

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.

Willkommen in der „Lindenschänke Dresden“ – schön, dass Sie da sind!

IHR LINDEN-TEAM



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 ^{F,G,I,J,X,2}

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

19,50 €

Jeder Mittwoch ist Bierbratentag

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

19,50 €

„Immer wieder freitags“ aus der Lindenräucherei

frisch geräucherte, rotfleischige Forelle aus dem Buchenrauch, dazu reichen wir ofenfrisches Steinofenbaguette, Butter und einen Limetten-Meerrettichdip ^{A1-A3,D,G,H,F,K,X}

23,50 €

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,F,G,I,J,L,X,2,15}

26,50 €

SUPPEN UND VORSPEISEN

Fruchtige „Lindenblüten – Tomatensuppe“

fein abgeschmeckt mit Kokosmilch ^{A1-A3,C,F,G,H,I,J,K,L,M}

klein	6,50 €
groß	10,90 €

Französische Fischsuppe à la Julien

verfeinert mit frischem Wurzelwerk,
hausgemachter Lachsnocke und fangfrischem Fisch ^{A1-A3,C,DF,G,H,I,J,K,M}

klein	9,60 €
groß	15,90 €

Kleiner Appetit-Genuss

fünf Scheiben frisches Steinofenbaguette
mit hausgemachtem Tomaten-Dip ^{A1-A3,C,F,G,H,I,J,K,M,3,}

4,90 €

Knoblauchbrot für Knoblauchliebhaber

fünf geröstete Fladenbrotscheiben mit hausgemachtem Knoblauch-Kräuteröl und
frisch gehobeltem Knoblauch, dazu unsere würzige Tomatencreme ^{A1,F,G,H,K,3}

9,50 €

Hausgeräucherter Schafskäse

eingelegt in Olivenöl mit mediterranen Kräutern und Gewürzen,
serviert mit ofenfrischem Steinofenbaguette ^{A1-A3,C,F,G,H,I,J,K,M}

11,90 €

FrISChe Burrata im Rucola-Nest

mit Hausdressing, Kirschtomaten und Lindenblüten-Balsamico-Creme ^{A1-A,C,F,G,H,I,J,K,M}

13,90 €

Würzfleisch vom Geflügel

zartes Hähnchenfleisch, in einer fein abgeschmeckten Béchamelsauce,
mit Emmentaler überbacken, dazu ofenfrisches Steinofenbaguette
und Zitrone ^{A1-A3,C,D,F,G,H,I,J,K,L,M,1}

klein	9,90 €
groß	18,50 €

SALAT

Sommerlicher Wald- & Wiesensalat

verschiedene Blattsalate und Gemüse der Saison, mariniert mit
Balsamico-Kräuter-Vinaigrette ^{A1-A3,C,F,G,H,I,J,K,M}

13,50 €

wahlweise mit ...

zuzüglich

- hausgeräuchertem Schafskäse (120g) ^{G,X} 7,00 €
- gebratener Hähnchenbrust in Panko-Mehl (160g) ^{A1,C,G} 7,50 €
- frischer Burrata (100g) ^G 8,50 €
- gebratenem Welsfilet (180g) ^{A1,D} 11,00 €
- gebratenem Lachsfilet (180g) ^{A1,D} 14,00 €

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,L}

6,50 €

Dominics kleine Mahlzeit

hausgemachte Hähnchen-Nuggets mit Steakhouse Pommes und Ketchup ^{A1,C,G,2}

7,50 €

Linden-Schatzinsel

vier kleine Bratwürstchen mit Kartoffelstampf und einer süßen Überraschung ^{A1,G,I,13}
(auf Wunsch auch gern mit Buttermöhrrchen)

7,90 €

Kapitän Nemo

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

7,50 €

Linden-Maus

eine Kugel Kunter-Bunt-Eis mit Sahne, Kirschsoße, Waffelohren und Smarties ^{A1-A3C,F,H1-H4,,1}

4,20 €

HAUPTGERICHTE

Spezialität des Hauses: „Lindenschnitzel“

paniertes Schweinerückenschnitzel, mit einer Füllung aus hausgeräuchertem Landschinken und Käse an zweierlei glacierten Orangenmöhrrchen und Kroketten, serviert mit Bratensoße ^{A1,C,G,I,J,L,X,2,3,15}

19,90 €

Knuspriger Hähnchen Burger

mit Pankomehl panierte und gebratene Hähnchenbrust, hausgemachte BBQ-Soße, Coleslaw und Zwiebeln, dazu knusprige Steakhouse Pommes ^{A1-A3,C,G,I,J,L,X,2}

19,50 €

Zart geschmorte Rinderbäckchen

an zweierlei glacierten Orangenmöhrrchen, serviert mit Nussbutter-Kartoffelstampf und samtiger Rotwein-Schokoladensauce ^{A1,G,I,J,L}

24,90 €

Pomme de terre au four

große, mit Würzfleisch gefüllte Ofenkartoffel, mit Käse überbacken, gereicht mit einem sommerlichen Salatbouquet ^{A1,C,D,F,G,I,J,L,2}

19,50 €

Bauernfrühstück

mit Bratkartoffeln und Ei ausgebacken, dazu rote Zwiebeln und saure Gurke ^{C,1,2}

15,90 €

...wahlweise mit Bauchspeck ^{X,2,15}

16,90 €

Gebratene Hähnchenbrust

in Pankomehl paniert, auf frischer Knoblauchpasta, verfeinert mit Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan ^{A1,C,G,I,J}

19,90 €

Marinierte Lammkarree-Saratoga

an mediterranem Tomaten-Bohnen-Ragout, dazu eine große Ofenkartoffel mit frischer Kräuterquark-Füllung ^{G,I,J,L}

28,50 €

Zungensülze in Bieraspik

mit saurer Gurke, Paprika und Wurzelgemüse, serviert mit roten Zwiebeln, hausgemachter Remoulade und deftigen Zwiebel-Bratkartoffeln ^{C,G,I,J,K,2}

16,90 €

Wiener Schnitzel

Schnitzel aus der Kalbsoberschale, in Semmelbröseln paniert an hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat, sommerlichem Salatbouquet und Preiselbeeren ^{A1,C,I,J}

31,50 €

zuzüglich

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

5,00 €

FISCH UND VEGETARISCHE GERICHTE

Gebratenes Lachsfilet

an Knoblauch-Pasta, verfeinert mit Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan ^{A1,C,D,G} 25,90 €

Sächsisches Welsfilet

auf fruchtigem Tomaten-Knoblauch-Ragout und gebratenen Schupfnudeln ^{A1,C,D,G} 22,50 €

Frische Burrata

im hausgemachten Knoblauch-Pasta-Nest, verfeinert mit Kirschtomaten und Rucola ^{A1,C,G} 19,50 €

Vegetarische Schupfnudeln

gebratene Schupfnudeln mit Tomaten-Bohnenragout ^{A1,C,G,L} 14,90 €

Große Ofenkartoffel

gefüllt mit frischem Kräuterquark zu einem sommerlichen Salatbouquet ^{A1,I,J,G} 15,90 €

Portion Steakhouse Pommes

wahlweise mit Ketchup oder Mayonnaise ^{A1,C,F,2,3}

	klein	4,50 €
	groß	8,50 €

Beilagenänderungen 2,00 €

EMPFEHLUNGEN DES HAUSES

Hausgemachte Linden-Limonade	0,3l	4,50 €
...mit Secco	0,3l	6,50 €

Hausgemachter Eierlikör, klassisch im Schoko-Waffelbecher ^{A1-A3,G}	2cl	2,90 €
--	-----	--------

Spätburgunder "Kilian Hunn"

Baden, Deutschland, dunkles Rubinrot, reife Beerenfrüchte mit schön eingebundenen Vanille- und Röstaromen, kräftig und ausdrucksvoll, würzige Spätburgunderaromen, angenehme Tannin Struktur, langanhaltender Nachhall

	0,2l	6,50 €
	0,75l	24,90 €

SÜßE KÜCHE

„Linden Sturmsack“

hausgemachter Windbeutel, wahlweise bestrichen mit Aronia-Marmelade oder Apfelmus, im Kern eine Kugel Milcheis mit Vanillegeschmack und Sahne ^{A1-A3,C,F,G,H1-H4,1} 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.

Limetten-Creme brûlée a la Julien

klassisch französische Süßspeise, verfeinert mit Limettenblatt und Vanille, abgeflammt mit Rohrzucker ^{CG} 8,50 €

Schweden-Eisbecher

drei Kugeln Milcheis mit Vanillegeschmack und hausgemachtem Apfelmus, Eierlikör und Sahne ^{A1-A3,C,F,G,H1-H4,L,1} 10,90 €

Gemischter Eisbecher

jeweils eine Kugel Milcheis mit Vanillegeschmack, Schoko- und Cookie-Eis, dazu Kirschsoße und Sahne ^{A1-A3,C,F,G,H1-H4,1} 8,90 €

Karamellisierte Schupfnudeln

mit Waldbeeren-Ragout, frisch geschlagener Sahne und einer Kugel Milcheis mit Vanillegeschmack ^{A1-A3,C,F,G,H1-H4,1} 9,50 €

Tiramisu -Der italienische Dessert-Klassiker-

aus Mascarpone, Biskuit, Espresso und einem Hauch Mandellikör ^{A1-A3,C,G,H,L,9} 7,90 €

Eiskaffee

mit einer Kugel Milcheis mit Vanillegeschmack und Sahnehäubchen ^{A1-A3,C,F,G,H1-H4,1} 6,90 €

Eisschokolade

mit einer Kugel Schokoladeneis und Sahnehäubchen ^{A1-A4,C,F,G,H1-H4,1} 6,90 €

Kuchen

die Kuchensorten können Sie sich aus unserer Kuchenvitrine wählen ^{A1-A3,C,E,F,G,H,K,1,2,3,8,11}

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-Malzen 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 charakternvoll. 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 €
------	--------

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 Kalthopfung-Verfahren 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 Bananensaft		+ 0,50 €
...mit Pepsi		+ 0,50 €

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	3,10 €
	0,75l	6,90 €
Thomas Henry	0,2l	3,40 €
Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,4l	5,40 €
Bionade	0,33l	3,90 €
Holunder, Eistee Pfirsich, Naturtrübe Blutorange, Kräuter, Johannisbeere, Himbeer-Pflaume		

HEIDE SÄFTE

Apfel, Orange, Banane, Sauerkirsche, Mango, Schwarze Johannisbeere, Rhabarber, 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	3,40 €
Große Tasse Kaffee Crème	4,20 €
Espresso	2,90 €
Espresso Macchiato	3,10 €
Doppelter Espresso	4,40 €
Affogato – Espresso und cremiges Milcheis mit Vanillegeschmack	4,50 €
Cappuccino	4,10 €
Milchkaffee	4,40 €
Latte Macchiato	4,40 €
Heiße Schokolade mit Milchschaum	
Cocaya Premium Dark, 36% Kakaoanteil	4,90 €
... mit Schuss	
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 4,20 €

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	6,50 €
0,5l	14,90 €

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	7,20 €
0,5l	15,90 €

„Elb - Kilometer 454“ - „Schloss Proschwitz“

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

0,2l	7,50 €
0,5l	16,90 €

Morio-Muskat

lieblich, Muskataroma, vollmundig und gehaltvoll

Seine gut eingebundene Restsüße macht diesen Wein

leicht und animierend, aus Silvaner und Weißburgunder gezüchtet.

0,2l	6,90 €
0,5l	15,30 €

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	7,20 €
0,5l	15,90 €

Roséwein

Bardolino Chiaretto Villa Rocca

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

0,2l	6,50 €
0,5l	14,90 €

„Elb - Kilometer 454“ - „Schloss Proschwitz“

fruchtig, mit feiner Walderdbeere und

Orangenblütenaromen, eine Cuvée aus Dornfelder, Regent und Frühburgunder.

0,2l	7,50 €
0,5l	16,90 €

Dornfelder Rose´

feinherb, sehr angenehm,

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

0,2l	7,40 €
0,5l	16,30 €

Rotwein

Nerello Mascalese „Prive“

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

0,2l	7,60 €
0,5l	16,30 €

Portugieser

halbtrocken, frisch-fruchtige Stilistik mit weichem Abgang

0,2l	6,90 €
0,5l	15,30 €

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	7,40 €
0,5l	16,30 €

Weinschorle – weiß, rosé und rot

0,2l	6,50 €
------	--------

FLASCHENWEINE

Weißwein

Goldriesling „Jan Ullrich“

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

0,75l 30,50 €

„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 Apfel, Pfirsich und frische Honigmelone.

0,75l 35,50 €

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 27,50 €

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 35,50 €

Rosé „Doktorspiele“ trocken

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

0,75l 25,50 €

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 25,50 €

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 €

2017 Castel Giocondo 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 €

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.

0,75l 25,50 €

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 €

SEKT

Hausmarke "Goldener Reiter"

trocken

0,1l	4,20 €
0,75l	24,90 €

halbtrocken

0,1l	4,20 €
0,75l	24,90 €

alkoholfrei

0,1l	4,20 €
------	--------

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	5cl	4,20 €

LONGDRINKS 4CL

Sanddorn Spritz	7,90 €
Sarti Spritz	7,90 €
Aperol Spritz	7,90 €
Lillet Wild Berry	7,90 €
Bombay Gin Tonic	8,50 €
Elephant Gin Tonic	12,20 €
Wodka Orange	7,50 €
Wodka Cola	7,50 €
Wodka Lemon	7,50 €
Campari Orange	7,50 €
Campari Soda	7,50 €
Cuba Libre	7,50 €
Whiskey Cola	7,50 €

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 €
Nordhäuser Doppelkorn	2cl	2,90 €
	4cl	5,60 €

„Pauli´s“ hausgemachter Mexikaner

ein feuriger Schnaps - eine Symbiose aus
Tomatensaft, Wodka, Sangrita, Tabasco und
Gewürzen

2 cl	2,70 €
4 cl	4,50 €

RUM

Botucal	2cl	3,60 €
	4cl	6,90 €
Don Papa Baroko	2cl	4,70 €
	4cl	8,90 €
El Dorado	2cl	5,50 €
	4cl	10,50 €

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 €

„Lauterbacher Spirituosen Ernst F. Ullmann“
(Lauterbach/Erzgebirge)

Ullmann´s echter Pflaumenschnaps
32%vol.

2cl	3,10 €
4cl	5,90 €

Dresdener Spezialitäten Brennerei
„Augustus Rex“

Kirsche-Pflaume	2cl	4,60 €
„Steinobst-Feinbrand“	4cl	7,80 €

WHISKEY

Glenfiddich Project XX	2cl	4,20 €
	4cl	7,90 €
Ardbeg Uigeadail	2cl	5,50 €
	4cl	10,50 €

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	4,20 €
4cl	7,60 €

WEINBRAND

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

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 €

COGNAC

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

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 €

Kennzeichnungspflichtige Allergieauslöser

- A) Glutenhaltiges Getreide
Weizen ¹, Roggen ², Gerste ³,
Hafer ⁴, Dinkel ⁵, Kamut ⁶, Hybridstämme ⁷
- B) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C) Eier und Eierzeugnisse
- D) Fisch und Fischerzeugnisse
- E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F) Soja und Sojaerzeugnisse
- G) Milch und Milcherzeugnisse
- H) Schalenfrüchte
Mandel ¹, Haselnüsse ², Walnüsse ³, Pistazien ⁴,
Macadamianüsse ⁵, Cashewnüsse ⁶, Pekannüsse ⁷,
Paranüsse ⁸, Queenslandnüsse ⁹
- I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J) Senf und Senferzeugnisse
- K) Sesam und Sesamerzeugnisse
- L) Schwefeldioxid und Sulfit
- M) Lupine und Lupinenerzeugnisse
- N) Weichtiere
- X) Flüssigraucharoma

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- 1.) mit Farbstoff
- 2.) mit Konservierungsstoffen
- 3.) mit Antioxidationsmittel(n)
- 4.) mit Geschmacksverstärker(n)
- 5.) mit Schwefeldioxid
- 6.) mit Schwärzungsmittel
- 7.) mit Phosphat
- 8.) mit Milcheiweiß
- 9.) koffeinhaltig
- 10.) chininhaltig
- 11.) mit Süßungsmittel
- 12.) enthält eine Phenylalaninquelle
- 13.) gewachst
- 14.) mit Taurin
- 15.) gepökelt