**Salate /**salad

**Kleiner bunter Frühlingssalat**

mit Lollo Bionda, Gurke, Tomate, Karotte

und einem hausgemachten Kräuter-Joghurt-Dressing 6,50 €

Small seasonal salad with Lollo Bionda, cucumber, tomato, carrot and Yoghurt dressing with herbs

**Rucola-Salat**

mit gebratenem Bacon, Balsamico, Oliven, Paprika, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan, serviert mit frischem Knoblauchbaguette arugula salad with fried bacon, balsamic vinegar, olives, paprika, 7,90 €

Roasted pine nuts and Parmesan shavings served with garlic baguette

**Suppen** /soup,,selbstgemacht „

**Sächsische Kartoffelsuppe**

von sächsischen Bauernkartoffeln, mit Majoran und

gebratenen Wiener Würstchen serviert 7 , 9 6,95 €

Saxon potato soup served with vienna sausages and marjoram

**Käse-Lauch-Frühlingssüppchen**

mit Hackfleisch und Knusperkäsestange 7,50 €

Cheese and leek soup served with minced meat and crispy cheese stick

**Spargelcremesüppchen**

mit gebratenen Schinkenstreifen

und frischer Brunnenkresse 6,95 €

Asparagus cream soup with fried bacon stripes and cress

**Kleine Speisen** / small dishes

**Gebackene Potato Dippers** (Kartoffelecken)

mit würzigem Kräuterschmand Baked Potato Wedges with herb sour cream 6,90 €

**Feines Würzfleisch**

selbstgemacht aus Schweinefleisch und frischen Champignons,

mit Käse überbacken, dazu Baguette 6,90 €

Scalloped “Würzfleisch” (kind of Ragout fin) made of pork, mushrooms, cheese and baguette

**Gebackener Pfannenkäse**

im Räucherschinkenmantel auf geschmortem Paprika –

Zwiebelgemüse, Knoblauch, Olivenöl und gerösteten Baguette 9,50 €

Cheese grilled in a ham coat served on braised paprika and onions, with garlic, olive oil and baguette

**Brotzeit auf dem Brett`l**

Dürrröhrsdorfer Wurstauswahl, verschiedene Käsesorten,

Butter, Gewürzgurke und Brotkorb 9 , 8 12,90 €

Snack served on a plank with different types of local sausages and cheese, butter, gherkin and bread

**Graved Lachs**

auf knusprigen Kartoffelröstitalern mit Zitrone, frischem Dill

und Sahne-Meerrettich-Creme 11,50 €

Gravlax on potato rösti (Swiss potato dish) served with lemon, dill and creamed horseradish

**Frischer Spargel mit Schwarzwälder Schinken**

Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise 13,90 €

Asparagus with Bacon, Potatoes and sauce hollandaise

**Vegetarisch** / Vegetable

**Spinat –Gnocchi**

in der Pfanne geschwenkte Gnocchi mit Rahmspinat, Kirschtomaten,

Zwiebeln, Knoblauch und Sahnesoße 12,90 €

Spinach gnocchi with cherry tomatoes, onion, garlic and cream sauce

**Zwei herzhafte Gemüse-Kräuterschnitzel**

hausgemacht aus Erbsen-, Möhren- und Lauchgemüse,

serviert auf würzigem Letscho und Creme fraiche,

dazu knusprige Röstitaler 13,50 €

Vegetable Schnitzel with vegetable letscho, crème fraiche and fried hash browns

**Geschmortes & Gebratenes** / Braised & Fried

**Elbbauern-Frühstück**

in der Eihülle gebratene, knusprige Bratkartoffeln,

mit Speck und Zwiebeln 9, 8 11,90 €

Elbian farmer´s breakfast with fried potatoes, onions, eggs and bacon

**Gebratene Schweineleber**

mit geschmortem Zwiebel –Karotten-Lauchgemüse

und Apfelring serviert auf Kartoffelstampf 12,90 €

Roast pork liver with apples rings, mashed potatoes and onion-carrot-leek vegetables

**Ofenfrischer „Urkrostitzer“ - Dunkelbierbraten**

mit Apfelrotkohl, gebratenen Semmelknödelscheiben

und Dunkelbiersoße 14,90 €

Roast meet flavored with black beer, red cabbage, fried bread dumplings and a black beer sauce

**“Hähnchen mit Spargel”**

gebratene Hähnchentranchen mit geschwenkten Spargelspitzen, Gnocchis, Sherrytomaten, Frühlingszwiebeln

und gehobeltem Grana Padano 17,90 €

Fried chicken stripes with fried asparagus tops, Gnocchis, cherry tomatoes, onion and grana padano

**Gebratene Hähnchenbrust**

überbacken mit Tomate und Käse, dazu Herzoginkartoffeln

und ein kleiner Salatgruß 8 14,90 €

Fried chicken breast with tomato slices, cheese gratin, duchess potatoes and a small salad

**„Elbflorenzteller“**

gebratene Hähnchenstreifen mit in der Pfanne geschwenkten

Gnocchi, Kirschtomaten, Rucolapesto, gerösteten Kürbiskernen

und gehobeltem Grana Padano 15,90 €

Fried chicken slices with gnocchi, cherry tomatoes, arugula-pesto, roasted pumpkin

Seeds and Grana Padano

**Paniertes Schweineschnitzel**

mit Steakhouse- frites und kleinem Salat 8 16,90 €

Breaded pork cutlets with French fries and a small salad

**Steak ,,au four“**

Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken,

dazu Steakhouse-frites und ein kleiner Salatgruß 8 17,90 €

Scalloped steak from pork topped with “Würzfleisch” (kind of Ragout fin) and

Cheese, served with fried potato slices and a small salad

**„Schnitzel mit Spargel“**

Schweineschnitzel mit frischem deutschen Spargel,

Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise 18,90 €

Breaded pork cutlets with asparagus, potatoes and sauce hollandaise

**Pasta**

**Spaghetti Bolognese**

mit geriebenem Emmentaler und frischem Basilikum 12,90 €

Spaghetti with bolognese sauce, grated Emmentaler and basil

**Fisch** / Fish

**Gebratenes Lachsfilet**

auf frischem deutschen Spargel und gemischtem Salat,

serviert mit Zitrone und Sauce Hollandaise 19,90 €

Fried salmon filets with lemone, asparagus, sauce hollandaise and mixed salad

**Forelle ,, Müllerin Art „** (frisch aus dem Rathmannsdorfer Lachsbach )

an Petersilienkartoffeln und aufgeschäumter Butter

dazu ein Salatgruß 8 20,90 €

Trout meunière served with potatoes flavored with parsley, foamed butter and a small salad

**Zanderfilet zart gebraten**

auf tomatisiertem Paprika-Fenchel-Gemüse und in der

Pfanne geschwenkten Rosmarinkartoffeln, dazu Salbeibutter 21,50 €

Pike-perch filet, served with paprika and fennel in tomato sauce, potatoes flavored with rosemary and sage butter

**Beilagen** / Side dishes

Portion: Bratkartoffeln 9 , Kartoffeln, Pommes frites, Semmelknödel

Fried potatoes 9, potatoes, french fries, bread dumplings

Kartoffelstampf, Herzoginkartoffeln oder Kartoffelspalten 4,00 €

mushed potato, duchess potatoes, potato wedges

Portion: Senf, Ketchup oder Mayonnaise 0,50 €

mustard, ketschup, mayonaise

**Desserts** / dessert

**Gezuckerter Espresso** -serviert auf Vanilleeis und Schlagsahne 4,50 €

Sweetened espresso served on top of vanilla ice cream and whipped cream

**Sächsische Quarkkeulchen -** serviert mit Apfelmus und Zimt-Zucker 6,90 €

little quark balls served with applesauce, sugar and cinnamon

**Ofenwarmer Apfelstrudel** -mit Vanilleeis und Schlagsahne 7,50 €

Apple studel out of the oven with vanilla ice cream and whipped cream

**Kuchen** / cake

**Dresdner Eierschecke** ( local speciality ) 3,50 €

**Apfelkuchen** mit Streusel ( apple pie ) 3,20 €

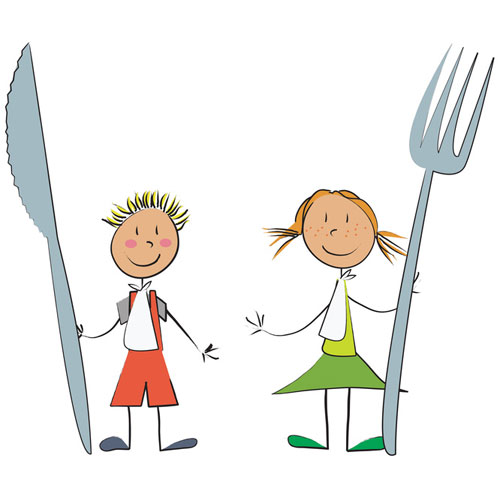
**Mohnkuchen** mit Streusel ( poppy pie ) 3,20 €

**Pflaumenkuchen** mit Streusel ( plum pie with crumes ) 3,20 €

**Portion Schlagsahne** ( Portion of whipped cream) 1,00 €

( Unsere Kuchen werden zubereitet aus glutenhaltigen Getreide und Eiern. Sie können Spuren von Erdnüssen enthalten.)

Our cakes are prepared from gluten- containing cereals and eggs. They can contain traces of peanuts.



**Käpt`n Blaubärs – Lieblingsessen**

Fischstäbchen mit Kartoffelstampf,

Tomatensauce und Salat 5,50 €

Fish sticks with mushed potato, tomato sauce and salad

**,,Micky Mouse - Superschmaus“**

*Pommes frites mit Wiener Würstchen*  5,00 €

French fries with Vienna sausages

**,,Schafi`s süßer Traum“**

*Kartoffeln mit Bratensoße und Buttergemüse* 5,00 €

Potatoes with gravy and buttered vegetables

**Thomas und seine Freunde essen nach dem**

**Dampfen am liebsten**

***Spaghetti Bolognese*** *mit**geriebenen Käse und Basilikum**5,00 €*

*Spaghetti with bolognese sauce ,grated cheese and basil*

***ZUM NACHTISCH GIBT ES:***

***1 Eiskugel nach Wahl***

*mit Schokosauce und bunten Streuseln* 2,50 €

*1 scoop of choice with chocolate sauce and*

*colorful sprinkles*

**Apfelmus** mit Sahne2,50 €

Applesauce with whipped cream

*Wir wünschen unseren kleinen Gästen*

*einen guten Appetit.*

**Kaffee** / coffee

Tasse Kaffee (cup coffee) 10 2,50 €

Kännchen Kaffee (juggling coffee) 10 4,50 €

Tasse Café Crème Schümli (Cup Coffee cream ) 10 2,50 €

Espresso 10 2,80 €

Tasse Trinkschokolade (cup chocolate) 3,00 €

Tasse Trinkschokolade mit Schlagsahne (cup chocolate with cream) 4,00 €

Großer Französischer Milchkaffee (Big french white coffee) 10 3,90 €

Latte Macchiato 10 3,90 €

Cappuccino 10 3,90 €

Cappuccino Amaretto 10 5,80 €

Grog vom Rum (grog of the rum) 5,80 €

Heisse Zitrone (Hot citron) 3,00 €

Tee mit Rum (Tee with rum) 5,80 €

Erzgebirgs – Glühwein 3,50 €

**Teesorten** / Tea

Tasse Tee: 2,50 €

Kännchen Tee: 4,80 €

Schwarzer Tee/ Black tea: Darjeeling, Earl Grey, Assam, Ostfriesenmischung

Früchte Tee/ fruit tea: Hagebutte (rose hip) , Früchtemischung (fruit),

Wildkirsche (wildcherry)

Kräuter Tee/ herbs tea: Pfefferminz (Peppermint), Kamille (camille), 6 Kräuter (six

herb) Fenchel – Anis (fennel-anniseed), Grüner Tee

(green Tea), Roibush- Karamell (Rooibos- caramel)

**Kaffeespezialitäten /** Coffee specialities

**Kaffee Shooter** / Coffee shooter 10

Cappucino mit 2cl Eierlikör (Cappuccino with 2cl egg liqueur) 5,90 €

**Mexikanischer Kaffee** / Mexican Coffee 10

Espresso, heiße Schokolade und frische Schlagsahne

Espresso with hot chocolate and whipped cream 5,90 €

**Baileys coffee** 10

Kaffee mit Baileys Likör und Schlagsahne

Coffee with Baileys and whipped cream 5,90 €

**Baileys Latte Macchiato** 10

Latte Macchiato mit Baileys Likör verfeinert

Latte Macchiato with Baileys crème sophisticated 5,90 €

**“ After Eight “ Latte Macchiato** 10

Latte Macchiato mit After Eight verfeinert

Latte Macchiato with After Eight sophisticated 5,90 €

**Russische Schokolade**

Heiße Schokolade mit Rum und Schlagsahne

Hot Chocolate with Rum and whipped cream 5,90 €

**Irish Coffee** 10

Kaffee mit Whiskey und Schlagsahne verfeinert

Coffee with Whisky and whipped cream sophisticated 5,90 €

**\*\*\***

**Alkoholfreie Getränke** / Soft drink

Tafelwasser classic, medium, still 0,2l 2,50 €

(Tablewater sparkly, medium, still)

Flasche Wasser classic, medium, still 0,75l 6,50 €

Bottle Water sparkly, medium, still



Ginger Ale 0,2l 1,3,10 2,90 €

Bitter Lemon 0,2l 1,3,10 2,90 €

Tonic Water 0,2l 1,3,10 2,90 €

Apfelschorle, Birnenschorle 0,2l 3,8 2,90 €

Applespritzer, Nutspritzer

Spezi 1,3, Cola 1,10, Eistee 1,8 ( Tee-Frucht- Aroma) 0,2l 2,50 €

Mate, Cola, Icetea ( Tea-Fruit-Aroma

Zitronen 1,3, Orangenlimonade 1,3 , Himbeerbrause 0,2l 2,50 €

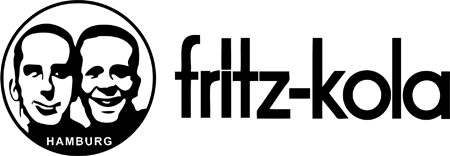
Lemons,-Orangelemonade,Raspherrysprinkler

Orangina (Orangenlimonade) mit Fruchtfleisch 0,25 l Fl. 3,50 €

Orangina (Orangelemonade) with flesh

Bildergebnis für almdudler logo

Almdudler - Kräuterlimonade 0,33 l / Flasche 3,90 €



fritz-Kola –bio-Rhabarbersaftschorle aus Direktsaft 0,2l 3,00 €

fritz-Kola –Apfel-Kirsch-Holunder-Limonade 0,2l 3,00 €

fritz-Kola –zuckerfrei 0,2l 1,8,10 3,00 €

fritz-Kola –Kola 0,2l 1, 10 3,00 €



**Heides Säfte** / Heides Juice

Orangensaft ( Orangejuice ) 0,2l 2,70 €

Apfelsaft (Applejuice ) 0,2l 2,70 €

Sauerkirschsaft ( Cherryjuice ) 0,2l 2,70 €

Bananensaft ( Bananensaft ) 0,2l 2,70 €

Grapfruchtsaft ( Grapefruitjuice ) 0,2l 2,70 €

Tomatensaft ( Tomatojuice ) 0,2l 2,70 €

**Biere vom Fass / Beer of the barrel**



Radeberger Pils ( small ) 0,3l 3,00 €

Radeberger Pils ( big ) 0,4l 4,00 €

Ur-Krostitzer Pils (small) 0,3l 2,70 €

Ur-Krostitzer Pils ( big) 0,4l 3,70 €

Ur-Krostitzer Schwarzbier ( small Blackbeer) 0,3l 3,00 €

Ur-Krostitzer Schwarzbier ( big Blackbeer) 0,4l 4,00 €

Radler, Alster ( small shandy ) 0,3l 3,00 €

Radler, Alster ( big shandy ) 0,4 l 4,00 €

**Flaschenbier** / Bottle beer

Schöfferhofer Weizen hell oder dunkel 0,5l 4,00 €

Schöfferhofer Wheat brightly or darkly

Schöfferhofer Weizen Alkoholfrei 0,5l 4,00 €

Schöfferhofer Wheat alcohol free

Flasche Clausthaler Alkoholfrei 0,33l 3,50 €

Bottle Clausthaler alcohol free

Flasche Bayrisch Malzbier 0,5l 3,50 €

Bavarian malt beer

**Aperitif**

Glas Sekt/Orange ( Glass sparkling vine/ orange ) 4,50 €

Glas Hugo ( Prosecco, Holundersirup, Crasheis,frischer Minze ) 5,50 €

Glass Hugo ( Prosecco, elderberry syrup,crashice , fresh Mint )

Glas Aperol Sprizz ( Prosecco,Aperol, Crasheis , Ginger Ale) 5,50 €

Glass Aperol Sprizz ( Prosecco, Aperol,crashice, Ginger Ale)

Martini Bianco 5cl 4,50 €

Sandemann Sherry Dry 5cl 4,50 €

**Longdrink alkoholfrei / Longdrink non alkoholic**

Freshmaker (Lemonjuice, Ginger Ale, Crash ice) 5,50 €

**Longdrink / Longdrink alkoholic**

Cuba Libre (Havanna Club Rum, Cola, Limette, Crash ice) 5,50 €

Gin Tonic / Orange 0,2l 5,50 €

Campari Orange / Tonic 0,2l 5,00 €

Whisky Cola (Johnnie Walker, Cola, Lemon, Crash ice 5,50 €

Caipirinha (Cachaca, Rohrzucker, Limette, crash ice) 5,50 €

**Liköre/liqueurs**

Eierlikör( egg liqueur),Bailey`s , Sambuca 2cl 2,50 €

4cl 5,00 €

**Weinbrände**

Goldkrone,Chantr`e 2cl 3,00 €

4cl 5,00 €

***Schnäpse/Schnapps***

*Wodka Gorbatschow( Vodka Gorbatschow) 2cl 3,00 €*

*Nordhäuser Doppelkorn ( North houses double grain) 4cl 5,00 €*

*Malteser Kreuz Aquavit*

***Kräuterschnäpse/Herbschnapps***

*Königsteiner Berggeist (Kingsteiner mountain troll ) 2cl 2cl 3,00 €*

*Gebirgskräuter, Jägermeister, Underberg 2cl 4cl 5,00 €*

*Ramazotti, Fernet Branca 2cl*

*Karlsbader Becherovka 2cl*

***Obstbrände/ Fruit fires***

*Williamsbirne, Obstwasser 2cl 2cl 3,50 €*

*(Williamsnut, Fruitwater ) 4cl 6,00 €*

***Geist von Rathen/ Ghost from Rathen***

*Waldhimbeergeist, Haselnussgeist, Feiner Kräutergeist 2cl 3,50 €*

*( Woodraspherryghost, Noble Hazelnutghost, herbsghost )* 4cl 6,00 €

*Pirnaer Apfelgeist, Holundergeist,Schwarze Johannisbeer*

(Appleghost, Holberryghost, Black currentghost)

***Whiskey***

*Johnny Walker Scotch Whiskey 2cl 3,00 €*

*4cl 5,00 €*

***Osterkarte*** 