

Kurfürstenschänke



Vorspeisen & Suppen



Limonaden & Drinks



Aus Ofen & Pfanne



Desserts



Salate



Steaks & Klassiker



menu · меню



Naskenujte prosím QR kód pro zobrazení jídelního lístku ve Vámi požadovaném jazyce.



Tramite il QR-Code potrete leggere il menù nella lingua da voi desiderata.



Чтобы увидеть меню на желаемом языке, отсканируйте данный QR-код.



Pour visualiser le menu dans votre langue, scannez tout simplement le QR-Code.



Proszę zeskanować kod QR, żeby zobaczyć menu w wybranej wersji językowej.



Ein kulinarisches Geschenk: Unser Restaurant-Gutschein

Verschenken Sie mit unserem Restaurant-Gutschein kulinarische Erlebnisse in einem der neun schönsten Restaurants, Cafés und Bars von Dresden.

Die Geschenkidee für jeden Anlass!

Coselpalais

Restaurant & Grand Café
01067 Dresden
An der Frauenkirche 12
Telefon: 03 51 4 96 24 44

Kurfürstenschänke

*Historisches Restaurant
und Kaffeehaus*
01067 Dresden
An der Frauenkirche 13
Telefon: 03 51 42 44 82 80

Ayers Rock

*Australisches
Restaurant & Bar*
01067 Dresden
Münzgasse 8
Telefon: 03 51 4 90 11 88

Café Schinkelwache

*Historisches Ambiente am
Dresdner Zwinger*
01067 Dresden
Am Theaterplatz 2
Telefon: 03 51 4 90 39 09

Brauhaus am Waldschlösschen

Dresdens schönstes Brauhaus
01099 Dresden
Am Brauhaus 8b
Telefon: 03 51 6 52 39 00

Kutscherschänke

Wirtshaus mit rustikaler Küche
01067 Dresden
Münzgasse 10
Telefon: 03 51 4 96 51 23

edelweiss - Alpenrestaurant

01067 Dresden
An der Frauenkirche 7
Telefon: 03 51 4 98 98 36

Ontario Canadian Steakhouse

01067 Dresden
An der Frauenkirche 2
Telefon: 03 51 40 28 86 60

Borowski Café · Bar · Restaurant

01069 Dresden
Prager Straße 8a
Telefon: 03 51 4 90 64 11



**Hier im
Restaurant
erhältlich.**

Auch online erhältlich unter www.shop-dresden.de

Hausgemachte Limonaden & Drinks

homemade lemonades & drinks



Wellness-Limonade
Wasser, Holunderblüten-
Sirup, Zitrone, Ingwer, Minze

0,3l 4,00



Kräuter-Limonade
Apfelsaft, Mineralwasser,
Basilikum-Sirup¹, Zitrone,
Ingwer, Zitronenmelisse,
Minze

0,3l 4,00



„Zitronen-Ingwer-Sekt“
Zitronensaft, Haussekt,
frischer Ingwer

0,1l 4,60



Melonen-Minz-Limonade
Soda, Melonen-Sirup¹,
Limetten, geeiste Melone,
Minze

0,3l 4,00



Ginger 43
Licor 43¹, Ginger Ale¹,
Lime Juice, frische
Limettenspalten

0,3l 5,90

Vorspeisen · appetizers

Gratiniertes Würzfleisch
Hähnchenbrust, Champignons,
Käse, Toastecken
*Ragout of chicken breast,
mushrooms, cheese, toast*

7,90

6 Weinbergschnecken
Knoblauchbutter, Baguette
*6 edible snails, garlic butter,
baguette*

8,90

**Geröstetes Kurkuma-Mandel-Baguette
mit heiß geräuchertem Lachsfilet**
Avocado-Apfelcreme und frisch
gehobeltem Meerrettich
*Roasted Saxon potato bread with hot
smoked salmon, avocado apple cream
and fresh planed horseradish*

8,90

**Gebackener Schafskäse
im Serrano-Schinkenmantel^{2,3}**
Blattspinat, Schalotten, Cherry-Tomaten,
geröstete Pinienkerne
*Baked sheep cheese in Serrano ham
coating, spinach, shallots, cherry
tomatoes, roasted pine nuts*

9,90



Getränke zum Mitnehmen

Die Mitnahme von Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.

Alle in der Karte angegebenen Preise sind in EURO und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



Serviertorschlag



Serviertorschlag



Serviertorschlag

Suppen & Eintöpfe · soups & stews

Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Streifen vom Kräuterpfannkuchen <i>Beef broth with vegetable and strips of herb pancake</i>	5,60
Spinatcremesuppe mit Räucherlachs-Spieß und frischer Minze <i>Spinach cream soup with smoked salmon skewer and fresh mint</i>	5,80
Sächsisches Kartoffelsüppchen mit Majoran, gebratenem Speck ^{2,3} , Schalotten, Gemüse und geschnittenen Würstchen ^{2,3,4} <i>Saxon potato soup with bacon, shallots, vegetables and sliced sausages</i>	<i>Kelle</i> 5,50 <i>Doppelkelle</i> 7,90

Salate · salads

Altsächsischer Gurkensalat mit Dill-Vinaigrette und Sauerrahmklecks <i>Cucumber salad, dill vinaigrette, sour cream</i>	6,50	Gegrilltes Lachsfilet auf marktfrischem Salatbukett Mini-Blattsalate, Paprika, Tomaten, Gurken und Hausdressing <i>Grilled salmon fillet on green salads, peppers, tomatoes, cucumbers, homemade dressing</i>	14,90
Tomaten-Mozzarella-Salat mit hausgemachter Rucola-Pesto <i>Tomato mozzarella salad with rocket pesto</i>	7,90		
Gegrillte Hähnchenstreifen und Chili-Tomaten auf marktfrischem Salatbukett Mini-Blattsalate, Paprika, Gurken, Hausdressing <i>Grilled chicken strips and chili tomatoes on green salads with peppers, cucumbers and homemade dressing</i>	12,80	Brotkorb <i>bread basket</i>	2,50



Omeletts · omelettes

Omelett mit Würzfleisch von Hähnchen und Champignons, Salatbukett <i>Omelette with ragout of chicken and mushrooms, salad bouquet</i>	10,90
---	-------

Letzte Speisenbestellung: 23 Uhr · Last meal order: 11 pm

Aus Ofen & Pfanne · from the oven & pan

Herzhafte Curry-Wurst^{2,3} 7,90
Pommes frites und Krautsalat
Savoury curry sausage, French fries and coleslaw

Ofenfrische Quiche mit Ziegenkäse 9,50
Dattel-Honig, getrocknete Tomaten und Mini-Blattsalate
Oven-fresh quiche with goat cheese, date honey, dried tomatoes and wild herb salad

Frische Zitronen-Ingwer-Tagliarini 10,90
mit mariniertem Curry-Hähnchen
Fresh lemon ginger pasta with marinated curry chicken

Ofenkartoffel mit heiß geräuchertem Lachsfilet 12,80
Kräutercreme, Lauchzwiebeln, Salatbukett
Baked potato with hot smoked salmon fillet, herb cream, spring onions, salad bouquet

Kurkuma-Baguette „Grillhähnchen“ 11,90
ofenfrisches Kurkuma-Mandel-Baguette, gegrillte Hähnchenfilets, Kräutercreme, marinierte Mini-Blattsalate
Oven-fresh turmeric almond baguette, grilled chicken fillets, herb cream, marinated mini green salad



Kurkuma-Baguette Grillhähnchen

Serviertorschlag

Spezialitäten unseres Hauses · House specialties

Kalbsleber „Berliner Art“ 12,50
gebratene Kalbsleber, karamellisierte Äpfel, geröstete Zwiebeln und Kartoffelstampf
Roasted calf's liver, caramelized apples, roasted onions and mashed potatoes

Gegrillter Schaschlik-Spieß 13,50
Schweinefleisch, Leber, Speck^{2,3}, Paprika und Zwiebeln, Barbecue-Soße, Pommes frites und Salatbukett
Grilled shashlik spit with pork, liver, bacon, pepper and onions, barbecue sauce, French fries and salad bouquet

Geschmorte Ochsenbäckchen 14,90
Mandel-Brokkoli und Kartoffelpüree
Braised ox cheekies, almond broccoli and mashed potatoes

Dresdner Sauerbraten in Rosinensoße 15,50
Apfelrotkohl^{2,3} und Kartoffelklöße
Dresden Sauerbraten in raisin sauce, apple red cabbage, potato dumplings

Rinderroulade mit klassischer Füllung 15,90
Apfelrotkohl^{2,3} und Kartoffelklöße
Beef roulade, gravy, apple red cabbage and potato dumplings

Fischgerichte · fish dishes

Forelle blau 14,80
mit Sahne-Meerrettich, gebutterten Petersilienkartoffeln und Gurkensalat
Blue trout with horseradish cream, buttered parsley potatoes and cucumber salad

Gebratenes Zanderfilet mit Zitronen-Ingwerbutter 14,90
Schmortomaten, gebackene Süßkartoffeln mit Kräutercreme
Roasted pike-perch fillet with lemon ginger butter, roasted tomatoes, baked sweet potatoes with herb cream

Lachsfilet mit Bergkäse 14,90
sahniger Gnocchi-Spinat-Auflauf und geschmorte Cherry-Tomaten
Salmon fillet with mountain cheese, gnocchi spinach gratin and braised cherry tomatoes



Serviertorschlag



Serviovorschlag



Serviovorschlag



Serviovorschlag

Gegrilltes & Paniertes · Grilled & breaded

Zu allen Grillspezialitäten und Schnitzelgerichten reichen wir wahlweise ...

Please choose your side dish ...

+ Bratkartoffeln

fried potatoes

+ Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

baked potato with herb quark

+ Kartoffel-Gurkensalat

potato cucumber salad

+ Kartoffelstampf

mashed potatoes

+ knusprig gebackene Kartoffelscheiben

crispy baked potato dippers

+ Pommes frites

French fries

Hähnchenbrust im Knuspermantel
Champignons, Kräuterrahm, geschmolzene
Cherry-Tomaten + 1 Beilage
*Chicken breast in a crispy breading,
mushrooms, herb cream, melted cherry
tomatoes + 1 side dish*

13,50

Loin Ribs vom Rind ca. 400 g 14,50
„BBQ Style“
Krautsalat + 1 Beilage
*Loin ribs of beef „bbq style“,
coleslaw + 1 side dish*

Großes Holzfällersteak
am Knochen gebraten, Röstzwiebeln,
Speck-Bohnen^{2,3} + 1 Beilage
*Marinated pork steak, bone roasted,
fried onions, bacon beans + 1 side dish*

13,80

Bürgermeistersteak vom Kalb ca. 200 g 15,50
sous vide, rosa gebraten, Kräuter-
butter, Salatbukett + 1 Beilage
*Tail of rump from calf, sous vide,
medium roasted, herb butter,
salad bouquet + 1 side dish*

Steak au four
überbackenes Schweinesteak, Würzfleisch,
Käse, gebutterte Erbsen + 1 Beilage
*Baked pork steak, chicken ragout, cheese,
buttered peas + 1 side dish*

13,90

Original „Wiener Schnitzel“ 17,50
paniertes Schnitzel vom Kalb,
Zitronensäckenchen + 1 Beilage
*Breaded escalope of veal, lemon bag
+ 1 side dish*

Allergene:

Bedingt durch den Verarbeitungsprozess kann eine Kontamination/Kreuzkontamination
mit Spuren eines Allergens nicht völlig ausgeschlossen werden!

Auskünfte erteilt Ihnen unser Servicepersonal.

Desserts · desserts

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis ¹ Schlagsahne <i>Hot raspberries with vanilla ice cream, whipped cream</i>	5,90	Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelkompott und Schlagsahne <i>Saxon curd pancakes with stewed apples and whipped cream</i>	6,50
Schokoladen-Crème brûlée mit saisonalem Fruchtbukett <i>Chocolate crème brûlée with seasonal fruit bouquet</i>	5,90	Böhmische Marillenknödel, Vanillesoße ¹ <i>Bohemian apricot dumplings, vanilla sauce</i>	6,90
Blaubeerkuchen im Glas Vanille-Mascarpone-Creme, Blaubeerkompott, Walnuss-Karamell- Brownie, frische Minze <i>Vanilla mascarpone cream, blueberry compote, walnut caramel brownie, fresh mint</i>	5,90		
Schwarzwälder Kirschkuchen im Glas dunkle Schokoladen-Keksbrösel, Kirsch- kompott, Kirschwasser, Mascarpone- Creme, Schokoladensticks <i>Dark chocolate cookie crumbs, cherry compote, cherry brandy, mascarpone cream, chocolate sticks</i>	6,90		

Kuchen & Torten · cakes & tarts

Obstkuchen mit Streusel nach Angebot <i>Fruit cake with streusel</i>	3,00
Frucht-Schnitten nach Angebot <i>Fruit slice</i>	4,20
Tiramisu-Sahneschnitte <i>Tiramisu cream slice</i>	4,20
Nougat-Baiserflocken-Schnitte <i>Nougat meringue slice</i>	4,50
Fürst-Pückler-Schnitte <i>Fürst-Pückler slice</i>	4,50
Baumkuchen-Buttercreme-Schnitte <i>pyramid cake buttercream slice</i>	4,50
Marzipan-Nuss-Schnitte <i>Marzipan nut slice</i>	4,50
Esterházy-Torte <i>Esterhazy tart</i>	4,90
Schwarzwälder Kirsch-Sahne-Torte <i>Black forest cherry tart</i>	4,90
Himbeer-Joghurt-Sahne-Torte <i>Raspberry yoghurt cream tart</i>	4,90
Eierlikör-Sahne-Torte ¹ <i>Egg liqueur cream tart</i>	4,90
Dresdner Apfelstrudel	4,50
Dresdner Apfelstrudel Vanillesoße ¹ , Schlagsahne	5,90
Dresdner Apfelstrudel Vanillesoße ¹ , Vanilleeis ¹ , Schlagsahne	6,90
Schlagsahne	Portion 1,50

Unsere Hausspezialitäten

Original Dresdner Eierschecke <i>Original Dresden Eierschecke cake</i>	3,50
Porzellantorte <i>Porcelain tart</i>	4,50
Trüffel-Torte „Kurfürstenschänke“ mit feiner Zedernapfelcreme <i>Truffle tart</i>	4,90



Verführung in Eis · ice temptations

Eiskaffee geeister Kaffee, Vanilleeis ¹ , Schlagsahne <i>Iced coffee, vanilla ice cream, whipped cream</i>	4,50	Tiramisu-Becher Tiramisu-Eis, Kaffee-Eis, Vanillecreme, Kaffeelikör, Schokoladensoße, Schlagsahne, Schokoladensplitter, Löffelbiskuit <i>Tiramisu ice cream, coffee ice cream, vanilla cream, coffee liqueur, chocolate sauce, whipped cream, chocolate chips, sponge finger</i>	6,90
Milch-Eis-Shakes nach Angebot, mit Sahnetupfer <i>Milk ice cream shakes of today's special with whipped cream</i>	4,90	Mohrenkopf sächsische Gebäckspezialität mit Nougat, Vanilleeis ¹ , Pistazieneis, heiße Schokoladen- soße, Schlagsahne <i>Saxon cake specialty filled with nougat, vanilla ice cream, pistachio ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream</i>	6,90
Iced Chocolate Trinkschokolade, Vanilleeis ¹ , Schlagsahne, Brownie, Marshmallows <i>Iced chocolate milk, vanilla ice cream, whipped cream, Brownie, marshmallows</i>	6,90	Kugel Eis Vanille ¹ , Erdbeere, Schokolade, Kokos, Pistazie, Kaffee, Tiramisu	1,50
Himbeer-Kokos-Becher Himbeer-Sorbet, Kokos-Eiscreme, Quarkcreme, Oreo-Keksbrösel, Schlagsahne, Schokoladensoße <i>Raspberry sorbet, coconut ice cream, quark cream, Oreo cookie crumbs, whipped cream, chocolate sauce</i>	6,90	Kugel Sorbet Himbeere	1,60



Kaffee & Heißgetränke · coffee & hot drinks



Alle Kaffee- und Heißgetränke auch zum Mitnehmen.

Tasse Kaffee auch koffeinfrei	2,60	Chocochino	4,20
Kännchen Kaffee auch koffeinfrei	4,60	Macchiato	2,80
Tasse Milchkaffee	2,90	Latte Macchiato	3,70
Großer Milchkaffee	4,60	Aroma nach Wahl	0,50
Tasse Café Creme Schümli	2,50	Vanille · Karamell	
Espresso	2,60	Heiße Zitrone	2,50
Doppelter Espresso	4,60	Glas heiße Milch	2,60
Tasse Cappuccino	3,50	Grog vom Rum	4,20



Serviertorschlag



Serviertorschlag



Serviertorschlag

Kaffee- & Schokoladenspezialitäten · coffee & chocolate



Alle Kaffee- & Schokoladenspezialitäten auch zum Mitnehmen.

Kaffee „Konsul“ Kaffee, Schlagsahne	3,50	Baileys Latte Macchiato Latte Macchiato, Baileys Irish Cream	5,20
Kaffee „Mohr“ Kaffee, Trinkschokolade, Schlagsahne	4,50	Irish Coffee Kaffee, Kandis, Irish Whisky, Schlagsahne	5,90
Espresso Bon Bon gezuckerte Kondensmilch, Espresso	4,90	Trinkschokolade Premium-Milchschokolade 18 %, Schlagsahne	Tasse 3,40 Großer Pot 4,90
Kaffee Barraquito gezuckerte Kondensmilch, Licor 43 ¹ , Espresso, Milchschaum, Zimt	5,20	Maya Schokolade dunkle Premium-Trinkschokolade 42 %, Zimtsirup ¹ , Schlagsahne mit Gewürzen	Tasse 4,90
Holländischer Kaffee Espresso, heiße Schokolade, Eierlikör ¹ , Schlagsahne	5,20	Russische Schokolade dunkle Premium-Trinkschokolade 42 %, Rum, Schlagsahne	Tasse 5,20

Teegenuss · tea selection

Earl Grey Premium mit Bergamottaroma - pikant benotet	⌚ 3 – 4 Min	Glas, 0,3 l	3,00
Bio Darjeeling Royal Imperial zart, blumiger Schwarztee	⌚ 3 – 4 Min	Glas, 0,3 l	3,00
Assam Spezial Broken kräftig, belebender Schwarztee	⌚ 3 – 4 Min	Glas, 0,3 l	3,00
Sonne Asiens Grüntee mit Lemongras und Zitrus	⌚ 2 – 3 Min	Glas, 0,3 l	3,00
Sommerbeere aromatischer Früchtetee	⌚ 5 – 8 Min	Glas, 0,3 l	3,00
Kräutergarten reine Kräutermischung	⌚ 5 – 8 Min	Glas, 0,3 l	3,00
Bio Kamillenblüten Kräutertee	⌚ 5 – 8 Min	Glas, 0,3 l	3,00
Pfefferminze aromatisch, erfrischend	⌚ 5 – 8 Min	Glas, 0,3 l	3,00
Bio Rooibos Pur südafrikanischer Rotbusch	⌚ 5 – 8 Min	Glas, 0,3 l	3,00
Bio Relax Ayurvital pikante Wellnessmischung mit Ingwer	⌚ 5 – 8 Min	Glas, 0,3 l	3,00

Loser Tee im Goldfilter · Gourmet Tea Selection

China Jasmin Tai Mu Long Zhu – No. 24 Handgerollte Jasminperlen	⌚ 2–4 Min.	Kännchen	5,20
„White fu – Weißes Glück“ No. 109 Mischung von grünem und weißem Tee, Olong, Sencha, Chun Mee, Ananas, Papaya, Malven- und Rosenblüten, Erdbeeren, Himbeeren	⌚ 2–4 Min.	Kännchen	5,20

Kalte Milchschaumkreationen cold frothy milk creations



Alle Milchschaumkreationen auch zum Mitnehmen.

Geeiste Mango¹ 4,50
geeiste Mango, Mango-Sirup, kalter
Milchschaum, frische Minze

Geeiste Melone¹ 4,50
geeiste Melonenbällchen, Melonen-Sirup,
kalter Milchschaum, frische Minze

Raffaello Traum 4,50
Mandelsirup, Kokossirup, kalter
Milchschaum, Schlagsahne,
Schokoladensoße, Raffaello

Raffaello Traum

nur 4,50



Hausgemachte Limonaden · homemade lemonades



Alle Limonaden auch zum Mitnehmen.



0,3 / 4,00

Wellness-Limonade
Wasser, Holunderblüten-
Sirup, Zitrone, Ingwer,
Minze



0,3 / 4,00

Kräuter-Limonade
Apfelsaft, Mineralwasser,
Basilikum-Sirup¹, Zitrone,
Ingwer, Zitronenmelisse,
Minze



0,3 / 4,00

Melonen-Minz-Limonade
Soda, Melonen-Sirup¹,
Limetten, geeiste Melone,
Minze

Alkoholfreie Getränke · soft drinks

Mineralwasser Spritzig · Medium · Naturell

Tonic Water¹⁰ · Bitter Lemon¹⁰ · Ginger Ale¹

Pepsi Cola^{1,9} · Pepsi Cola Max zuckerfrei^{1,2,9,11,12}

Mirinda^{1,2,3} · Seven Up² · Spezi^{1,2,3,9}

Hausgemachter Eistee^{4,11}



0,25 / 2,50 / 0,75 / 6,20

0,25 / 2,80

0,2 / 2,50

0,2 / 2,50

0,2 / 2,40 / 0,4 / 3,90

Säfte · juice

Apfelsaftschorle	0,2l	2,50
Saft Apfel · Orange · Grapefruit · Tomate	0,2l	2,70
Fruchtsaftgetränk Erdbeere · Mango	0,2l	2,70
Nektar Kirsche · Banane · Schwarze Johannisbeere · Maracuja	0,2l	2,70

Frisch gepresste Säfte - auch als Mix

Karottensaft	0,2l	4,00
Orangensaft · Grapefruitsaft	0,2l	4,70

Bier vom Fass · draught beer

Radeberger Pilsner	0,3l	3,00	/	0,5l	4,20
Krušovice Imperial	0,3l	3,00	/	0,5l	4,20
Krušovice Schwarzbier	0,3l	3,00	/	0,5l	4,20
Schöfferhofer Hefeweizen Hell	0,3l	3,00	/	0,5l	4,20
Radler · Alster ^{2,3}	0,3l	3,00	/	0,5l	4,20
Kirsch-Bier Kirsch-Nektar · Krušovice Schwarzbier	0,3l	3,00	/	0,5l	4,20

Flaschenbiere · bottled beer

Clausthaler alkoholfrei classic · extra herb	0,33l	3,40
Berliner Weiße Waldmeister ¹ · Himbeere ¹	0,33l	3,40
Schöfferhofer Hefeweizen dunkel · alkoholfrei	0,5l	4,20
Hövels Bitterbier rotblonde Bierspezialität	0,5l	4,50

Aperitif · aperitifs

Martini Bianco	5 cl	3,80
Sandemann Sherry Medium Dry	5 cl	4,50
Zitronen-Ingwer-Sekt Zitronensaft, Haussekt, frischer Ingwer	0,1l	4,60
Aperol Spritz ¹ Aperol, Prosecco, Mineralwasser	0,2l	5,50
Ginger 43 Licor 43 ¹ , Ginger Ale ¹ , Lime Juice, frische Limettenspalten	0,3l	5,90
Campari Orange ¹	0,2l	5,90
Sachsen, Weinhaus Hoflößnitz Kurfürst Sekt <i>Flaschengärung</i> trocken · halbtrocken	0,1l	4,20





Weißwein · white wine

Weißweinschorle

0,2l 4,20

Australien, Birchmore

0,1l / 0,2l / 0,75l

Chardonnay

2,60 / 4,90 / 17,50

Exotische Früchte · Zitrusfrüchte · trocken

Sachsen

Weinhaus Hoflößnitz

Pfeiffers Schoppen Deutscher Wein

3,10 / 5,90 / 21,00

Pfirsiche · Bananen · trocken

Staatsweingut Schloss Wackerbarth

Riesling & Müller Thurgau Q.b.A.

3,90 / 7,50 / 26,80

Äpfel · Birnen · trocken

Weingut Steffen Schabehorn

Müller-Thurgau Sächsischer Landwein

3,10 / 5,90 / 21,00

Tafelobst · Grapefruits · Muskat · trocken

Weingut Winzer-genossenschaft Meißen

Goldriesling Q.b.A.

3,40 / 6,40 / 22,90

Sommerfrüchte · Weinbergpfirsich · süffig

Rheinhessen, Weingut Schuckmann & Söhne

Weißburgunder „Classic“

2,90 / 5,50 / 19,60

Birnen · grüne Äpfel · trocken

Albiger Huxelrebe Spätlese

2,90 / 5,50 / 19,60

Pflaumen · Grapefruits · Mango · süffig

Mosel, Weingut Nick Köwerich

Einblick No. 1 Q.b.A.

3,10 / 5,90 / 21,00

Pfirsiche · Mangos · Papayas · Zitrusfrüchte · halbtrocken

Pfalz, Weingut Borell-Diehl

Grauburgunder Kabinett

3,10 / 5,90 / 21,00

Honigmelonen · exotische Früchte · Mandeln · Vanille · trocken

Roséwein · rose wine

Pfalz, Weingut Borell-Diehl

0,1l / 0,2l / 0,75l

Spätburgunder Rosé Q.b.A.

2,90 / 5,50 / 19,60

Erdbeeren · Johannisbeeren · Himbeeren · halbtrocken

Pfalz, Weingut Hammel & Cie.

Rosé Cuvée „Sophie Helene“ Q.b.A.

3,00 / 5,60 / 19,90

Rote Beerenfrüchte · süffig

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite.

Rotwein · red wine

Rotweinschorle 0,2l 4,20

Sachsen

Weingut Hanke-Jessen 0,1l / 0,2l / 0,75l

Rotwein Q.b.A. Goldener Reiter 3,30 / 6,20
Regent · Dornfelder · Spätburgunder
Kirschen · Brombeeren · trocken

Schwarzriesling Q.b.A. Jessener Gorrenberg 4,40 / 8,40 / 29,90
Heidelbeeren · Vanille · trocken

Weinhaus Prinz zur Lippe

„Friedericke“ Cuvée Q.b.A. 4,20 / 8,00 / 28,50
Johannisbeeren · Himbeeren · geröstete Mandeln · trocken

Pfalz, Weingut Borell-Diehl

Dornfelder Q.b.A. 2,90 / 5,50 / 19,60
Himbeeren · halbtrocken

Österreich, Weingut Lehner – Weinviertel

Zweigelt Cabernet 3,30 / 6,20 / 22,00
Sauerkirschen · trocken

Italien

Cantina di Montalcino

Chianti DOCG „Terre de Priori“ 2,90 / 5,50 / 19,60
Pflaumen · Veilchen · Gewürze · trocken

Cantina Tollo

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2,60 / 4,90 / 17,50
Waldbeeren · Kirschen · Johannisbeeren · Gewürze · trocken

Frankreich

Languedoc, Vignerons de la Vicomté

Merlot Le Cochonnet Vin de Pays d'Oc IGP 2,60 / 4,90 / 17,50
Schattenmorellen · Brombeeren · Gewürze · trocken

Australien, Birchmore

Shiraz-Cabernet 2,60 / 4,90 / 17,50
Kirschen · Johannisbeeren · Minze · Schokolade · trocken

Süßwein · sweet wine

Sachsen, Weingut Hanke – Jessen 5 cl / 0,1l

Kerner Auslese saftige Birnen · süße Quitten 3,10 / 5,90

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff · 2 mit Konservierungsstoff · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt · 6 geschwärzt · 9 koffeinhaltig · 10 chininhaltig · 11 mit Süßungsmittel
12 enthält Phenylalaninquelle · 15 mit Verdickungsmittel · 16 mit Säuerungsmittel



Serviovorschlag



Serviovorschlag



Serviovorschlag

Prosecco & Sekt · sparkling wine

Italien	0,1 l / 0,75 l
Prosecco Frizzante DOC <i>Corte Nova</i> Grapefruits · Zitrusfrüchte · trocken	3,00 / 19,90
Sachsen, <i>Weinhaus Hoflößnitz</i>	
Kurfürst Sekt <i>Flaschengärung</i> frisch · feinfruchtig · trocken	3,90 / 25,50
Kurfürst Sekt <i>Flaschengärung</i> frisch · feinfruchtig · halbtrocken	3,90 / 25,50
Kurfürst Sekt Rosé <i>Flaschengärung</i> Himbeeren · trocken	25,50

Champagner · champagne

Frankreich, *Champagne Alfred Gratien – Depuis 1864 à Éperney*

Alfred Gratien Champagne Brut Classique Aprikosen · Pfirsiche · Zitrusfrüchte	0,375 l / 39,00
--	-----------------

Spirituosen · spirits

<i>Liköre</i>	2 cl	<i>Prinz zur Lippe</i>	
Baileys Irish Cream on Ice	2,20	Roter Himbeerlikör	2,70
Sambuca Molinari	2,20	Meissener Quittenlikör	2,70
Amaretto Disaronno	2,20	<i>Augustus Rex, Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei</i>	
Licor 43	2,20	Schwarzer Johannisbeerlikör	3,50
<i>WinzerGenossenschaft Meißen</i>		<i>Weingut Walter Schuh</i>	
Traminer Weinlikör	2,70	Roter Weinbergpfirsich-Likör	3,20

Spirituosen · spirits

Bitters

Radeberger Original	2 cl
Becherovka	2,20
Ramazotti	2,20
Jägermeister eisgekühlt	2,20
Underberg Originalflasche	2,60

Edelbrände aus Sachsen

Sächsischer Brotschnaps	2 cl
Kurfürstlich Sächsischer Kornbrand	2,20
	2,40

Weingut Walter Schuh	2 cl
Sächsischer Tresterbrand	3,90

Prinz zur Lippe

Albertiner Obstbrand	2,30
Schlehengeist	3,50
Meissener Apfelbrand	3,50
Williamsbirnenbrand	3,90
Meissener Sauerkirschbrand	4,90

Augustus Rex, Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei

Hauszwetschge	5,60
Schwarze Knorpelkirsche*	5,90

*Jahrgangsbrände

Klare

Linie Aquavit	2 cl
Stolichnaya Elit	2,20
	5,70

Grappa & Calvados

Grappa BERTA Guilia	2 cl
Grappa Nonino Ue Uvabianca	3,70
Calvados Papidoux V.S.O.P.	4,40
	2,40

Weinbrand, Armagnac & Cognacs

Asbach „Privat“	2 cl
Sächsischer Weinbrand	8 Jahre
Weingut Walter Schuh	2,70
Hennessy Fine de Cognac	3,90
	4,60

Whisky

Jack Daniels	4 cl
Connemara Peated Single Malt	4,50
	5,90

**Einfach
begehrtest!**

Tolle Gastrojobs
in Dresden

+ **500€ Prämie** bei
erfolgreichem Antreten
der Arbeitsstelle

+ **zuzüglich Sonn-
und Feiertags-
zuschläge 50%**

+ **Trinkgeld**

+ **Tankgutschein**

+ **Jobticket ÖPNV**

+ **Überstunden-
bezahlung**

+ **Urlaub ab 25
Tage**



Kurfürstenschänke

Historisches Restaurant & Kaffeehaus

Restaurant · Café · Zechkeller

An der Frauenkirche 13 · 01067 Dresden
Telefon: 03 51 42 44 82 80 · Fax: 03 51 42 44 82 85

E-Mail: info@rank-buettig.de
www.kurfuerstenschaecke-dresden.de

Alle in dieser Karte abgebildeten Fotos sind Serviervorschläge.
Alle Gerichte auf dieser Karte werden je nach Verfügbarkeit angeboten.

Bitte achten Sie auf Ihre persönlichen Besitztümer, da wir keine
Verantwortung für Beschädigung oder Verluste übernehmen.

Wir akzeptieren gern Visa, Access / MasterCard, American Express,
JCB und Maestro ab einem Rechnungsbetrag von 5,-.

Alle in der Karte angegebenen Preise sind in Euro
und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Änderungen und Druckfehler vorbehalten.



Dresdens schönste Restaurants:
www.restaurants-dresden.de

Souvenirs und Spezialitäten:
www.shop-dresden.de