



WILLKOMMEN IN DER LINDENSCHÄNKE DRESDEN

Ihr Restaurant mit Biergarten direkt am Fluss,
ein Genuss für alle die das Besondere lieben!

Hier können Sie sich entspannen und erholen, während Sie den unverwechselbaren Blick auf die Elbe genießen und dem harmonischen Gezwitscher der Vögel lauschen. Die Dampfer der Weißen Flotte schippern gemütlich vorüber und tragen dazu bei, eine zusätzliche Ruhe in diese einzigartige Atmosphäre zu bringen. Ein wahrer Ort für Genuss am Fluss!

Wir legen großen Wert auf die Verwendung frischer und regionaler Zutaten. Unsere abwechslungsreiche Speisekarte spiegelt die Vielfalt der Jahreszeiten wider. Tauchen Sie ein in unser umfangreiches Bierangebot der Glückauf-Brauerei Gersdorf, Sachsen. Dazu bieten wir eine Auswahl an erlesenen Weinen, um Ihren Besuch zu einem unvergesslichen Genussmoment zu machen.

Die „Lindenschänke Dresden“ lädt Sie ein, die einzigartige Atmosphäre und die kulinarischen Köstlichkeiten zu entdecken.

Willkommen in der „Lindenschänke Dresden“ – dem wahren Ort, an dem Genuss am Fluss zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

IHR LINDEN-TEAM

Genuss am Fluss

PRICKELNDER GENUSS IM FRÜHLING

MARTINI FIERO SPRITZ

Eine spritzig, bitter-süße Erfrischung mit leichten, frischen Noten spanischer Orange

50 cl Martini Fiero mit Secco auf Eis

7,50 €

RAMAZZOTTI APERITIVO ROSATO

Eine italienische Kombination aus frischen und leichten Aromen. Noten von Hibiskus und Orangenblüten verleihen dem Ramazzotti Aperitivo Rosato seinen blumig-fruchtigen Geschmack und machen ihn zu einem erfrischend anmutigen Getränk.

Ramazzotti Rosato Tonic

5 cl Aperitivo Rosato mit Schweppes Indian Tonic Water

7,50 €

Ramazzotti Rosato Bella

5 cl Aperitivo Rosato mit Schweppes Wild Berry

7,50 €

IHRE VERANSTALTUNG BEI UNS

Wir sind der ideale Standort direkt am Fluss für Ihre Geburtstagfeier, Jubiläen, Firmenveranstaltung, Hochzeiten und Weihnachtsfeier.

Genießen Sie die malerische Atmosphäre und die kulinarischen Köstlichkeiten unserer Küche, während Sie mit Ihren Gästen unvergessliche Momente feiern.

Wir freuen uns von ganzen Herzen auf Sie und Ihre Gäste.

Für Anfragen wenden Sie sich bitte an: reservierung@lindenschänke-dresden.de

LINDEN-WOCHE

BESONDERES TRIFFT GENUSS AM FLUSS

Dienstag ist Spare-Ribs-Tag

zarte Spare Ribs vom sächsischen Landschwein „Loin Ribs“ mit Steakhouse Pommes,
hausgemachter BBQ-Sauce und kleinem Salatbouquet,
mariniert mit Balsamico-Kräuter-Vinaigrette ^{A1-8, H, I, J, 8, 15}

Loin Ribs sind der „kleine Bruder“ der Spare-Ribs aber genauso lecker. Sie stammen aus dem oberen Teil der Rippe im Übergang zum Rücken. Von der Struktur ist das Fleisch zarter und saftiger.

Ein Genuss für alle Liebhaber: innen von herzhaften Gerichten

18,90 €

Jeden Mittwoch ist unser Bierbratentag

Schweinekrustenbraten aus dem Rohr, mariniert mit Schwarzbier,
dazu Specksauerkraut und Kartoffelklöße ^{A1, I, J, L, 15}

19,50 €

„Immer wieder freitags“ aus der Lindenräucherei

frisch geräucherter Fisch aus dem Buchenrauch, befragen Sie unser Linden-Team,
dazu reichen wir ofenfrisches Steinofenbaguette, Butter und
einen Limetten-Meerrettichdip ^{A1-A8, G, H}

21,90 €

Unser Genussklassiker am Sonntag

Hausgemachte Rinderroulade

große, zart geschmorte Roulade vom heimischen Weiderind,
gefüllt mit Zwiebeln, Speck, saurer Gurke, Senf,
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße ^{A1, G, I, J, L, 1, 2, 15}

23,90 €

SUPPEN UND VORSPEISEN

Kleiner Appetit-Genuss

fünf Scheiben frisches Steinofenbaguette mit hausgemachten Tomaten-Dip ^{A1, C, G, J} 4,20 €

Fruchtige „Lindenblüten – Karottensuppe“

fein abgeschmeckt mit Rahm und groben Pfeffer ^{G, L}

klein	6,90 €
groß	12,50 €

Französische Fischsuppe á la Julien

mit Lachsnocken und fangfrischen Fisch, verfeinert mit Wurzelgemüse ^{A1, C, D, I, J, L, N}

klein	9,60 €
groß	14,90 €

Knoblauchbrot für Knoblauchliebhaber: innen

fünf geröstete Fladenbrotscheiben, beträufelt mit hausgemachtem Knoblauch-Kräuteröl, frisch gehobeltem Knoblauch und unsere würzige Tomatencreme ^{A1, C, G, I, J} 8,90 €

Hausgeräucherter Schafskäse

eingelegt in Olivenöl, Gewürzen und verschiedensten Kräutern der mediterranen Küche, serviert mit ofenfrischem Steinofenbaguette ^{A1-8, I, G, J} 11,90 €

Ziegenweiskäse trifft frischen Salat

verschiedene Blattsalate der Saison, mariniert mit Balsamico-Kräuter-Vinaigrette dazu gratinierter Ziegenweiskäse mit Rosmarin-Honig ^{A1, G, I, J} 13,50 €

Würzfleisch vom Geflügel

zartes Hähnchenfleisch, in einer fein abgeschmeckten Béchamelsauce, mit Emmentaler überbacken, dazu ofenfrisches Steinofenbaguette und Zitrone ^{A1, I, J, L, G}

klein	9,50 €
groß	16,50 €

„Genuss-Trilogie“ ... zum Probieren und Genießen

fruchtige Lindenblüten – Karottensuppe, frischer Tatar vom Rind und unserem hausgeräucherten Schafskäse ^{A1-8, G, I, J, L, 15} 18,90 €

SALAT

Sommerlicher Wald- & Wiesensalat

verschiedene Blattsalate und Gemüse der Saison, mariniert mit Balsamico-Kräuter-Vinaigrette, verfeinert mit Croûtons ^{A1-8, H}

12,90 €

wahlweise mit ...

zuzüglich

- gebratener Hähnchenbrust in Panko-Mehl (160g) ^{A1, C, G} 6,00 €
- gebratenem Lachsfilet (180g) ^{A1, D, K, 1} 14,00 €
- gebratenem Zander (180g) ^{A1, D} 11,00 €
- hausgeräuchertem Schafskäse (120g) ^G 8,00 €
- gebratener Rinderleber (180g) ^{A1} 9,00 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

(für Kinder bis 12 Jahre, Erwachsenenauzuschlag á 3,50 €)

Pauli's Lieblingsschmaus

Nudeln mit Tomatensoße und Käse ^{A1, G, I, J, K}

5,90 €

Dominics kleine Mahlzeit

hausgemachte Hähnchen-Nuggets mit Steakhouse Pommes und Ketchup ^{A1, C, G}

7,50 €

Linden-Schatzinsel

Bratwürstchen, Kartoffelstampf und Überraschung ^{C, G, 1, 4, 7}

6,90 €

Kapitän Nemo

Fischstäbchen mit Kartoffelstampf und Zitronenecke ^{A1, C, D, G}

7,50 €

Linden-Maus

eine Kugel Schlumpf Eis mit Smarties ^{1, G}

3,90 €

HAUPTGERICHTE

Spezialität des Hauses: „Lindenschnitzel“

paniertes Schweineschnitzel aus dem Rücken, mit einer Füllung aus geräuchertem Landschinken und deftigen Hartkäse, dazu Buttererbsen und Kartoffelstampf, serviert mit Bratensoße ^{A1, C, G, I, J, L, 2, 15, 7}

19,90 €

Pulled Pork Burger

mit hausgemachter BBQ-Sauce, belegt mit Zwiebeln dazu Cole-Slaw-Salat und Steakhouse-Pommes ^{A1, C, G, I, J, L, 2, 15, 7}

17,90 €

Zart geschmorte Rinderbäckchen

in Wurzelgemüse, dazu servieren wir Zwiebel-Knoblauch-Bohnen und Röstzwiebel-Kartoffelstampf ^{A1, G, I, L, 8}

23,90 €

Bauernfrühstück

mit Bratkartoffeln und Ei ausgebacken, dazu roten Zwiebeln und saurer Gurke ^{C, 1, 2}

13,90 €

wahlweise mit Speck... ¹⁵

14,90 €

Rumpsteak vom heimischen Weiderind (300 gr.)

rosa gebraten, dazu Schmorzwiebeln und Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^{A1, G, L}

34,50 €

Zungensülze

feine Wurstsülze mit Fleischkäse und Salami veredelt, saurer Gurke, Paprika, und Wurzelgemüse, in einem feinwürzigen Tomatenaspik, serviert mit roten Zwiebeln, hausgemachter Remoulade und Zwiebelbratkartoffeln ^{C, G, I, J, L, 1, 2}

16,90 €

Gebratene Hähnchenbrust in Panko-Mehl

auf frischer Pasta, verfeinert mit Knoblauch, Rucola, Tomaten und gehobeltem Parmesan ^{A1, C, G, I, J, L}

19,50 €

Original Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel aus dem Rücken in Panko-Mehl paniert, dazu Steakhouse Pommes und kleinen sommerlichen Salat mit Balsamico-Kräuter-Vinaigrette ^{A1, C, G, I, J}

28,90 €

• überbacken mit Würzfleisch vom Geflügel ^{D, F}

zuzüglich

5,00 €

FISCH UND VEGETARISCHE GERICHTE

Duett vom Fluss

auf der Haut gebratenes Lachs- und Zanderfilet,
gebettet auf Tomaten-Ragout dazu hausgemachte grüne Gnocchi ^{A1, G, I, J, L}

23,50 €

Gebratenes Lachsfilet

auf frischer Pasta, verfeinert mit Knoblauch, Rucola, Tomaten und
gehobeltem Parmesan ^{A1, C, G}

24,90 €

Frische Tagliatelle „Aglio e Olio“

geschwenkt in Olivenöl, mit Kirschtomaten, Knoblauch, Chili und Kräutern ^{A1, C, G}

14,90 €

Vegane hausgemachte grüne Gnocchi

an Zwiebeln und Lauch auf Tomaten-Ragout ^{A1, I, J, L}

14,50 €

Große Ofenkartoffel mit Kräuterquark und einem sommerlichen Salat ^{A1, G, I, J}

13,50 €

Portion Steakhouse Pommes, wahlweise mit Ketchup oder Mayonnaise ^{A1}

klein	4,50 €
groß	8,50 €

EMPFEHLUNGEN DES HAUSES

Hausgemachte Linden-Limonade

0,3l 4,50 €

...mit Secco

0,3l 6,50 €

Eierlikör, klassisch im Schoko-Waffelbecher

2cl 2,90 €

Nerello Mascalese „Prive“

Kirschrote Farbe mit Neigung zu Granatrot.

Aroma von kleinen roten Früchten, wilden Erdbeeren und schwarzer Kirsche, zusammen mit
Balsamico-Noten, Eukalyptus und Minze

Gut strukturiert, vollmundig und intensiv am Gaumen.

„Prive“ ist ein Nerello Mascalese, dessen Weinberge man hauptsächlich an den Hängen des
Ätna im Großraum Catania findet.

0,2l	7,60 €
0,75l	25,50 €

SÜßE KÜCHE

„Linden Sturmsack“

hausgemachter Windbeutel, wahlweise bestrichen mit Aronia-Marmelade oder Apfelmus, im Kern eine Kugel Vanilleeis und Sahne ^{A1, C, G, 8}

10,90 €

Die Aroniabeere – eine „beerenstarke“ Frucht

Die Aroniabeere, auch „Apfelbeere“ genannt, ist ein wahres Wunder unter den Beeren.

Die kleinen Superfood-Beeren beinhalten viele Nährstoffe. Diese haben einen schützenden Effekt auf den menschlichen Körper. Sie wirken entzündungshemmend, antibakteriell und antiviral. Aronia hat ebenfalls eine positive Einwirkung auf das Herz-Kreislaufsystem und wirkt präventiv gesundheitsfördernd auf den Körper ein. Ihr Geschmack ist süßlich-bitter. Sie kommt hier aus der Region und wächst flussabwärts kurz vor Meißen.

„Linden-Lava-Kuchen“

Hausgemachter Schokokuchen im Weckglas, mit flüssigem Lindor-Schoko-Kern und einer Kugel Vanilleeis ^{A1, C, F, G, H 2}

8,90 €

Crème brûlée à la Julien

Französische Süßspeise von der Tonkabohne und Vanille ^{A1, C, G, H1-2, 8}

8,90 €

„Prickelnde Hedwig“

eisgekühlter Sekt „Goldener Reiter“ serviert mit einer Kugel Erdbeer-Sorbet ^{A1, L}

7,90 €

Ein Stück Kuchen

die Kuchensorten erfragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern

4,50 €

Schweden-Eisbecher

drei Kugeln Vanilleeis mit hausgemachtem Apfelmus, Eierlikör und Sahne ^{A1, C, G, L}

10,90 €

Gemischter Eisbecher

jeweils eine Kugel Vanille, Schoko und Erdbeer-Sorbet mit Karamellsoße und Sahne ^{A1, C, G}

7,90 €

Eisschokolade

mit einer Kugel Schokoeis und Sahne ^{A1, G}

6,90 €

Eiskaffee

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne ^{A1, G, 9}

6,90 €

BIER

von der „Glückauf-Brauerei“
aus Gersdorf, Sachsen

„Frisch Gezapftes“ vom Fass

Glückauf Helles ^{A1}

Das Helle unserer Heimat, frisch, ausgereift, harmonisch-hopfig, wird nach Rezepturen gebraut, die mehr als 100 Jahre alt sind und schon immer dafür sorgen, reinen urtypischen Geschmack zu erzielen.

Stammwürze Gehalt: 11,7 %
Alkoholgehalt: 4,9 % vol.

0,3l	3,80 €
0,5l	5,10 €
1,0l	9,50 €

Karl May-Premium-Pils ^{A1}

Dem großen Autor zu Ehren wurde ein Premium-Pils aus erlesenen Premium-Mälzen und edlem Hopfen gebraut, dass durch harmonischen, feinwürzigen Geschmack mit einer aromatischen Hopfenbittere besticht. Ein geglückter Wurf für Genießer: innen

Stammwürze Gehalt: 11,5 %
Alkoholgehalt: 4,9 % vol.

0,3l	3,80 €
0,5l	5,10 €
1,0l	9,50 €

Glückauf Kellerbier ^{A1}

Gersdorfer Kellerbier ist eine Spezialität für Kenner: innen, das Kellerbier ist ein unfiltriertes, naturbelassenes Bier nach Pilsener Brauart. Die Trübung ist gewollt und enthält wertvolle Inhaltsstoffe, die sonst nach der Filtration verloren gehen würden.

Stammwürze Gehalt: 11,5 %
Alkoholgehalt: 5,0 % vol.

0,3l	3,80 €
0,5l	5,10 €
1,0l	9,50 €

Sonderbier ^{A1}

frisch gezapftes Saisonbier vom Fass
Zur Sorte befragen Sie bitte unser Servicepersonal.

0,3l	3,80 €
0,5l	5,10 €
1,0l	9,50 €

„Frisch Gezapftes“ aus der Flasche

Glückauf-Jubiläumsbier 1880 ^{A1}

Dieses harmonische, bernsteinfarbene Märzen überzeugt mit seinem feinwürzigen Geschmack. Der limitierter Sondersud "1880" wird nach 140-jähriger Tradition gebraut.

Stammwürze Gehalt: 13,2 %
Alkoholgehalt: 5,5 % vol.

0,5l	5,10 €
------	--------

Glückauf Bock Hell ^{A1}

kräftig und harmonisch, hopfenreich,
Nach alter Rezeptur wurde diese Bockbierspezialität neu aufgelegt und wird handwerklich gebraut.

Stammwürze Gehalt: 16,1 %
Alkoholgehalt: 6,3 % vol.

0,5l	5,10 €
------	--------

Glückauf Bock Dunkel ^{A1}

Ein Feuerwerk an Malzaromen! Es ist männlich-stark und charaktervoll. Durch seine sympathische Röstnote des dunklen Malzes läuft es flüssig-süffig über die Zunge. Eine wahre Spezialität, die von Kennern immer bevorzugt wird, weil es das Besondere ist.

Stammwürze Gehalt: 16,0 %
Alkoholgehalt: 6,3 % vol.

0,5l	5,10 €
------	--------



LINDENSCHÄNKE

DRESDEN

Glückauf Schwarzes^{A1}

Ein wahrer Biergenuss für Kenner: innen! Das Schwarze Premium ist wohlbekömmlich, spritzig und feinherb. Es läuft süffig über die Zunge und ist eine preisgekrönte Spezialität der Glück Auf Privatbrauerei.

Stammwürze Gehalt: 11,8 %
Alkoholgehalt: 4,9 % vol.

0,5l 5,10 €

Gersdorfer ALE^{A1}

hopfig, fruchtig und kräftig,
Ein spezielles Kalthopfungungsverfahren mit vier verschiedenen Hopfensorten verleiht dem Gersdorfer ALE sein unvergleichliches Aroma.

Stammwürze Gehalt: 17,3 %
Alkoholgehalt: 6,8 % vol.

0,5l 5,10 €

Unert'l Brauerei aus Haag/Oberbayern

Getreu dem Wahlspruch „Wir machen zwar nur eins ... aber das dafür g'scheit“ konzentriert sich die Privatbrauerei seit 1947 auf das, was sie am besten können: Weißbier brauen.

Weizen naturtrüb

Weißbierspezialität mit unverwechselbarem Geschmack. Durch die offene Gärung und den extrem hohen Weizenmalzanteil entsteht das süffig-malzige Aroma. Ein Weißbier, wie ein Weißbier sein muss!

Stammwürze Gehalt: 11,0 %
Alkoholgehalt: 4,9 % vol.

0,5l 5,40 €

Weizen naturtrüb alkoholfrei

Wird durch gestoppte Gärung hergestellt und ist wie alle „Unert'l Weißbiere“ naturtrüb, bernsteinfarben und malzaromatisch.

Stammwürze Gehalt: 7,5 %
Alkoholgehalt: < 0,2% vol.

0,5l 5,40 €

Badische Staatsbrauerei

„Rothaus Tannzapfle“ alkoholfrei^{A1}

Bei der Herstellung dieses „Tannenzapfle“ wird der Alkohol durch einen ganz besonderen Prozess entnommen. Die Anlage entzieht mit Dampf unter Vakuum den Alkohol. Im Folgenden werden die Aromen besonders schonend zurückgewonnen und bleiben im Bier.

Stammwürze Gehalt: 13,5 %
Alkoholgehalt: < 0,5 % vol.

0,33l 3,90 €

Krombacher Brauerei

„Vitamalz“ alkoholfrei^{A1}

Malztrunk aus dunklem und hellem Gerstenmalz, würzigem Hopfen und natürlich-süßem Glucose-Fructose-Sirup, einzigartig Vita malzig

Stammwürze Gehalt: 11,3 %
Alkoholgehalt: 0,0 % vol.

0,33l 3,90 €

„Frisch Gemixtes“ im Glas

Radler	0,3l	3,80 €
	0,5l	5,10 €
	1,0l	9,50 €

Bier mit Cola	0,3l	3,80 €
	0,5l	5,10 €
	1,0l	9,50 €

Potsdamer	0,3l	3,80 €
	0,5l	5,10 €
	1,0l	9,50 €

Weizen mit Cola	0,5l	5,40 €
-----------------	------	--------

Weizen mit Bananensaft	0,5l	5,70 €
------------------------	------	--------

Genuss am Fluss

ALKOHOLFREIES

Pepsi	0,2l	2,90 €
	0,4l	4,90 €
Pepsi Zero	0,33l	3,80 €
Seven Up	0,2l	2,90 €
	0,4l	4,90 €
Schwip Schwap Orange	0,2l	2,90 €
	0,4l	4,90 €
Fassbrause Himbeere	0,2l	2,70 €
	0,4l	4,70 €
Oppacher Mineralquelle still, medium, classic	0,25l	2,90 €
	0,75l	6,70 €
Thomas Henry	0,2l	3,40 €
Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,4l	5,40 €
Bionade	0,33l	3,50 €
Holunder, Eistee Pfirsich, Naturtrübe Blutorange, Kräuter, Johannisbeere, Himbeer-Pflaume		

HEIDE SÄFTE

Apfel, Orange, Banane, Sauerkirsche, Mango, Schwarze Johannisbeere, Rhabarber, Erdbeere, Tomate, Kiba	0,2l	3,20 €
	0,4l	5,90 €
alle Säfte auch als Schorle erhältlich		
	0,2l	2,90 €
	0,4l	4,90 €



KAFFEESPEZIALITÄTEN VON J.J.DARBOVEN

Tasse Kaffee Crème	3,20 €
Große Tasse Kaffee Crème	3,90 €
Espresso	2,90 €
Espresso Macchiato	3,10 €
Doppelter Espresso	4,40 €
Affogato –	
Espresso und cremiges Vanilleeis	4,50 €
Cappuccino	3,90 €
Milchkaffee	4,20 €
Latte Macchiato	4,20 €
Heiße Schokolade mit Milchschaum	
Cocaya Premium Dark, 36% Kakaoanteil	4,70 €
... mit Schuss	
Kakao mit Kakaobrand	6,90 €
Kakao mit Rum	6,90 €
Kakao mit Amaretto	6,90 €
Schweden Kaffee mit Eierlikör	6,90 €
Irish Coffee mit Whiskey	6,90 €
Baileys Kakao	6,90 €

EILLES TEE GLAS 3,80 €

Darjeeling Imperial	3 min
Schwarztee, Sommerpflückung	
Earl Grey	3 min
mit dem Duft der Bergamotte pikant aromatisiert	
Kräutergarten reine Kräutermischung	5-8 min
Sonne Asiens Blatt	2-3 min
Grüntee mit Lemongras, Zitrusfrucht	
Bio Kamillenblüten	5-8 min
mild und aromatisch-weich	
Pfefferminz erfrischend, belebend	5-8 min
Sommerbeeren	5-8 min
Früchtemischung mit sommerlichem Himbeere-Erdbeer-Aroma	
Rooibos Vanilla	5-8 min
Südafrikanischer Rotbusch, versetzt mit feinem Vanillearoma	

OFFENE WEINE



Weißwein

Pinot Grigio delle Venezie DOC „Insieme“

trocken, hell-goldgelbe Farbe

Die ausgeprägten Duftnoten erinnern an Wildrosen, Akazienblüten und exotische Früchte. Der Geschmack ist fruchtig, voll und anhaltend.

0,2l	6,20 €
0,5l	14,30 €

Riesling „Edition Thomas Bauer“

trocken, intensives Zitrusaroma, Apfel und knackiger Pfirsich machen diesen Riesling mit seiner anregenden Säure zu einem frischen Begleiter für den Sommer

0,2l	6,90 €
0,5l	15,30 €

„Elb - Kilometer 454“- „Schloss Proschwitz“

fruchtig, ein bunter Strauß an herrlichen Aromen wie Lindenblüte, weißer Honig und Margeriten, begleitet von animierender Leichtigkeit und Saftigkeit, ein Cuvée aus Müller-Thurgau, Elbling und Grauburgunder

0,2l	6,90 €
0,5l	15,30 €

Morio-Muskat

lieblich, Muskataroma, vollmundig und gehaltvoll
Seine gut eingebundene Restsüße macht diesen Wein leicht und animierend, aus Silvaner und Weißburgunder gezüchtet.

0,2l	6,80 €
0,5l	15,10 €

Müller- Thurgau „Edition Thomas Bauer“

halbtrocken

Dieser feinfruchtige Müller-Thurgau besticht durch seine moderate Säure und eine elegante Fruchtsüße. Perfekt zu: Fisch, hellem Fleisch und frischen Salaten.

0,2l	6,90 €
0,5l	15,30 €

Roséwein

„Elb - Kilometer 454“- „Schloss Proschwitz“

fruchtig, mit feiner Walderdbeere und Orangenblütenaromen, die auf das Milde, Runde und Süffige im Geschmack treffen. Eine Cuvée aus Dornfelder, Regent und Frühburgunder.

0,2l	6,90 €
0,5l	15,30 €

Dornfelder Rose´

feinherb, sehr angenehm

Ein erdbeerfarbener, süffiger Roséwein mit angenehmer Restsüße und vollmundig im Geschmack.

0,2l	6,70 €
0,5l	14,90 €

Bardolino Chiaretto Villa Rocca

rosa Farbe, frisch und fruchtig, sehr angenehmes Kirsch-Bouquet, harmonisch, lebendig, leicht bitter im Abgang

0,2l	6,20 €
0,5l	14,30 €

Rotwein

Merlot Tre Venezie

trocken, ein Wein mit intensivem und elegantem Bouquet nach Kirschen und Waldbeeren und feinem, anhaltendem und gleichzeitig lebendigem Geschmack

0,2l	6,20 €
0,5l	14,30 €

Portugieser

halbtrocken, frisch-fruchtige Stilistik mit weichem Abgang

0,2l	6,50 €
0,5l	14,80 €

Sissi & Franz

lieblich, der Duft von frisch gepresster Grapefruit und grünem Apfel, am Gaumen begeistert er mit Aroma von Birne und einer leichten fruchtigen Note

0,2l	6,80 €
0,5l	15,10 €

Weinschorle – weiß, rosé und rot

0,2l	6,20 €
------	--------

FLASCHENWEINE

Weißwein

Goldriesling „Jan Ullrich“

Sachsen/Deutschland, frisch, spritzig, leicht und trocken, das Bukett ist feinwürzig mit leichter Muskatnote

0,75l 29,90 €

„Der Weisse Schuh“ trocken

Sachsen/Deutschland

„Der Weisse Schuh“ ist sonnengelb im Glas und sehr fruchtig und frisch im Geschmack. Er erinnert in der Nase primär an frisch aufgeschnittene Maracuja, aber auch an ApfeI, Pfirsich und frische Honigmelone.

0,75l 34,90 €

Riesling QW „Buntsandstein“ trocken

Pfalz/Deutschland, mineralischer, eleganter Riesling mit höchst ansprechenden Aromen von gelbem Apfel und Mandarine

0,75l 23,50 €

Grauburgunder QW „Pastorenstück“ trocken

Pfalz/Deutschland, dieser hier duftet nach Hefezopf und reifem Apfel, ein leichter Anflug von Nüssen und Birnen ist zu vernehmen

0,75l 26,90 €

Weißburgunder „Alte Rebe“ trocken

Burgenland/Österreich, wunderbar intensive Aromatik nach reifem Steinobst, gelben Birnen, Bergkräutern, einem Hauch von Zitrusfrüchten und Nüssen

0,75l 39,90 €

Terecrèa Lugana DOC

Lugana/ Italien, frischer Wein, strohgelb in der Farbe mit grünlichen Reflexen, zart und angenehm, im Geschmack frisch und weich

0,75l 32,50 €

Roséwein

„Der Rosa Schuh“

Sachsen/Deutschland

Mit seiner saftigen Farbe in Apricot ist der Schieler bereits als Sonnenanbeter bekannt. Im Duft findet man anregende Himbeer- und Erdbeeraromen, verbunden mit erfrischender Limette.

0,75l 34,90 €

Rosé „Doktorspiele“ trocken

Rheinhessen/Deutschland o lala, Was für eine rotbeerige Nase, rote Beerenfrüchte, kühle Frische, sehr lebendig, elegante Fruchtsüße

0,75l 24,90 €

PINK by Lea Metzger feinherb

Pfalz/Deutschland, der Sommer in der Flasche, ein kräftiges Pink, der Mund voller Früchte, wie Erdbeere und Himbeere, das Ganze wird abgerundet durch eine angenehme Restsüße

0,75l 23,90 €

Delheim Pinotage Rosé

Stellenbosch/Südafrika, dicht, duftig, saftig, unglaublich dichtes, duftiges Bukett. Dem Glas entsteigt ein roter Früchtekorb, gefüllt mit viel Himbeeren und Kirschen, frisch, saftig und „schmatzig“. Man hat sofort Lust auf einen nächsten Schluck, appetitlich fruchtig und rund, einfach nur lecker.

0,75l 27,50 €

Rotwein

Primitivo Puglia

Apulien/ Italien, in der Nase intensiv und aromatisch, mit dominierenden Aromen von Himbeeren, Kirschen und Zwetschgen, ein eleganter Rotwein aus der Region zwischen Brindisi und Lecce, vollmundig und samtig am Gaumen mit weichem Tannin

0,75l 24,90 €

Delheim Shiraz

Stellenbosch/Südafrika, würzig-pfeffriges Beerenbukett untermengt mit frischen, roten Früchten, mundfüllend und sehr geradlinig, schöne Länge im warmen finish, stoffig und mit feinem Säurerückgrat

0,75l 27,50 €

Cabernet Sauvignon Select Reserve

Salta/Argentinien, ein Wein von lebhaftem Rot mit violetten Schattierungen, im würzigen Bouquet zeigen sich Aromen von rotem Pfeffer und Paprika, durch den Barriqueausbau auch rauchige und Tabaknoten, am Gaumen elegant, komplex und vollmundig mit reifen Tanninen, Noten von dunklen Beeren, Morellokirschen und Pfeffer

0,75l 39,50 €

Rioja Reserva "Marqués de Reinosa"

Rioja/Spanien, kirschrot, kräftig, harmonische und elegante Frucht- und Kaffeearomen
Der Reserva ist der Ertrag einer strengen Auswahl der Edeltrauben Tempranillo. Dieser Wein präsentiert sich glänzend kirschrot mit kräftigen, harmonischen und eleganten Aromen nach gereiften Früchten und Kaffee.

0,75l 31,90 €

Chateauneuf de Pape AOP Vendange

Côtes du Rhône/Frankreich, großzügige Aromen von Sauerkirschen, Himbeeren, Lorbeer, Paprika, Weihrauch und Holz, am Gaumen mittelkräftig mit reinem, elegantem Profil, schön konzentriert mit Dichte und Tiefe

0,75l 54,50 €

Amarone della Valpolicella

Venetien, Italien, intensives Rubinrot, durch sanftes Pressen in den der ersten Januarhälfte wird aus den angetrockneten Trauben ein konzentrierter Most gewonnen, der anschließend mit den Schalen ca. 25 Tage in großen Holzfässern gärt

0,75l 57,90 €

2017 CastelGiocondo Brunello di Montalcino

Toskana/Italien rubinrote Farbe,
In der Nase beeindruckt er mit einem komplexen Bouquet aus intensiven Fruchtaromen von Brombeere, Johannisbeere und Sauerkirsche, ergänzt von Veilchenduft und Gewürznoten von schwarzem Pfeffer, Nelke, Tabak und Leder. Am Gaumen präsentiert er sich warm und weich, schön frisch und vollmundig mit deutlichen Tanninen.

0,75l 84,90 €

SEKT

Hausmarke "Goldener Reiter"
trocken

0,1l	4,20 €
0,75l	24,90 €

halbtrocken

0,1l	4,20 €
0,75l	24,90 €

CHAMPAGNER

Die Geschichte des Black Labels geht auf das Jahr 1937 zurück. Seit jeher besticht dieser Champagner durch den unvergleichlichen Lanson-Stil. Vier Jahre Reifezeit verbinden die einzigartige Frische und Eleganz mit einer herausragenden Komplexität. In der Nase zeigt sich Frühlingsduft, gepaart mit Honignoten, geschmacklich ein Bouquet aus reifen Früchten, grünen Äpfeln und Zitrus, endet mit einem langen, lebendigen Abgang

Lanson Black Label	0,75l	59,90 €
Lanson Rosé	0,75l	64,90 €

APERITIF

Martini	0,1l	5,90 €
Bianco, Extra Dry, Rosso		
Lillet Blanc	0,1l	5,90 €
Sandemann Sherry	4cl	3,90 €

LONGDRINKS 4CL

Aperol Spritz	7,90 €
Lillet Wild Berry	7,90 €
Hugo	7,90 €
Bombay Gin Tonic	8,20 €
Elephant Gin Tonic	12,20 €
Wodka Orange	7,20 €
Wodka Cola	7,20 €
Wodka Lemon	7,20 €
Campari Orange	7,20 €
Campari Soda	7,20 €
Cuba Libre	7,20 €
Jack Daniels Cola	7,20 €

ALKOHOLFREIE LONGDRINKS

Freshmaker	
Ginger Ale, Rohrzucker, Limette	7,90 €
Crodino-Ingwer-Tonic	
Tonic Water, Ingwersirup, Crodino	7,90 €

SPIRITUOSEN

KRÄUTER

Bärwurz	2cl	3,10 €
	4cl	5,90 €
Enzian	2cl	3,10 €
	4cl	5,90 €
Dresdner Kräuter	2cl	3,10 €
	4cl	5,90 €
Ramazotti Amaro	2cl	3,10 €
	4cl	5,90 €
Jägermeister	2cl	3,10 €
	4cl	5,90 €
Pfefferminzlikör	2cl	2,70 €
	4cl	4,50 €
Fernet Branca	2cl	3,10 €
	4cl	5,90 €
Underberg	2cl	3,10 €

AQUAVIT / WODKA

Linie Aquavit	2cl	3,10 €
	4cl	5,90 €
Partisan Vodka Black	2cl	2,90 €
	4cl	5,60 €
Stolichnaya	2cl	3,20 €
	4cl	5,90 €
Brotschnaps	2cl	2,90 €
	4cl	5,60 €

OBSTLER

„Prinz Fein“-Brennerei aus Österreich

„Alte Marille“	2cl	4,60 €
	4cl	7,80 €
Birne	2cl	3,90 €
	4cl	6,50 €
Himbeere	2cl	3,90 €
	4cl	6,50 €
Haselnuss	2cl	3,90 €
	4cl	6,50 €

Dresdener Spezialitäten Brennerei

„Augustus Rex“

Birnen-Edelbrand	2cl	4,60 €
„Gute Luise“	4cl	7,80 €
Apfel, Birne, Traube	2cl	4,60 €
„Kernobst-Feinbrand“	4cl	7,80 €
Kirsche-Pflaume	2cl	4,60 €
„Steinobst-Feinbrand“	4cl	7,80 €
Kirsch-Edelbrand	2cl	4,60 €
„Dresdner Kirschwasser“	4cl	7,80 €
Kakao-Edelbrand	2cl	4,60 €
„Kakao Destillat“	4cl	7,80 €

RUM

Botucal	2cl	3,20 €
	4cl	5,90 €
Don Papa Baroko	2cl	4,70 €
	4cl	8,90 €
El Dorado	2cl	5,50 €
	4cl	10,50 €

WHISKEY

Laphroaig	2cl	3,60 €
	4cl	6,70 €
10 Jahre I Islay Single Malt Scotch Whisky einzigartig rauchig-torfiger Geschmack		
Glenfiddich Project XX	2cl	3,70 €
	4cl	6,90 €
Talisker	2cl	4,20 €
	4cl	7,90 €
10 Jahre aromatischer Single Malt Scotch Whisky		
Connemara	2cl	5,20 €
	4cl	9,70 €
12 Jahre I getorfte Single Malt Irish Whiskey rauchiges Aroma		
Ardbeg Uigeadail	2cl	5,50 €
	4cl	10,50 €

WEINBRAND

Alter Wilthener	2cl	2,70 €
	4cl	4,90 €

COGNAC

Hine Rare V.S.O.P. 40 %	2cl	4,20 €
	4cl	7,90 €

GRAPPA VON DER "DISTILLERIA MARZADRO"

La Trentina Barrique 41% vol.

Mischung aus weißen Trentiner Rebsorten: Moscato, Chardonnay und Traminer, einige Monate in Fässern gereift, mild und angenehm

2cl	3,60 €
4cl	6,90 €

Le Diciotto Lune 41% vol.

Grappa Stravecchia aus Trentiner Tretern: Marzemino, Teroldego, Merlot, Moscato und Chardonnay, 18 Monate in Fässern aus Eiche, Kirschholz, Esche und Akazie gereift, weich und trocken

2cl	5,10 €
4cl	9,70 €

Giare Amarone 41% vol.

Grappa aus einzelner Rebsorte Amarone, 36 Monate in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 500 Litern gereift, samtig und lang anhaltend

2cl	6,70 €
4cl	12,90 €