



PULVERTURM
AN DER FRAUENKIRCHE

*Herzlich
Willkommen!*



Suppen

Soups

Tagessuppe nach Laune der Magd

Soup of the day

7,50 €

Sächsische Kartoffelsuppe

mit gebratenen Bockwurstscheiben ^{2,3}

Saxon potato soup with fine slices of sausage

kleine Kelle *small*

große Kelle *large*



7,50 €

12,20 €

Karotten-Ingwersuppe (vegan)

mit Sesam-Taler

Carrot-ginger soup with sesame cracker (vegan)

7,90 €

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*

große Kelle *large*

7,90 €

12,50 €

Vorspeisen, Salate und kalte Gerichte

Starters, salads and cold dishes

Brotkorb

Delicious home baked bread

dazu Butter *with butter*

mit Schmalz *with lard*

„Von allem ein bisschen“ mit Butter, Leberwurst,

Schmalz und Spreewälder Gurken ²

Mixed bread plate with butter, liver sausage,

lard and Spreewald gherkins

6,20 €

7,60 €

8,70 €

15,90 €

Tatar (roh) vom Rind ^{1,5}

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

20,90 €

Zu Suppen und Salaten reichen wir hausgebackenes Brot.

We serve home baked bread with soups and salads.

Großer gemischter Salat

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

17,90 €

mit marinierten Sesam- Hähnchenkeulen

with marinated sesame chicken legs

22,90 €

mit gebratenem Zanderfilet

with grilled pikeperch

22,90 €

„Marschratio“ ^{1,2,3,5}

Drei Kanten Brot, Hackepeter, Leberwurst, geräucherte Pfefferbeißer,

Frischkäsecreme und Butter, dazu saures Gemüse

und ein „Feldwässerchen“

Three crusts of bread with minced meat (cold, raw), liver sausage, smoked pepper sausage,

cream cheese and butter, served with pickles and “A Drop for the field”

22,90 €

Vegane Quinoa Bowl

mit Paprika, Gurke, Kirschtomaten, Blattsalat, rote Zwiebeln,

Oliven, Quinoa, Avocado und gerösteten Walnüssen

Vegan Quinoa Bowl with peppers, cucumber, cherry tomatoes, lettuce,

red onions, olives, quinoa, avocado and roasted walnuts

18,90 €

Warme Vorspeise

Warm appetizer

Feines Würzfleisch vom Schwein ^{1,3,5}

mit Champignons in einer Blätterteigpastete samt Käse gratiniert

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

10,90 €



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

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



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

www.pulverturm-dresden.de

Aus Topf und Pfanne

From the pot and pan

Hausgemachte Sülze (kalt) vom Spanferkel ¹

mit Remouladensoße und Bratkartoffeln

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

20,90 €

Schweinesteak au four ^{1,3,4,5}

mit Würzfleisch und Käse überbacken,
Erbsen und Kartoffelkroketten

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

24,90 €

Marinierte Rippchen vom Schwein

aus dem Ofenrohr mit cremigem Krautsalat
und gebackenen Kartoffelstäbchen

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

24,90 €

„Lieblingsgericht unserer Gäste“ Sächsischer Sauerbraten

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*



25,90 €

Rinderroulade nach „Hausfrauenart“

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*

25,90 €

Omas Paprikagulasch ^{2,3,5}

Gulasch vom Schwein mit Petersilienkartoffeln
und Weißkrautsalat

Goulash of pork with parsley potatoes and white cabbage salad

21,90 €

Knusprige Schweinshaxe ^{2,3,5}

mit Majoransoße, Sauerkraut und Königskloß ^{2,3}
mit Semmelbutter überzogen

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

25,90 €

Saftig gegrilltes Spanferkel ^{2,3,5}

mit Majoransoße, Sauerkraut und
Königskloß mit Semmelbutter überzogen

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

27,80 €



Marinierte Sesam-Hähnchenkeulen

auf knackiger Kartoffel-Gemüsepfanne
(mit roten Zwiebeln, Paprika, Zucchini
und Blattspinat), dazu Barbecue Dip

*Marinated sesame-chicken legs on potato-vegetable pan
(with red onions, peppers, zucchini and fresh spinach) served with barbecue dip*

24,90 €

Ferkel im Brotlaib ^{1,5}

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*

24,90 €

Kanonenkugeln im Blätterteig ^{1,2,5}

mit 3 verschiedenen Füllungen

Pute, Äpfel und Zwiebeln / Tomate-Mozzarella

sowie 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*

as well as suckling pig with sauerkraut served with marjoram sauce and salad

23,90 €

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



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

www.pulverturm-dresden.de

Fisch

Fish

Forelle „Müllerin Art“ 26,90 €

gefüllt mit frischen Kräutern, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat
*Trout „housewife style“ filled with fresh herbs,
served with parsley potatoes and cucumber salad*

Zanderfilet 25,90 €

auf der Haut gebraten, dazu Süßkartoffel gefüllt mit gebratenen Champignons,
frischem Blattspinat, Kirschtomaten und Frühlingslauch mit Avocado-creme 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

Pasta 19,90 €

in Tomaten-Ricotta Soße mit Kirschtomaten,
frischem Basilikum, Rucola, Burrata und gerösteten Pinienkernen
*Pasta in tomato-ricotta sauce with cherry tomatoes,
fresh basil, arugula, burrata cheese and roasted pine nuts*

Gebackene Süßkartoffel (vegan) 20,90 €

gefüllt mit gebratenen Champignons, frischem Blattspinat,
Kirschtomaten und Frühlingslauch dazu Avocado-creme und Salat
*Baked sweet potato filled with grilled mushrooms, fresh spinach,
cherry tomatoes and leek served with avocado dip and fresh lettuce (vegan)*

Für süße Naschkatzen

Desserts

Hausgebackene Eierschecke⁸ 4,70 €

Typical saxon cake from our bakery



Sächsische Quarkkälchen⁸ 8,90 €

in Zucker gewälzt, mit Apfelmus³ und Sahne¹¹
*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

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

Eiskaltes Vergnügen

Ice Cream

Gemischtes Eis 7,50 €

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

Schokoladenbecher 8,50 €

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

Schwedeneisbecher 8,90 €

Vanilleeis mit Apfelmus³, Eierlikör
und Sahne¹¹
*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)*

Eisschokolade⁸ 5,90 €

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

Eiskaffee⁸ 5,90 €

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

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)



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

Frisch gezapfte Biere

Radeberger Pilsner

Freiberger Kellerbier

Freiberger Schwarzbier

Schöfferhofer Hefeweizen hell

Radler (Bier mit Zitronenlimonade)²

kleines Kaliber 0,25 l	3,90 €
großes Kaliber 0,5 l	5,90 €
Kanonenkaliber 1,0 l	10,90 €

Alkoholfreie Flaschenbiere

Radeberger Pilsner	0,33 l	4,50 €
Vitamalz	0,33 l	4,50 €
Schöfferhofer Hefeweizen hell	0,5 l	5,50 €

Alkoholfreie Getränke

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

Bitter Lemon¹⁰ / Ginger Ale¹

Tonic Water¹⁰ 0,25 l 3,90 €

Pepsi Cola light^{1,9} 3,50 €

Zitronenlimonade² / Orangenlimonade^{1,2}

Pepsi Cola^{1,9} / Spezi^{1,2,9} / Apfelschorle 0,2 l 3,50 €
0,5 l 6,20 €

Apfelsaft / Orangensaft / Maracujasaft /
Rhabarbersaft / Bananennektar /
Kirschnektar / Mangonektar /
Schwarzer Johannisbeernektar /
Pfersichnektar

0,2 l 3,90 €
0,5 l 6,50 €

Sekt

Graf von Wackerbarth

brut oder halbtrocken

0,1 l	5,70 €
0,75 l	30,50 €

Vor der Schlemmerei

Martini rossi	5 cl	4,50 €
alkoholfrei		
Rosato Mio	0,2 l	8,30 €
Ramazzotti Aperitivo Rosato und Prosecco		
Prosecco DOC	0,1 l	5,20 €
Frizzante, trocken		
Campari Orange / Soda ¹	0,2 l	8,50 €
Sherry Sandeman	5 cl	4,20 €
trocken oder medium		
Aperol Spritz	0,2 l	8,30 €
Martini	5 cl	4,90 €
bianco		

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 €



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

www.pulverturm-dresden.de

Schoppenweine

Weiß

„Hofdamenschmeichler“ Hauseigener Weißwein

Müller-Thurgau
Weingut Hanke, Sachsen
frisch & fruchtig mit Muskatnote
trocken 0,2 l **8,10 €**
0,75 l **30,00 €**

Gutedel vom Fass

Winzergenossenschaft Wolfenweiler
Aromen von Ananas und Apfel,
mit feinen Mandelaromen
trocken 0,2 l **6,90 €**

Goldriesling QbA

Weingut Jan Ulrich, Sachsen
trocken 0,2 l **8,90 €**
0,75 l **32,00 €**

Bacchus QbA

Schloss Wackerbarth, Radebeul
Aromen von Stachelbeere, Johannisbeere
und Grapefruit
trocken 0,2 l **9,10 €**
0,75 l **32,00 €**

Riesling QbA

Weingut Paul Knod, Mosel
halbtrocken 0,2 l **6,70 €**

Silvaner QbA

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz
lieblich 0,2 l **6,50 €**

Weinschorle

weiß, rosé, rot 0,2 l **5,50 €**

Rot

„Kurfürstentrunk“ Hauseigener Rotwein

Regent
Weingut Hanke, Sachsen
gehaltvoll, kräftig, im Holzfass gereift
trocken 0,2 l **9,50 €**
0,75 l **34,00 €**

Cuvée vom Fass

Weingut Allendorf, Rheingau
Spätburgunder und Dornfelder
fruchtig, exotische Fruchtnote,
zurückhaltende Säure
trocken 0,2 l **7,20 €**

Sonnenhof Cuvée

Weingut Sonnenhof, Württemberg
Spätburgunder & Lemberger
trocken 0,2 l **7,70 €**

Primitivo

Collezione il Mio
Apulien, Italien
fruchtig, würziges Bukett
nach Schwarzkirschen und Vanille
trocken 0,2 l **7,90 €**

Lemberger Romeo

Privatkellerei Eberbach-Schäfer, Württemberg
würziges Bukett, fruchtig, ausdrucksvoll
feinherb 0,2 l **8,10 €**

Rosé

Spätburgunder Weißherbst QbA

Winzergenossenschaft Burkheim, Baden
trocken 0,2 l **6,90 €**

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. Gutswein¹³

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 Kaffeernote
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

Alle Weine enthalten Sulfite



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

www.pulverturm-dresden.de

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



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