

PULVERTURM
AN DER FRAUENKIRCHE

*Herzlich Willkommen
zu unseren
Märchenhaften Weihnachten*





Weihnachtsmenü

Christmas menu

Hausgebackenes Brot

mit Weihnachtsschmalz und Gemüse-Dip

Home baked bread with christmassy lard and vegetable dip

Halbe ausgelöste Ente

mit Orangensoße, Apfelrotkraut³, 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

35,50 EUR pro Person

Suppen

Soups

Sächsische Kartoffelsuppe^{2,3}

mit gebratenen Bockwurstscheiben

Saxon potato soup with roasted sausage slices

Kleine Kelle *small laddle*

6,90 EUR

Große Kelle *large laddle*

11,20 EUR

Schwarzwurzelcremesuppe

6,90 EUR

mit gerösteten Brotkrumen

Salsify soup with roasted bread crumbs

Kürbis-Currysuppe

7,20 EUR

verfeinert mit Kokosmilch

(vegan, gluten- und laktosefrei)

Pumpkin-curry soup with coconut milk

(vegan, gluten- and dairy free)

Brotkorb *Home baked bread*

5,90 EUR

mit Butter *with butter*

7,20 EUR

mit Weihnachtsschmalz *with christmassy lard*

8,10 EUR

mit Leberwurst *with liver sausage*

8,10 EUR

„Von allem ein bisschen“

(Butter, Leberwurst, Weihnachtsschmalz)² **13,90 EUR**

mit Spreewälder Gurken

Mixed bread plate with butter,

liver sausage and christmassy lard

with Spreewald gherkins

Zu allen Suppen und Salaten reichen wir hausgebackenes Brot.

To all soups and salads we serve home baked bread.



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

Möchten Sie Ihre Speisen mitnehmen, fällt eine Verpackungspauschale von 1,00 EUR an.



Kalte Küche *Cold dishes*

„Marschratio“ ^{1,2,3,5}

19,50 EUR

Drei Kanten Brot, Hackepeter im Zwiebelnest, Leberwurst, geräucherte Pfefferbeißer, Avocado creme & Butter, dazu ein „Feldwässerchen“

Three crusts of bread with minced meat, liver sausage, salami Avocado cream & butter and a „drop for the field“

Aus der Heeresbäckerei *From the bakery*

Ferkel im Brotteig ^{1,5}

19,90 EUR

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 & Pfanne *From pot and pan*

Rinderroulade

23,90 EUR

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

August's Leibgericht

20,90 EUR

Sächsischer Sauerbraten mit Apfelrotkraut ³, Rosinensauce, 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

21,90 EUR

mit Preiselbeerbirne, gebuttertem Rosenkohl und hausgemachten Semmelknödeln
Goulash of deer with buttered brussels sprouts and home made bread dumplings and cranberry jam





Frisch vom Grill Fresh from the grill

Saftig gegrilltes Spanferkel ^{2,3,5} **22,90 EUR**
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} **20,90 EUR**
Gegrillte Schweinehaxe mit Majoransoße,
Sauerkraut, Königskloß ^{2,3} und Semmelbutter
*Grilled knuckle of pork with marjoram sauce, sauerkraut,
king size potato dumpling and bread crumbs*

Geflügeltes Poultry

Halbe ausgelöste Ente **24,90 EUR**
mit Orangensoße, Apfelrotkraut ³, Königskloß ^{2,3} und Semmelbutter
*Half boneless duck with orange sauce, red cabbage,
king size potato dumpling and bread crumbs*



Für jede Beilagenänderung berechnen wir 1,50 EUR pro Gericht.
Möchten Sie Ihre Speisen mitnehmen, fällt eine Verpackungspauschale von 1,00 EUR an.



Vegetarische & Vegane Gerichte und Fisch

Vegetarian & vegan dishes and fish

Gefüllte Süßkartoffel aus dem Backofen

17,90 EUR

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 (vegan)

dazu auf der Haut gebratenes Saiblingfilet

22,90 EUR

thereto grilled filet of char

Würzige Pasta

18,50 EUR

mit Streifen von Rot- und Spitzkohl, getrockneten Tomaten, frischer Blattspinat und gerösteten Nüssen
Spicy pasta with slices of red and white cabbage, dried tomatoes, fresh spinach and roasted nuts

Kross gebratenes Kabeljaufilet

20,90 EUR

mit Kartoffel-Röstzwiebelstampf und Balsamico-Champignons
Grilled filet of cod with mashed potatoes and roasted onions, served with balsamico mushrooms



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

1: mit Farbstoff/en

7: mit Phosphat

2: mit Konservierungsstoff/en

9: koffeinhaltig

3: mit Antioxidationsmittel

10: chininhaltig

4: mit Geschmacksverstärker /n

11: mit Süßungsmittel

5: mit Schwefeldioxid

12: enthält eine Phenylalaninquellen

6: mit Schwärzungsmittel

13: enthält Sulfite

Desserts

Sächsische Quarkkälchen 7,50 EUR

in Zucker gewälzt, mit Apfelmus³ und geschlagener Sahne
A saxon speciality made from potatoes and curd, fried and rolled in sugar with apple sauce and whipped cream

Hausgebackener winterlicher Apfelstrudel 8,20 EUR

mit Vanillesoße und einer Kugel Eis
Home made winterly apple stroodle with vanilla sauce and ice cream

Hausgebackene Dresdner Eierschecke 4,20 EUR

Typical saxon cake from our bakery

Meisterwerk vom Stollenmädchen 4,20 EUR

Scheibe vom Riesenstollen
One piece of our giant christmas cake

Bratapfeltiramisu 7,90 EUR

mit Spekulatiusstreuseln
Baked apple tiramisu with ginger bread crumbs

Gemischtes Eis 6,70 EUR

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

Schokoladenbecher 7,90 EUR

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

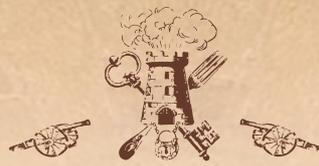
Schwedeneisbecher 8,50 EUR

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

Mangobecher (Vegan, laktose- und glutenfrei) 7,90 EUR

Drei Kugeln hausgemachtes Mangosorbet mit Mangokopott und Haferflockenchips
Three scoops of homemade mango sorbet, mango compot and oats





PULVERTURM
AN DER FRAUENKIRCHE



Vor der Schlemmerei

Rosato Mio (Ramazzotti Aperitivo Rosato und Prosecco)	0,1 l	8,30 EUR
Prosecco DOC Frizzante, trocken	0,1 l	4,90 EUR
Martini bianco	5 cl	4,80 EUR
Campari Orange / Soda ¹	0,2 l	8,50 EUR
Sherry Sandeman trocken / medium	5 cl	4,20 EUR
Aperol Spritz	0,2 l	8,30 EUR

Heiß- und Warmgetränke

Tasse Bohnenkaffee	3,20 EUR
Kännchen Kaffee	5,40 EUR
„Starker Marschall“ (Trinkschokolade mit Espresso)	4,50 EUR
Espresso	3,20 EUR
Doppelter Espresso	5,40 EUR
Espresso Macchiato	3,30 EUR
Milchkaffee	4,00 EUR
Latte Macchiato	4,20 EUR
Cappuccino	4,00 EUR
Trinkschokolade	3,60 EUR
Heiße Zitrone	3,20 EUR
Glas Tee (Assam, Grüner Tee, Früchte natur, Kamille, Pfefferminz, Kräutergarten & Rooibusch Vanilla)	3,20 EUR
Glühwein	4,90 EUR
Weihnachtspunsch (alkoholfrei)	3,90 EUR



Aperitifs & Heißgetränke

Frisch gezapfte Fassbiere

Radeberger Pilsner
Freiberger Kellerbier naturtrüb
Krušovice Original Böhmisches Schwarzbier
Schöfferhofer Hefeweizen hell
Radler (Bier mit Zitronenlimonade) ²

ein kleines Kaliber	0,25 l	3,10 EUR
ein großes Kaliber hell	0,5 l	5,50 EUR
ein Kanonen Kaliber	1,0 l	9,90 EUR

Alkoholfreie Flaschenbiere

Redeberger Pilsner	0,33 l	4,20 EUR
Braumeister Kraftmalz	0,33 l	4,20 EUR
Schöfferhofer Hefeweizen hell	0,5 l	5,00 EUR

Alkoholfreie Getränke

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

Pepsi Cola ^{1,9} / Mirinda ^{1,2} / 7 Up ² / Apfelschorle / Spezi (Cola & Mirinda) ^{1,2,9}	0,2 l	3,10 EUR
	0,5 l	5,90 EUR

Pepsi Cola light ^{1,2,9,11,12}	0,2 l	3,40 EUR
Bitter Lemon ¹⁰ / Ginger Ale ¹ / Tonic Water ¹⁰	0,25 l	3,90 EUR

Apfelsaft, Orangensaft, Tomatensaft, Rhabarbersaft, Kirschnektar, Bananennektar, Schwarzer Johannisbeernektar, Mangonektar, Pfirsichnektar	0,2 l	3,40 EUR
	0,5 l	6,10 EUR





Schoppenweine Alle Weine enthalten Sulfite

Weiß

Rot

Hauseigener Weißwein vom Fass „Hofdamenschmeichler“¹³

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

0,2 l **6,50 EUR**
0,5 l **15,90 EUR**

Hauseigener Rotwein vom Fass „Kurfürstentrunk“¹³

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

0,2 l **6,90 EUR**
0,5 l **16,90 EUR**

Landwein

von sächsischen Winzern
trocken

0,2 l **7,10 EUR**

Landwein

von sächsischen Winzern
trocken

0,2 l **7,30 EUR**

Goldriesling QbA

von sächsischen Winzern

trocken 0,2 l **8,50 EUR**/0,75 l **31,00 EUR**

Sonnenhof Cuveé

Spätburgunder & Lemberger
Weingut Sonnenhof, Württemberg
trocken

0,2 l **7,10 EUR**

Bacchus QbA

Schloss Wackerbarth, Radebeul

trocken 0,2 l **8,50 EUR**/0,75 l **31,00 EUR**

Schwarzriesling QbA

Weingut Sonnenhof, Württemberg
halbtrocken

0,2 l **6,70 EUR**

Riesling QbA

Weingut Paul Knod, Mosel

halbtrocken 0,2 l **6,10 EUR**

Portugieser QbA

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz
lieblich

0,2 l **6,20 EUR**

Silvaner QbA

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz

lieblich 0,2 l **6,10 EUR**

Rosè

Spätburgunder Weißherbst QbA

Winzergenossenschaft Burkheim, Baden

Weinschorle

weiß, rosé, rot

0,2 l **5,00 EUR**

trocken 0,2 l **6,50 EUR**



Eine Auswahl an Flaschenweinen

Alle Weine enthalten Sulfite

Weiß

Grauer Burgunder VDP. Gutswein

Weingut Schloss Proschwitz, Prinz zur Lippe,
Meißen mit Pfirsich, Melone und Passionsfrucht,
lebendige Frische mit Kräutern
trocken

0,75 l **36,00 EUR**

Kerner QbA

Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth
erinnert an Honigmelone und saftige Ananas,
geschmacklich abgerundet von reifen Äpfeln
halbtrocken

0,75 l **30,00 EUR**

Riesling QbA, Schiefer

Weingut Van Volxem, Mosel
animierend säurebetont und mineralisch geprägter
Wein mit vollreifen Aromen von Quitte und Marille
trocken

0,75 l **33,00 EUR**

Aromatic Chardonnay

Weingut Bruno Andreu, Languedoc-Roussillon,
Frankreich
goldgelb mit Aromen von Quitte und Pfirsich
leicht eichig, fruchtig und vollmundig
trocken

0,75 l **29,00 EUR**

Silvaner QbA

Weingut Schales, Rheinhessen
fruchtige Pfirsichnote, leichten Kräuteraromen
und feinwürzigem Abgang
halbtrocken

0,75 l **27,00 EUR**

Rosè

Schieler Rotling QbA

Weingut Vincenz Richter, Meißen
Cuveé von roten und weißen Trauben, lebendig und
jugendlich frisch
trocken

0,75 l **31,00 EUR**

Pinkfein, Rotling VDP. Gutswein

Weingut „Zur Schwane“, Franken
Cuveé von roten und weißen Trauben auf
Himbeeren mit feinem Spiel von Süßen und Säuren
halbtrocken

0,75 l **30,00 EUR**





Rot

Der Rote Schuh QbA

Weingut Schuh
Cuveé aus Dornfelder und Dunkelfelder
Aromen von dunklem Beeren
süffig und ausgewogen
trocken

0,75 l **38,00 EUR**

Elbterrassen QbA

Schloß Wackerbarth, Radebeul
Cuveé aus Spätburgunder, Frühburgunder, Regent
und Blaufränkisch, Kirscharomen und feine Würze
fruchtig und aromatisch
trocken

0,75 l **37,00 EUR**

Merlot QbA

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz
animierende Noten von reifer Pflaume, roter
Paprika und weißem Pfeffer mit geschmeidigen
Tanninen trocken

0,75 l **30,00 EUR**

Rioja Tinto DOCa

Marquès de Tiròn, Spanien
fruchtiger und voller Tinto mit Aromen von reifer
Johannisbeere, Pflaume und Kirschmarmelade,
Anklänge von Vanille, Leder und Tabak
trocken

0,75 l **30,00 EUR**

Chianti Classico DOCG

Rocca delle Macie, Toskana, Italien
frischfruchtige Aromen von reifen Beeren und
Trockenblumen, leichte Würze mit erdigen Noten
trocken

0,75 l **36,00 EUR**

Cuvée Orca IGP

Cellier de Marrenon, Rhône, Frankreich
90% Grenache Noir und 10% Syrah prägen Nase
und Gaumen, Noten von Cassis gepfefferten
Erdbeeren und Röstaromen
trocken

0,75 l **39,00 EUR**

Aromatic Syrah

Weingut Bruno Andreu, Languedoc-Roussillon,
Frankreich
dunkelrot mit violetten Reflexen
Noten von roten Früchten und dezentem Pfeffer,
körperreich, fruchtig und sehr würzig
trocken

0,75 l **30,00 EUR**



Sekt

Graf von Wackerbarth

brut oder halbtrocken

0,1 l 5,10 EUR
0,75 l 29,00 EUR

Longdrinks

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

Sächsische Brände

Meissener		
Himbeergeist	2cl	5,00 EUR
Prinz zur Lippe		
Meissener		
Williamsbirnenbrand	2cl	5,00 EUR
Prinz zur Lippe		
Meissner		
Weinbergspirsichlikör	2cl	5,00 EUR
Prinz zur Lippe		
Traminer		
Tresterbrand	2cl	5,00 EUR
Winzergenossenschaft Meißen		

Genuss nach dem Gelage

2 cl

Original Dresdner Trichtertrinken mit der Hausmarke „Coselträne	4,20 EUR
Müller Drei	3,80 EUR
Sächsischer Kaffee-Kräuterlikör	
Radeberger Bitter	3,80 EUR
Jägermeister	3,80 EUR
Ramazzotti	3,80 EUR
Becherovka	3,80 EUR
Nordhäuser Doppelkorn	3,80 EUR
Absolut Vodka	3,80 EUR
Malteserkreuz	3,80 EUR
Remy Martin VSOP	5,30 EUR

4 cl

Jim Beam-Bourbon	7,80 EUR
Chivas Regal 12 Jahre	8,50 EUR
Baileys	5,30 EUR

Das muss man probieren:

Ein absolutes Muß in unserem Haus:
Original Dresdner Trichtertrinken mit
Hausmarke „Coselträne“

2 cl 4,20 EUR

