------	--------

Pepsi Cola light <sup>1,9</sup>	3,50 €
---------------------------------	--------

Zitronenlimonade <sup>2</sup> / Orangenlimonade <sup>1,2</sup> / Pepsi Cola <sup>1,9</sup> / Spezi <sup>1,2,9</sup> / Apfelschorle	0,2 l	3,50 €
	0,5 l	6,20 €

Apfelsaft / Orangensaft / Maracujasaft / Rhabarbersaft / Bananenektar / Kirschektar / Mangonektar / Schwarzer Johannisbeernektar / Pfirsichnektar	0,2 l	3,90 €
	0,5 l	6,50 €

## *Alkoholfreie Flaschenbiere*

Radeberger Pilsner	0,33 l	4,70 €
Vitamalz	0,33 l	4,70 €
Schöffelhofer Hefeweizen		
hell	0,5 l	5,70 €



Für jede Beilagenänderung  
berechnen wir 1,50 € pro Gericht.

*We charge € 1.50 per dish  
for each change to a side dish.*



Nutzen Sie gern unser  
kostenfreies WLAN.

Benutzer: Pulverturm  
Passwort: Pulverturm





## Sekt

### Graf von Wackerbarth

brut oder halbtrocken	0,1 l	5,70 €
	0,75 l	30,50 €

## Vor der Schlemmerei

### Martini rossi

alkoholfrei	5 cl	4,50 €
-------------	------	--------

### Rosato Mio

Ramazzotti Aperitivo Rosato und Prosecco	0,2 l	8,60 €
--	-------	--------

### Prosecco DOC

Frizzante, trocken	0,1 l	5,20 €
--------------------	-------	--------

### Campari Orange / Soda<sup>1</sup>

	0,2 l	8,50 €
--	-------	--------

### Sherry Sandeman

trocken oder medium	5 cl	4,20 €
---------------------	------	--------

### Aperol Spritz

	0,2 l	8,60 €
--	-------	--------

### Martini

	5 cl	4,90 €
--	------	--------

bianco

Bei Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit reichen Ihnen unsere Mägede und Grenadiere gern eine separate Karte, in der Inhaltstoffe und Allergene gekennzeichnet sind.

1 Farbstoffe · 2 Konservierungsstoffe ·  
3 Antioxidationsmittel ·  
4 Geschmacksverstärker · 5 Schwefeldioxid ·  
6 Schwärzungsmittel · 7 Phosphat ·  
11 Süßungsmittel

## 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 €
------	--------

## Heißgetränke

### 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 Vanilla, Kräutergarten, Apfel)



## Schoppenweine

### Weiß

#### „Hofdamenschmeichler“ Hauseigener Weißwein

Müller-Thurgau  
Weingut Hanke, Sachsen  
frisch & fruchtig mit Muskatnote  
trocken 0,2 l 8,50 €  
0,75 l 30,00 €

#### Gutedel vom Fass

Winzer-genossenschaft Wolfenweiler  
Aromen von Ananas und Apfel,  
mit feinen Mandelaromen  
trocken 0,2 l 7,20 €

#### 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 9,40 €  
0,75 l 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 0,2 l 5,70 €

### Rot

#### „Kurfürstentrunk“ Hauseigener Rotwein

Regent  
Weingut Hanke, Sachsen  
gehaltvoll, kräftig, im Holzfass gereift  
trocken 0,2 l 9,70 €  
0,75 l 34,00 €

#### Cuvée vom Fass

Weingut Allendorf, Rheingau  
Spätburgunder und Dornfelder  
fruchtig, exotische Fruchtnote,  
zurückhaltende Säure  
trocken 0,2 l 7,50 €

#### Primitivo

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

#### Lemberger Romeo

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

### Rosé

#### Spätburgunder Weißherbst QbA

Winzer-genossenschaft Burkheim, Baden  
trocken 0,2 l 7,20 €

*Alle Weine enthalten Sulfite*

Für jede Beilagenänderung  
berechnen wir 1,50 € pro Gericht.

*We charge € 1.50 per dish  
for each change to a side dish.*



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





## 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 l **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  
halbtrocken 0,75 l **27,00 €**

### Rosé

#### Pinkfein, Rosé VDP. Gutswein<sup>13</sup>

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 **31,00 €**

### Rot

#### Merlot QbA

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz  
Aromen dunkler Früchte, Kakao-  
und Kaffeenote  
trocken 0,75 l **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

Männara, 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*



## 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

Winzer-genossenschaft Meißen 2 cl 5,00 €

## Longdrinks

Gin Tonic 9,90 €

Vodka Cola 9,90 €

Whisky Cola 9,90 €

Bacardi Cola 9,90 €

## „Schmuggelware“ für zu Hause

### Hausgemachte Spezialitäten:

Griebenschmalz mit Röstzwiebeln 5,90 €

Konfitüre saisonal nach Angebot 5,90 €

Likör saisonal nach Angebot 5,90 €

Hausmarke „Coselträne“ 2 cl 3,60 €

4 cl 5,00 €

0,5 l 20,00 €

„Spuki“ – der Hausgeist vom Pulverturm 10,90 €

„Das kleine Mampf“ Kinderbuch 13,95 €

Weitere Schmuggelware wartet auf Sie in unserer  
Verkaufsvitrine im Eingangsbereich ...



Für jede Beilagenänderung  
berechnen wir 1,50 € pro Gericht.

We charge € 1.50 per dish  
for each change to a side dish.



Nutzen Sie gern unser  
kostenfreies WLAN.

Benutzer: Pulverturm

Passwort: Pulverturm







## Die schönsten Gewölberestaurants in Dresden

Im Herzen der Dresdner Altstadt direkt gegenüber dem Zwinger und in der Nähe der Semperoper erwartet Sie Erlebnissgastronomie der besonderen Art. Lassen Sie sich in einem der schönsten Gewölberestaurant Dresdens in die glanzvolle Zeit des Barocks entführen und entdecken Sie vielerlei Unterhaltsames in den historischen Gewölben des Taschenbergpalais. In unseren Kellergemächern können Sie nicht nur stilvoll tafeln, sondern in verschiedenen Räumlichkeiten wie dem Zeithainer Lustlager auch zünftig feiern. Zwischen deftigem Spanferkel vom Spieß, frisch gebackenem Brot und sächsischem Gerstensaft sorgen Zauberer, Gaukler und Musikanten allabendlich für Unterhaltung und ausgelassene Stimmung.



Sophienkeller im Taschenbergpalais  
Taschenberg 3, 01067 Dresden

Telefon: +49 351 49 76 20

E-Mail: [info@sophienkeller-dresden.de](mailto:info@sophienkeller-dresden.de)

[www.sophienkeller-dresden.de](http://www.sophienkeller-dresden.de)



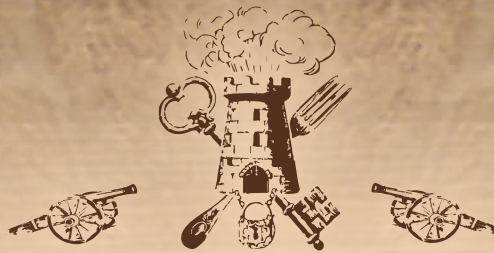
## Unser Gutschein – das ideale Geschenk für jeden Anlass!



Verschenken Sie unvergessliche Momente im Gewölberestaurant im Taschenbergpalais. Der Wert des Gutscheins ist frei wählbar. Sprechen Sie einfach die netten Mägde und Grenadiere darauf an.

[www.pulverturm-dresden.de](http://www.pulverturm-dresden.de)





# PULVERTURM

AN DER FRAUENKIRCHE



*Welcome! Our international menus:*



English  
menu



Menù  
italiano



Menú  
español



Polskie  
menu



Русское  
меню



한국인

[www.pulverturm-dresden.de](http://www.pulverturm-dresden.de)