



PULVERTURM
AN DER FRAUENKIRCHE



Herzlich

Willkommen





Vorspeisen und kleine Gerichte

Salads, starters and cold dishes

Tagessuppe nach Laune der Magd 6,50 €
Soup of the day

Sächsische Kartoffelsuppe

mit gebratenen Bockwurstscheiben^{2,3}

Saxon potato soup with roasted sausage slices

Kleine Kelle *small* 6,90 €

Große Kelle *large* 11,20 €

Süppchen von geröstetem

Paprika und Zucchini 6,90 €

verfeinert mit Kokosmilch

*Soup of roasted peppers and zucchini
refined with coconut milk*

Soljanka^{1,2,3,7} 6,90 €

nach Rezeptur eines russischen Wanderers

mit Zitrone und Schmand verfeinert

Sour and spicy soup with lemon and sour cream

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

Brotkorb

Delicious home baked bread 5,90 €

mit Butter *with butter* 7,20 €

mit Schmalz *with lard* 7,90 €

„Von allem ein bisschen“ 13,90 €

mit Butter, Leberwurst, Schmalz
und Spreewälder Gurken²

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

Großer gemischter Salat 14,90 €

mit Tomate, Gurke, Paprika, roter
Zwiebel, Blattsalat und Balsamicodressing

*Mixed salad with tomatoes, cucumbers, peppers,
lettuce and balsamico dressing*

mit gebratenem

Maishähnchenbrustfilet 19,90 €

with grilled filet of corn chicken breast

mit gebratenem Zanderfilet 19,90 €

with grilled pikeperch

„Marschratio“^{1,2,3,5} 19,50 €

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} 19,90 €

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

*Beef tartar with an egg yolk, anchovies, capers,
chopped onions and home baked bread*

Feines Würzfleisch vom Schwein^{1,3,5} 9,90 €

mit Champignons in einer

Blätterteigpastete samt Käse gratiniert

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

Bei Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit reicht Ihnen unser
Service 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



Aus Topf und Pfanne

From the pot and pan

Hausgemachte Spanferkelsülze¹ 16,90 €

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

Schweinesteak au four^{1,3,4,5} 19,90 €

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

Marinierte Rippchen

vom Schwein 19,90 €

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

Sächsischer Sauerbraten 20,90 €

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 23,90 €

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*

Omas Paprikagulasch^{2,3,5} 18,90 €

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

Geschmorte Schweinshaxe^{2,3,5} 20,90 €

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} 22,90 €

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

Gebratenes

Maishähnchenbrustfilet 23,50 €

gefüllt mit Zitronenfrischkäse, dazu
Tomaten-Zucchini Gemüse und Basmatireis
*Grilled filet of corn chicken breast filled with lemon
cream cheese, served with tomato-zucchini vegetable
and basmati rice*

Ferkel im Brotlaib^{1,5} 19,90 €

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} 19,90 €

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 20,90 €

mit Petersilienkartoffeln und hausgemachtem Gurkensalat

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

Zanderfilet 22,90 €

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

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

Für süße Naschkatzen

Desserts and Ice cream

Hausgebackene Eierschecke⁸ 4,20 €

Typical saxon cake from our bakery



Vegetarische und vegane Gerichte

Vegetarian and vegan dishes

Pasta mit gegrilltem Gemüse 18,90 €

Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomaten und Zwiebeln, Rucola, Basilikum und gerösteten Pinienkernen

Pasta with grilled vegetables (pepper, zucchini, egg plant, tomatoes and onions), arugula, basil and roasted pine nuts

Gebackene Süßkartoffel 17,90 €

gefüllt mit gebratenen Champignons, frischem Blattspinat, Kirschtomaten und Frühlingslauch dazu Avocado-creme und Salat (Vegan)

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

Paprika 16,90 €

mit Couscous und Gemüse gefüllt, dazu Joghurt-Minz Dip und Salatbukett

Filled pepper with couscous and vegetables, served with yoghurt-mint dip and lettuce

Sächsische Quarkkälchen⁸ 7,90 €

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 8,20 €

nach Bäckerlaune, mit Vanillesoße und einer Kugel Eis

Strudel created by our baker with vanilla sauce and ice cream



Eiskaltes Vergnügen

Gemischtes Eis 6,70 €

Erdbeer-, Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne¹¹

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

Schokoladenbecher 7,90 €

Schokoladeneis mit Schokosoße,
Schokosplittern und Sahne¹¹

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

Schwedeneisbecher 8,50 €

Vanilleeis mit Apfelmus³, Eierlikör und Sahne¹¹

Vanilla ice cream with apple sauce, advocaat and whipped cream

Schwarzwaldbecher 8,90 €

Schokoladen- und Vanilleeis mit beschwipsten
Kirschen und Sahne

Chocolate- and vanilla ice cream with alcoholized cherries and whipped cream

Mangobecher 7,90 €

(Vegan / lactosefrei / glutenfrei)

Drei Kugeln hausgemachtes Mangosorbet mit
Mangokompott und Haferflockenchips

Three scoops of homemade mango sorbet, mango compote and oats

Eisschokolade⁸ 5,50 €

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

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

Eiskaffee⁸ 5,50 €

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

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

Heißgetränke

Tasse Bohnenkaffee 3,20 €

Kännchen Kaffee 5,40 €

„Starker Marschall“ 4,50 €

Trinkschokolade mit Espresso

Espresso 3,20 €

Doppelter Espresso 5,40 €

Espresso Macchiato 3,30 €

Milchkaffee 4,00 €

Latte Macchiato 4,20 €

Cappuccino 4,00 €

Trinkschokolade 3,60 €

Heiße Zitrone 3,20 €

Glas Tee 3,20 €

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

Frisch gezapfte Fassbiere

Radeberger Pilsner

Freiberger Kellerbier

Krušovice Original Böhmisches Schwarzbier

Schöfferhofer Hefeweizen hell

Radler Bier mit Zitronenlimonade²

Kleines Kaliber 0,25l 3,10 €

Großes Kaliber 0,5l 5,50 €

Kanonenkiliber 1,0l 9,90 €

Alkoholfreie Flaschenbiere

Radeberger Pilsner 0,33l 4,20 €

Braumeister Kraftmalz 0,33l 4,20 €

Schöfferhofer Hefeweizen hell 0,5l 5,00 €

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser 0,2l 2,90 €
in der Feldflasche 0,5l 5,20 €
Margon Mineralwasser (medium / still)
 0,25l 3,10 € | 0,75l 7,10 €

Bitter Lemon¹⁰ / **Ginger Ale**¹ /
Tonic Water¹⁰ 0,25l 3,90 €

Pepsi Cola light^{1,2,9,11,12} 0,2l 3,40 €
Zitronenlimonade² / **Orangenlimonade**^{1,2}
Pepsi Cola^{1,9} / **Spezi**^{1,2,9} / **Apfelschorle**
 0,2l 3,10 € | 0,5l 5,90 €

**Apfelsaft / Orangensaft / Tomatensaft /
 Rhabarbersaft / Bananennektar /
 Kirschnektar / Mangonektar / Schwarzer
 Johannisbeernektar / Pfirsichnektar**
 0,2l 3,40 € | 0,5l 6,10 €

Sekt

Graf von Wackerbarth
 weiß, brut oder halbtrocken
 0,1l 5,10 € | 0,75l 29,00 €

Brände aus Meißen

Meissener Himbeergeist
 Prinz zur Lippe 2cl 5,00 €
Meissener Williamsbirnenbrand
 Prinz zur Lippe 2cl 5,00 €
Meissener Weinbergspfirsichlikör
 Prinz zur Lippe 2cl 5,00 €
Traminer Tresterbrand
 Winzergenossenschaft Meißen 2cl 5,00 €

Vor der Schlemmerei

Rosato Mio 0,2l 8,30 €
 Ramazzotti Aperitivo Rosato und Prosecco
Prosecco DOC 0,1l 4,90 €
 Il Fresco, Frizzante, trocken
Campari Orange / Soda¹ 0,2l 8,50 €
Aperol Spritz¹ 0,2l 8,30 €
Sherry Sandeman 5cl 4,20 €
 trocken / medium
Martini bianco 5cl 4,80 €

Genuss nach dem Gelage

**Original Dresdner Trichtertrinken
 mit der Hausmarke „Coselträne“**
 2cl 4,20 €
Müller DREI 2cl 3,80 €
Radeberger Bitter 2cl 3,80 €
Jägermeister 2cl 3,80 €
Ramazzotti 2cl 3,80 €
Becherovka 2cl 3,80 €
Nordhäuser Doppelkorn 2cl 3,80 €
Absolut Vodka 2cl 3,80 €
Malteserkreuz 2cl 3,80 €
Remy Martin VSOP 2cl 5,30 €
Jim Beam-Bourbon 4cl 7,80 €
Chivas Regal 12 Jahre 4cl 8,50 €
Baileys 4cl 5,30 €

Longdrinks

Gin Tonic 9,70 €
Vodka Cola 9,70 €
Whisky Cola 9,70 €
Bacardi Cola 9,70 €



Schoppenweine in bester Qualität

Alle Weine enthalten Sulfit.

WEISS

Aus dem Fass

„Hofdamenschmeichler“ Hauseigener Weißwein

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

trocken 0,2l **6,50 €** | 0,5l **15,90 €**

Landwein

von sächsischen Winzern

trocken 0,2l **7,10 €**

Goldriesling QbA

Weingut Jan Ulrich, Sachsen

trocken 0,2l **8,50 €** | 0,75l **31,00 €**

Bacchus QbA

Schloss Wackerbarth, Radebeul

fruchtig, leicht

trocken 0,2l **8,50 €** | 0,75l **31,00 €**

Riesling QbA

Weingut Paul Knod, Mosel

halbtrocken 0,2l **6,10 €**

Silvaner QbA

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz

lieblich 0,2l **6,10 €**

Weinschorle

weiß, rosé, rot 0,2l **5,00 €**

ROT

Aus dem Fass

„Kurfürstentrunk“ Hauseigener Rotwein vom Fass

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

trocken 0,2l **6,90 €** | 0,5l **16,90 €**

Landwein

von sächsischen Winzern

trocken 0,2l **7,30 €**

Sonnenhof Cuvée

Spätburgunder & Lemberger,

Weingut Sonnenhof, Württemberg

trocken 0,2l **7,10 €**

Schwarzriesling QbA

Privatkellerei Eberbach-Schäfer, Württemberg

halbtrocken 0,2l **6,70 €**

Portugieser QbA

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz

lieblich 0,2l **6,20 €**

ROSÉ

Spätburgunder Weißherbst QbA

Winzergenossenschaft Burkheim, Baden

trocken 0,2l **6,50 €**

Eine Auswahl an Flaschenweinen

WEISS

Grauer Burgunder VDP: Gutswein

Weingut Schloß Proschwitz, Meißen
saftig, fruchtig, lebendige Frische
trocken 0,75l **36,00 €**

Riesling QbA, Schiefer

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

Aromatic Chardonnay

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

Kerner QbA

Schloß Wackerbarth, Radebeul
saftige Frucht, aromatisch
halbtrocken 0,75l **30,00 €**

Silvaner QbA

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

ROSÉ

Schieler Rotling

Weingut Vincenz Richter, Meißen
lebendig, jugendlich frisch
trocken 0,75l **31,00 €**

Pinkfein, Rotling VDP. Gutswein

Weingut „Zur Schwane“, Franken
Beerenfruchtakzenten, Spiel von Süße und Säure
halbtrocken 0,75l **30,00 €**

ROT

Elbterrassen QbA

Cuveé aus Spätburgunder, Frühburgunder,
Regent und Blaufränkisch
fruchtig, würzig und aromatisch
trocken 0,75l **37,00 €**

Merlot QbA

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz
Noten von reifer Pflaume und Paprika,
geschmeidige Tannine
trocken 0,75l **30,00 €**

Rioja Tinto DOCa

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

Chianti Classico DOCG

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

Aromatic Syrah

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

Cuveé Orca IGP

Cellier de Marrenon, Rhône, Frankreich,
Röstaromen von Crenache Noir und Syrah
trocken 0,75l **39,00 €**

