

SPEISEKARTE

MUSEUMSGASTRONOMIE

Vorspeisen

Sächsische Köstlichkeit ^{2,3,4},
Kartoffelsuppe mit gebratenen Würstchenscheiben 4,90 €

Gurkensalat „Großmutter’s Art“,
saure Sahne recht klar gequirlt, gewürzt mit Essig & Zitronensaft,
abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer & einer Prise Zucker, vermischt mit
knackigen Gurkenscheiben und mit Dill bestreut zu Tisch gebracht... 3,90 €

Feinstes Würzfleisch ^{1,2} 7,90 €
zartes Schweinefleisch und Champignons in herzhafter Sauce
mit Käse überbacken, serviert mit getoastetem Weißbrot

Dresdner Batzen ^{2,3} unsere Hausspezialität

Ein großes Stück vom saftigen Schweinenacken, der Länge nach geschnitten, gut gewürzt mit Kümmel und Majoran, bestrichen mit Senf und getaucht in Radeberger Bier, danach im Ofen geschmort.

Knusprig serviert in einer Zwiebelsoße mit Speckkraut und herzhaften Bratkartoffeln.

14,90 €

MUSEUMSGASTRONOMIE

Hauptgänge

saftige Hähnchenstreifen auf buntem Salat
aus dem Schrebergarten,
von Gurke, Tomate und Paprika mit knackigem Rohkost und frischem Grünzeug 13,90 €

Frischer Hackepeter 10,90 €
bestes Schweinefleisch frisch aus der Metzgerei wird dargereicht mit Zwiebeln und saurer Gurke.
Dazu gibt's hausgebackenes Brot und köstliche Butter aus dem Fass

Hausgemachter Quark ¹, 12,90 €
mit frischen Wiesenkräutern an kleinen Pellkartoffeln, zerlassener Butter oder Leinöl,
dazu servieren wir Ihnen einen kleinen Gurkensalat

Gebratene Geflügelleber ^{1,3,7} 11,90 €
rosa gebraten und mit einer herzhaften Zwiebelsoße vermengt, dazu reichen wir
lockeres Kartoffelpüree und Apfelring

Schnitzel-Schweinerei ^{A2,C,G,K} 13,90 €
zartes Stück Fleisch in Ei getaucht und mit reichlich Semmelbrösel goldgelb gebraten,
dazu servieren wir eine cremige Champignonsauce ^{A2,G,I,N} und Pommes Frites

Dresdner Sauerbraten ^{2,3,4} 16,90 €
aus einem Sud von Rotwein & Essig - serviert in einer dunklen Soße, welche mit Lebkuchen gebunden ist,
dazu reichen wir Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Gebratenes Lachsfilet ^{A2,G,I} 17,90 €
an cremiger Gorgonzolasauce ^{A2,C,G,I} mit in Spinat geschwenkten Bandnudeln

MUSEUMSGASTRONOMIE

Dessert

Sächsische Quarkkeulchen 6,90 €
Ein schmackhafter Kartoffelteig aus Quark, Eiern, Mehl
und süßen Gewürzen, mit Rosinen bestückt, goldgelb in Butter
gebraten, in Zucker gewälzt und auf Apfelkompott serviert

Zusatzstoffe:

1: mit Farbstoff | 2: mit Konservierungsstoff
3: mit Antioxydationsmittel | 4: mit Geschmacksverstärker
5: mit Schwefeldioxid | 6: geschwärzt | 7: mit Phosphat
8: mit Milcheiweiß | 9: koffeinhaltig | 10: Chininhaltig,
11: mit Süßungsmittel | 12: enthält Phenylalaninquelle

Allergene:

A: Gluten: 1: Roggen, 2: Weizen, 3: Gerste, 4: Hafer,
5: Dinkel, 6: Kamut | B: Krebstiere und Krebserzeugnisse
C: Eier und Eiprodukte | D: Fisch- und Fischerzeugnisse
E: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | F: Soja und Soja-
produkte | G: Milch und Milcherzeugnisse aus Kuhmilch
H: Schalenfrüchte 1: Pistazie, 2: Walnuss, 3: Mandel,
4: Haselnuss, 5: Cashew | I: Sellerie | J: Senf und Senf-
erzeugnisse | K: Sesam und Sesamerzeugnisse
L: Lupine und Lupinerzeugnisse | M: Muscheln,
Schnecken, Tintenfische | N: Sulfid

LINIENFAHRPLAN

WWW.DRESDEN1900.DE



Montag istammtischtag

0,4l Radeberger Bier für 2,90 €

Freunde treffen, Kollegen einladen, alte Bekannte wiedersehen... das alles bei unserem Stammtischtag mit einem großen Radeberger 0,4l für nur 2,90 € in der Zeit von 15:00 bis 22:00 Uhr



Dienstag ist Schnitzeltag

Genießen Sie jeden Dienstag unsere leckeren, in Butter gebratenen, Schaffnerschnitzel! Vom Klassiker mit Omas Krautsalat über zarte Hähnchenschnitzel bis zum eleganten Kalbsschnitzel ist für jeden Gaumen das Passende dabei!



Mittwoch

Wir geben einen aus - Schnapsmütze gratis

„wennde ferdsch bisd, griggsde ä Schnäbbsl“

Nach jedem verzehrten Hauptgang bekommen Sie von uns in der Zeit von 15:00 bis 22:00 Uhr einen Schaffnertrunk aus der Schnapsmütze gratis.



Donnerstag ist Eisbein- und Haxentag

Köstliches Eisbein, knusprige Haxe und saftige Lammhaxen... immer donnerstags bei uns.

Genießen Sie Eisbein satt für 11,90 €.



Familienbrunch auf dem "Postplatz um 1900"

Sonntag ist Markttag... getreu diesem Motto verwandeln wir unseren Postplatz jeden Sonntag zum Marktplatz. Von 9.00 bis 14.00 Uhr mit musikalischer Unterhaltung für 18,50 € pro Person inkl. Kaffee & Tee vom Buffet.

Sonderbrunch (Neujahr, Ostern, Muttertag, Pfingsten und Advent) für 21,50 € pro Person.

Kinder bis 6 Jahre brunchen frei, bis 12 Jahre zahlen sie den halben Preis.