

Salate /salad

Kleiner bunter Salat

Blattsalate , Gurke, Tomate, Karotte
und Kräuter-Joghurt-Dressing

Small seasonal salad with Lollo Bionda, and yoghurt dressing with herbs

7,90 €

Frischer Gurkensalat -vegan-

mit feinen Zwiebeln, Dill,
Zucker-Salz-Essig-Oel-Vinaigrette
Cucumber-salad

7,90 €

Ziegenfrischkäsetaler im Schinkenmantel

mit Thymian gebraten, Wildkräutersalat,
Sherrytomaten, Mango-Chili-Vinaigrette
Goat cheese in hamcoat fried in thyme with salad *and*
Mango-chilli-Sauce

16,90 €

Salatteller mit Kräuter-Joghurt-Dressing

wahlweise dazu:

- Gebratene Hähnchenbrust in einer Cornflakes-Panade
Salat with breaded Chickenbreast and yoghurt dressing with herbs
- Thunfisch, Olivenöl, Zwiebelringe
Salat with Tuna in Oil and onion

16,90 €

15,90 €

Suppen /soup „selbstgemacht „

Ukrainische Soljanka

herzhafte Gemüse-Wurst-Suppe
Soup with vegetable and sausages stripes

7,90 €

Knoblauch-Creme-Süppchen

mit gerösteten Vollkorncroutons
Garlicsoup , Croutons

8,90 €

Karotten -Ingwer- Süppchen -vegan-,

mit Orange, Kokosmilch, frittiertes Karottenstroh
Carrot soup with Ginger

9,50 €

Kleine Speisen / small dishes

Knusprige Potato-Dippers (Kartoffelecken) -vegetarisch-

würziger Kräuterschmand

Baked Potato Wedges with herb sour cream

7,90 €

Feines Würzfleisch

selbstgemacht, Schweinefleisch, Champignons,

mit Käse überbacken, Baguette

7,90 €

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

Grillkäse

im Räucherschinkenmantel, Paprika-Fenchel-Zwiebelgemüse,

Knoblauch, Olivenöl, geröstetes Baguette

17,90 €

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

Vegetarisch / Vegetable

Vegane Reispfanne

Gebratener Curryreis, Grillgemüse, Ingwer, Koriander ,Wasabibean 1

18,90 €

Wahlweise mit:

- Gebratener Tofu-Gemüse-Spieß

24,50 €

- Gebratene Hähnchentranchen

24,90 €

Fried Curryrice, Grilled vegetable optionally with tofu skewers or Chicken slices

Pikantes **veganes** Thai Curry

Gebratene Glasnudeln , Gemüse, Zuckerschoten, Ananas,

Ingwer, Kokosmilch, geröstete Erdnüsse

Spicy vegan Thai Curry-fried glass-noodles with Vegetables, sugar beans,

pineapple, ginger, coconut milk and roasted Peanuts

20,90 €

Für **Nichtvegetarier** mit gebratener Hähnchenbrust

25,90 €

Zwei herzhafte Gemüse-Kräuterschnitzel

hausgemacht aus Erbsen-, Möhren- und Lauchgemüse,

Letscho, Creme fraiche, Röstitaler

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

17,90 €

Gnocchi- Gorgonzola

mit Spinat, Kirschtomaten, Gorgonzolasauce, geröstetem Walnussschrot

Gnoochi with Spinach,tomatoes gorgonzola-cheese

18,90 €

Geschmortes & Gebratenes / Braised & Fried

Crispy-Chicken-Burger

Hähnchenbrustfilet in Cornflakespanade gebraten,
Lollo Bionda, Tomate, süßer Chillisauce ,Weizenbrötchen,
Pommes frites

Crispy-Chicken-Burger with pommes frites

16,90 €

Geschmorter Schweinegulasch

Apfel-Rotkraut, gebratene Semmelknödelscheiben

braised pork goulash and potato wedges

17,90 €

Gebratene Schweineleber

mit Apfelring, Zwiebel, Kartoffelmus

Braised pork liver, apple ring and onions, mashed potatoes

18,90 €

Ofenfrischer „Urkrostitzer“ Dunkelbierbraten

Apfelrotkohl, gebratene Semmelknödelscheiben, Dunkelbiersoße

Roast meet flavored with black beer, red cabbage,

fried bread dumplings, black beer sauce

19,90 €

Paniertes Schnitzel

Schweinerückensteak, paniert, Steakhouse-frites

Pork Schnitzel served with potato wedges

20,50 €

Steak „au four“

Schweinerückensteak, Würzfleisch mit Käse überbacken,

Steakhouse-frites

Scalloped steak from pork topped with “Würzfleisch” (kind of Ragout fin) and
Cheese, served with fried potato slices

25,90 €

Spaghetti Bolognese

mit geriebenem Emmentaler und frischem Basilikum

Spaghetti with bolognese sauce, grated Emmentaler and basil

16,90 €

Fisch / Fish

“Lachsfilet Teriyaki”

in der Panko-Sesam-Kruste gebraten mit Grillgemüse,
Koriander, Basmatireis und würziger Teriyakisauce

Salmon fillet in a sesame crust, rice and teriyaki sauce 24,90 €

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

Petersilienkartoffeln, Zitronenscheiben, aufgeschäumter Butter 8 25,90 €

Trout meunière served with potatoes flavored with parsley, foamed butter

Beilagen / Side dishes

Portion: Bratkartoffeln, Kartoffeln, Pommes frites, Semmelknödel

Kartoffelspalten 4,90 €

Fried potatoes 9, potatoes, french fries, bread dumplings, potato wedges

Portion: Senf, Ketchup oder Mayonnaise 0,60 €

mustard, ketchup, mayonaise

Desserts / dessert

Gezuckerter Espresso - auf Vanilleeis und Schlagsahne 4,90 €

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

Sächsische Quarkäulchen mit Apfelmus und Schlagsahne 9,90 €

Saxon “Quark-käulchen” of the oven with applesauce and whipped cream

Black & White Eierlikörparfait, Schoko-Sauce, Schokogitter 9,90 €

Eggnog parfait ,chocolate sauce, Chocolate grid

Kuchen / cake

Dresdner Eierschecke (local speciality) 3,90 €

Apfelkuchen mit Streusel (apple pie) 3,90 €

Kleckselkuchen (blob cake) 3,90 €

Portion Schlagsahne (Portion of whipped cream) 1,50 €

Weitere Kuchen nach Tagesangebot.

(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 Kartoffelbrei und Salat

8,90 €

Fish sticks with mashed potatoes, and salad

Mickey-Mouse-Superschmaus

Wiener Würstchen mit Pommes frites

7,90 €

French fries with Vienna sausages

Scooby-Doo mag gern

Kartoffeln mit Bratensoße und Buttergemüse

6,90 €

Potatoes with gravy and buttered vegetables

Pinocchio liebt

Spaghetti Bolognese mit geriebenen Käse und Basilikum

7,90 €

Spaghetti with bolognese sauce, grated cheese and basil

Zum Nachtisch gibt es ...

1 Eiskugel nach Wahl
mit Schokosauce und bunten Streuseln

3,00 €

1 scoop of choice with chocolate sauce and
colorful sprinkles

Apfelmus mit Sahne

3,50 €

Applesauce with whipped cream

Wir wünschen unseren kleinen Gästen
einen guten Appetit.

Kaffee / coffee

Melitta Spezialitäten von frisch gemahlenden Bohnen

Tasse Kaffee (cup coffee)	3,20 €
Kännchen Kaffee (juggling coffee)	5,00 €
Tasse Café Crème Schümli (Cup Coffee cream)	3,20 €
Espresso	3,10 €
Tasse Trinkschokolade (cup chocolate)	3,50 €
Tasse Trinkschokolade mit Schlagsahne (cup chocolate with cream)	4,50 €
Großer Französischer Milchkaffee (Big french white coffee) 10	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Cappuccino	4,20 €
Cappuccino Amaretto	5,90 €
Grog vom Rum (grog of the rum)	5,90 €
Heisse Zitrone (Hot citron)	3,00 €
Tee mit Rum (Tee with rum)	5,90 €
Erzgebirgs – Glühwein	4,50 €

Tee / Tea

Glas Tee:	3,00 €
Kännchen Tee:	4,80 €

Teesorten:

Schwarzer Tee	(Black tea: Darjeeling, Earl Grey, Assam, Ostfriesenmischung)
Hagebutte	(rose hip)
Früchtemischung	(fruit selection),
Waldbeere	(forestberry)
Kräuter Tee	(herbs tea)
Pfefferminz	(Peppermint)
Kamille	(camille),
Grüner Tee	(green Tea),
Roibush- Karamell	(Rooibos- caramel)

Kaffeespezialitäten / Coffee specialities

Kaffee Shooter / Coffee shooter

Cappuccino mit 2cl Eierlikör (Cappuccino with 2cl egg liqueur)

6,00 €

Mexikanischer Kaffee / Mexican Coffee

Espresso, heiße Schokolade und frische Schlagsahne

Espresso with hot chocolate and whipped cream

6,00 €

Baileys coffee

Kaffee mit Baileys Likör und Schlagsahne

Coffee with Baileys and whipped cream

6,00 €

Baileys Latte Macchiato

Latte Macchiato mit Baileys Likör verfeinert

Latte Macchiato with Baileys crème sophisticated

6,00 €

“ After Eight “ Latte Macchiato

Latte Macchiato mit After Eight verfeinert

Latte Macchiato with After Eight sophisticated

6,00 €

Russische Schokolade

Heiße Schokolade mit Rum und Schlagsahne

Hot Chocolate with Rum and whipped cream

6,00 €

Irish Coffee

Kaffee mit Whiskey und Schlagsahne verfeinert

Coffee with Whisky and whipped cream sophisticated

6,00 €

Eisbecher



Walnuss Becher

Schoko Eis, Walnuss Eis, mit Walnüssen, Sahne und Schokosauce

8,50 €

Eierlikör Becher

Schoko Eis, Vanille Eis mit Eierlikör und Sahne

7,90 €

Frucht Becher

Gemischtes Fruchteis, frische Früchte der Saison, Sahne und Sauce

7,50 €

Schoko Traum

Schoko Eis, Vanille Eis, mit Schlagsahne und Schokosauce

7,50 €

Amaretto Becher

Erdbeer Eis, Schoko Eis, Vanille Eis, mit Amarettolikör, Amarettinis und Sahne

7,90 €

Heiße Liebe

Vanille Eis auf Sahnebett mit heißen Himbeeren und Himbeersauce

8,50 €

Kinder Eisbecher „Pinocchio“

Vanille Eis und Frucht Eis mit Schlagsahne und Bunten Streuseln

4,90 €

Kinder Eisbecher „Micky Mouse“

Vanille Eis und Frucht Eis mit Schlagsahne, bunten Streuseln und Smarties

4,90 €

Eiskaffee Vanille Eis, Eiskalter Kaffee, Schlagsahne

4,90 €

Eisschokolade Schoko Eis, Eiskalte Schokolade, Schlagsahne

4,90 €

Alkoholfreie Getränke / Soft drink

Tafelwasser classic, medium, still 0,2l 2,80 €
 (Tablewater sparkly, medium, still)

Flasche Wasser classic, medium, still 0,75l 7,00 €
 Bottle Water sparkly, medium, still



Ginger Ale 0,2l 1,3,10 3,00 €

Bitter Lemon 0,2l 1,3,10 3,00 €

Tonic Water 0,2l 1,3,10 3,00 €

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

Spezi 1,3, Cola 1,10, Eistee 1,8 (Tee-Frucht- Aroma) 0,2l 2,80 €
 Cola, Ictea (Tea-Fruit-Aroma)

Zitronen 1,3, Orangenlimonade 1,3 , Himbeerbrause 0,2l 2,80 €
 Lemons,- Orangelemonade, Rasperrysprinkler



Orangina (Orangenlimonade) mit Fruchtfleisch 0,25 l Fl. 3,80 €
 Orangina (Orangelemonade) with flesh



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




fritz-Kola –bio-Rhabarbersaftschorle aus Direktsaft 0,2l 3,30 €

fritz-Kola –Apfel-Kirsch-Holunder-Limonade 0,2l 3,30 €



fritz-Kola –zuckerfrei 0,2l 1,8,10 3,30 €

fritz-Kola –Kola 0,2l 1, 10 3,30 €




Heides Säfte / Heides Juice

Orangensaft	(Orangejuice)	0,2l		3,00 €
Apfelsaft	(Applejuice)	0,2l		3,00 €
Sauerkirschsaft	(Cherryjuice)	0,2l		3,00 €
Bananensaft	(Bananajuice)	0,2l		3,00 €
Grapefruchtsaft	(Grapefruitjuice)	0,2l		3,00 €
Tomatensaft	(Tomatojuice)	0,2l		3,00 €

Biere vom Fass / Beer of the barrel

Radeberger Pils	(Radeberger Pils small)	0,3l			3,90 €
Radeberger Pils	(Radeberger Pils big)	0,4l			4,90 €
Ur-Krostitzer Pils	(Urkrostitzer Pils small)	0,3l			3,90 €
Ur-Krostitzer Pils	(Urkrostitzer Pils big)	0,4l			4,90 €
Ur-Krostitzer Schwarzbier	(small Blackbeer)	0,3l			3,90 €
Ur-Krostitzer Schwarzbier	(big Blackbeer)	0,4l			4,90 €
Radler, Alster	(small shandy)	0,3l			3,60 €
Radler, Alster	(big shandy)	0,4 l			4,50 €

Flaschenbier / Bottle beer

Schöffelhofer Weizen hell oder dunkel		0,5l				4,90 €
Schöffelhofer Wheat brightly or darkly						
Schöffelhofer Weizen Alkoholfrei		0,5l				4,90 €
Schöffelhofer Wheat alcohol free						
Flasche Clausthaler Alkoholfrei		0,33l				3,80 €
Bottle Clausthaler alcohol free						
Flasche Bayrisch Malzbier		0,5l				4,50 €
Bavarian malt beer						

LONGDRINKS



Sekt/Orange (Glass sparkling vine/ orange) 7,50 €

Hugo (Prosecco, Holundersirup, Limette,frische Minze) 7,50 €
Glass Hugo (Prosecco, elderberry syrup, fresh Mint)

Aperol Sprizz (Prosecco, Aperol, Orangen) 7,50 €
Glass Aperol Sprizz (Prosecco, Aperol, Orange)

Martini Bianco 5cl 5,50 €

alkoholfrei / Longdrink non alcoholic

Freshmaker (Limette, Rohrzucker, Ginger Ale,) 7,50 €

Longdrink / Longdrink alcoholic

Cuba Libre (Havanna Club Rum, Cola, Limette)

Gin Tonic / Orange 0,2l

Campari Orange / Tonic 0,2l

Whisky Cola (Johnnie Walker, Cola)

Caipirinha (Cachaca, Rohrzucker, Limette)

Lillet "Wild berry" (Lillet,Wildberry,Tonic, Beerenmix)



7,50 €

7,50 €

7,50 €

7,50 €

7,50 €

7,50 €

Liköre/liqueurs

Eierlikör (egg liqueur), Bailey`s (creme liqueur),

2cl 3,00 €

Müller Drei Kaffee-Kräuter Likör (coffee- herbs)

2cl 3,00 €

Weinbrände

Goldkrone, Chantr`e

2cl 3,00 €

Schnäpse/Schnapps

Wodka Gorbatschow (Vodka Gorbatschow)	2cl	3,00 €
Nordhäuser Doppelkorn (North houses double grain)	2cl	3,00 €
Malteser Kreuz Aquavit	2cl	3,00 €

Kräuterschnäpse/Herbschnapps

Königsteiner Berggeist (Kingsteiner mountain troll)	2cl	3,00 €
Gebirgskräuter, Jägermeister, Underberg	2cl	3,00 €
Ramazotti, Karlsbader Becherovka	2cl	3,00 €

Obstbrände/ Fruit fires

Williamsbirne, Obstwasser	2cl	3,60 €
(Williamsnut, Fruitwater)	2cl	3,60 €



Geist von Rathen/ Ghost from Rathen

Waldhimbeergeist	Woodraspherryghost		
Haselnussgeist	Noble Hazelnutghost	2cl	3,90 €
Feiner Kräutergeist	Herbsghost	2cl	3,90 €
Ingwer	Gingerghost	2cl	3,90 €
Schwarze Johannisbeer	Black currentghost	2cl	3,90 €

Whiskey

Johnny Walker Scotch Whiskey	2cl	3,50 €
------------------------------	-----	--------

Sekt



Graf von Wackerbart – Piccolo

Sektkellerei Wackerbart GmbH – Radebeul

trocken oder halbtrocken 0,2l 6,00 €

Graf von Wackerbart

Sektkellerei Wackerbart GmbH – Radebeul

trocken oder halbtrocken 0,75l 27,90 €

Prosecco – Piccolo , trocken

0,2l 5,50 €

Weißweine / White Wine

Sachsen / Saxony



Weingut Henke

Winzerschoppen

Sächsischer Landwein, Weingut Henke, Weinböhma

Löß -/ Leimboden, wenig fruchtig, nach Aprikose 0,2l 7,00 €

und Zitrusfrüchten, trocken, frisch, leicht 0,75l 22,90 €

Sächsischer Landwein

„Bennoschoppen“ Sächsische Winzergenossenschaft Meißen

halbtrocken, frisch, leicht 0,2l 6,90 €

Grauer Burgunder

Weingut Henke, Weinböhmaer Gellertberg

0,2l 7,90 €

trocken, zarte Honigtöne und Aromen von Südfrüchten 0,75l 25,00 €

Weißer Burgunder

Weingut Henke, Weinböhmaer Gellertberg

0,2l 7,90 €

trocken, Aromen von Reifen Früchten, fruchtig, f 0,75l 25,00 €

Goldriesling, QbA

„Der Goldriesling ist ein Wein, der heute bis auf ganz wenige Ausnahmen nur noch in Sachsen zu finden ist.“

Winzergenossenschaft Meissen, 0,2l 7,90 €

trocken, frisch, leicht 0,75l 26,00 €

Rose` Wein (Deutschland)

Portugieser Weißherbst, Weingut Müller –Rupprecht

0,2l 6,50 €

Kallstadt / Pfalz, halbtrocken, süffig 1,0l 25,90 €

Weißweine 0,2l

Hauswein – Müller Thurgau (Deutschland)

halbtrocken oder trocken 0,2l 5,90 €

Kerner „Julius Kimmle“ (Deutschland)

Spätlese, Pfalz 0,2l 5,90 €

lieblich, elegant 0,75l 20,00 €

Weißweine 0,75l Flasche

Lumos No 2 (Spanien)

Castilla y Len, Rebsorten, Verdejo, Viura und Sauvignon Blanc Aromen, angeführt von Ananas, Zitrusfrüchten, Mango, grünem Apfel mit einem Hauch Holunderblüten

fruchtig, leicht trocken 0,75l 25,90 €

Rotwein / Red Wine 0,2l

Hauswein – Merlot (Italien)

trocken, süffig 0,2l 5,90 €

Dornfelder (Deutschland)

Weingut Müller -Rupprecht, Rheinhessen, trocken 0,2l 6,90 €

0,75l 20,00 €

“Cal y Canto” (Spanien)

Vale Tempranillo - Merlot - Syrah,

Region Kastilien, würzige Note nach Pfeffer, 0,2l 6,90 €

Weichselkirsche und fruchtig, Tabak leicht, trocken 0,75l 20,00 €

"de Gras“ (Chile)

Merlot, Central Valley von Via Montgras 0,2l 6,00 €

Bouquet von Kirsche, Pflaume, schwarze Johannisbeere, Heidelberg, leicht, trocken 0,75l 20,00 €

Rotweine 0,75l Flasche

Zalea Shiraz (Spanien)

0,75l 27,90 €

Rebsorten Syrah/Shiraz , Anbaugebiet Yecla DOP, trocken

Intensives Rot mit violetten Reflexen. Das Bouquet hält Aromen von Brombeere und Cassis bereit, untermalt von würzigen Nuancen.

Riccardo Sanchez (Spanien)

0,75l 29,90 €

Rebsorten 100% Tempranillo - Anbaugebiet Castilla y Len IGP

Bouquet vereint auf geniale Weise Brombeeren, Blaubeeren und Süßkirsche.