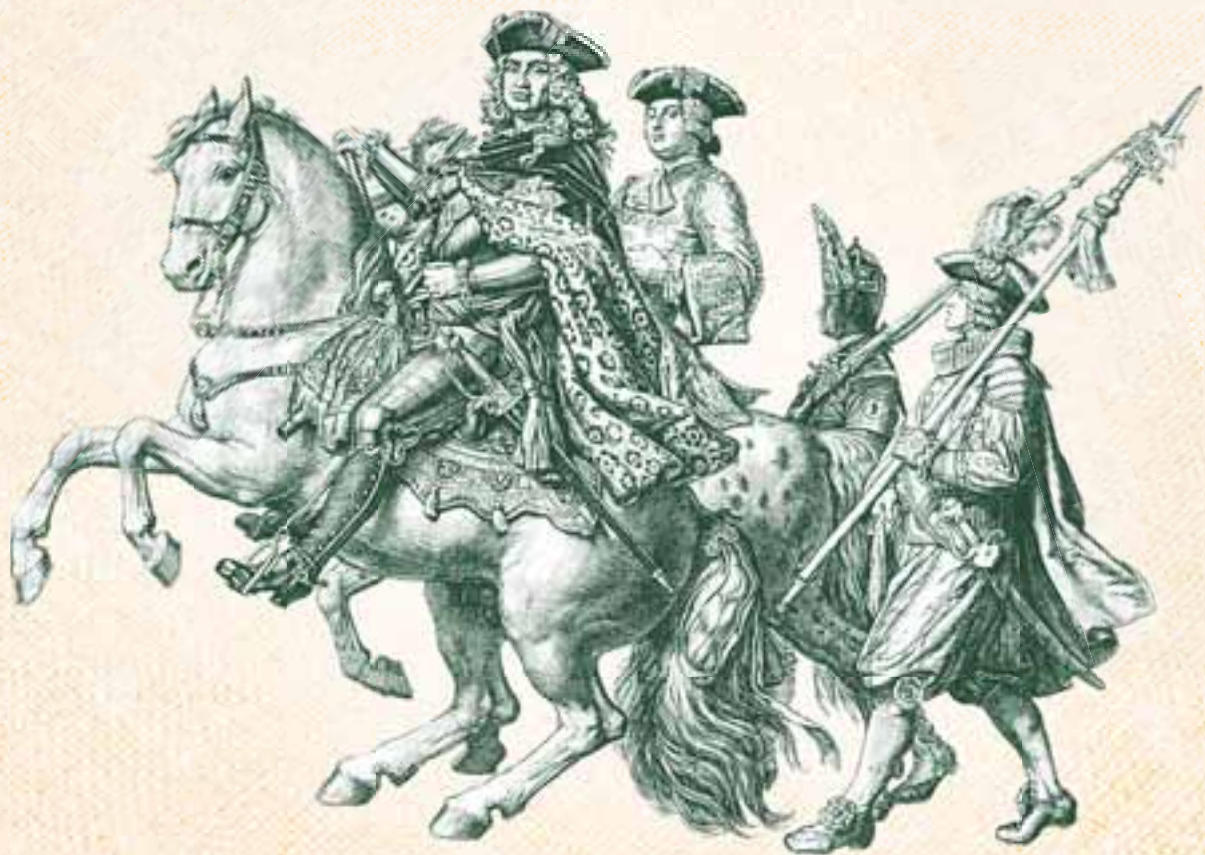


anno  1708

Kurfürstenschänke

Historisches Restaurant & Kaffeehaus



Eine Reminiszenz im Restaurant „Kurfürstenschänke“ an der Frauenkirche

Das Fürstenhaus der Wettiner ist das älteste deutsche Fürstengeschlecht mit einer bemerkenswerten tausendjährigen Geschichte. Markgrafen, Herzöge, Kurfürsten und Könige regierten die Besitztümer im heutigen Sachsen, in Teilen Thüringens und Brandenburgs und für einige Zeit das damalige Königreich Polen. In dem weltbekannten „Fürstenzug“ von Dresden werden unter anderem fast alle 35 Regenten des Wettiner Herrschergeschlechts sehr beeindruckend dargestellt. Der „Fürstenzug“ ist die überlebensgroße Darstellung eines Reiterzuges, der in den Jahren 1904–1907 auf 25.000 wertvolle Meissner Porzellanplatten als Motiv aufgetragen wurde und als das größte Porzellanbild der Welt gilt.

Der wohl prominenteste, hochbegabteste und kunstsinnigste Herrscher von Sachsen war Kurfürst Friedrich August I. (Regz. 1694–1733), bekannt als „August der Starke“ und später auch König von Polen. „August der Starke“ und sein ebenso kunstbegeisterter Sohn sowie Nachfolger Kurfürst Friedrich August der II. von Sachsen (Regz. 1733–1763) regierten das Land nach dem Vorbild Ludwig XIV. von Frankreich als absolutistische Herrscher.

Schon von jeher waren die Kurfürsten und Könige berühmt für Glanz und Gloria in Sachsen und besonders in der Residenzstadt Dresden. So nutzte man hier den barocken Zwinger und den Großen Garten für rauschende Feste. In Pillnitz an der Elbe ließ August der Starke eine großzügige Schlossanlage errichten, um prunkvolle Wasserfeste zu feiern. In Moritzburg wurde unter seiner Regentschaft das aus dem 16. Jahrhundert stammende majestätische Jagdschloss umgebaut. Der Architektur von etwa wie zu Stein gewordener Musik verdankt die Residenzstadt Dresden ihren bekannten Beinamen „Elbflorenz“.

Die pompöse und ausschweifende Hofhaltung dieser beiden Barockfürsten, die entstandenen grandiosen Barockbauten und Gärten in Sachsen, das opulente Dresdner Kunstleben und die überaus wertvollen Dresdner Kunstsammlungen fanden in ganz Europa große Beachtung. Sie machten die Stadt Dresden zu dem, was sie auch heute noch ist: eine Kunstmetropole von europäischem Rang mit den prächtigsten Residenzen.

Die kostbare, einzigartige Schatzkammer des sächsischen Hofes, als sogenanntes „Grünes Gewölbe“ weltbekannt, ist auch heute wieder im Dresdner Residenzschloss zu bewundern. Einer der Höhepunkte dieser einmaligen Sammlung ist der von dem großen Kunstbildhauer Balthasar Permoser in Holz geschnitzte und vom Hofjuwelier Johann Melchior Dinglinger mit Gold, Silber und Edelsteinen verzierte „Mohr mit der Smaragdstufe“, der den größten Smaragden der Welt in seinen Händen hält. Der Sächsischen Porzellan-Manufaktur Dresden ist es heute erstmalig gelungen, mit traditionell gediegener handwerklicher und kunstvoller Fertigkeit ein originalgetreues Ebenbild dieses einzigartigen Mohren aus Porzellan herzustellen. Wir freuen uns besonders, Ihnen diese limitierte Nachbildung hier in der Kurfürstenschänke präsentieren zu dürfen. Aus der gleichen Porzellan-Manufaktur stammt der im Obergeschoss des Restaurants hängende, handgefertigte, prunkvolle und reich verzierte Kronleuchter.

Ein exquisites Souvenir des Hauses ist das Porzellan-Medaillon mit dem Abbild des auf der Umschlagseite der Speisekarte befindlichen Szenenmotivs aus dem „Fürstenzug“. Dieses besondere Andenken wurde von der Staatlichen Porzellan-Manufaktur Meissen in limitierter Auflage exklusiv für unser Haus angefertigt und ist nur hier käuflich zu erwerben.

Das Restaurant Kurfürstenschänke befindet sich heute in dem 2006 wieder errichteten, historischen Gebäude, welches seinerzeit auch unter dem Namen „Zur Glocke“ bekannt war. Mit seinen hochbarocken Eck-Erkern und seitlichen Pilaster-Phantasiekapitellen war es bereits seit seiner Errichtung durch den Maurermeister George Haase im Jahre 1708 ein besonderer Glanzpunkt in unmittelbarer Nachbarschaft zur Frauenkirche.

Heute beherbergt das barocke Haus die „Kurfürstenschänke“ mit einem zünftigen Zechkeller, einer behaglichen Schankwirtschaft, einem romantischen Café sowie einem erstklassigen Restaurant mit sächsisch-böhmischer Küche.

Erleben Sie kurfürstliches Ambiente im Herzen Dresdens – Tafeln wie August der Starke.

Vorspeisen & kalte Gerichte

appetizers & cold dishes

Würzfleisch mit frischen Champignons 6,90 €

... überbacken mit würzigem Käse, dazu reichen wir Toastecken
Ragout fin with fresh mushrooms baked with spicy cheese, served with toast

Pikantes Wirtshausmett 6,90 €

... herzhaftes Mettwurst mit roten Zwiebelringen, Essiggemüse, Griebenschmalz und hausgebackenem Treberbrot
Savory Mettwurst sausage with red onion rings, mixed pickles, crackling fat and home baked draff bread

½ Dutzend Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter 7,90 €

... serviert mit ofenfrischem Baguette
A half dozen edible snails with garlic butter and baguette

Warmes Altstädter Bratenbrot 8,50 €

... saftige Scheibe vom Schweinebraten und ein Spiegelei auf Schwarzbrot mit kräftiger Bratensoße
Juicy roast pork slice and fried egg on brown bread with spicy brown sauce

Sächsische Käseauswahl 8,50 €

... Bauernhandkäse, Bergkäse und Ziegenkäsevariation mit blauen Trauben und hausgebackener Kümmelstange
Saxon cheese selection with black grapes and home baked caraway roll



Garnelen-Crostinis 9,20 €

... gegrillte Riesengarnelen an gerösteten Baguettescheiben mit Avocado-creme und Miniblattsalaten mit Tomaten-Vinaigrette
Grilled king prawns on roasted baguette slices with avocado puree and mini green salads with tomato vinaigrette

Hausmarinierter Lachs auf warmen Kartoffelreibekuchen 10,50 €

... mit feinem Dillrahm und Salatbukett
Home marinated salmon with potato cakes and green salad bouquet

Dresdner Ratsherrenplatte^{2,3} 11,20 €

... mit geräuchertem Schweinelendchen, Lachsschinken, Pfeffersalami und sächsischem Berchkäse, angerichtet mit saurem Gemüse, Butter und Brotkorb
Cold platter with smoked pork fillet, ham, pepper salami and Saxon cheese, arranged with mixed pickles, butter and bread basket

Suppen & Eintöpfe

soups & stews

Tomatencremesuppe 3,90 €

... mit Basilikum-Croûtons
Tomato cream soup with basil croûtons



Französische Käsesuppe 4,10 €

... mit Hackbällchen, Lauch, Champignons, Weißwein und frischen Kräutern
French cheese soup with small minced meat balls, leek, mushrooms, white wine and fresh herbs

Bornaer Zwiebelsuppe 4,10 €

... deftige Zwiebelsuppe mit Kartoffelstücken und Pilzen, verfeinert mit saurer Sahne, geriebenem Apfel und Meerrettich
Bornaer onion soup with potato pieces and mushrooms, refined with sour cream, grated apple and horseradish

Nudelterrinen 4,90 €

... mit Ochsenfleisch, frischem Gemüse und Kräutern
Noodle terrine with beef, fresh vegetables and herbs

Sächsisches Kartoffelsüppchen Terrine 4,90 €

... mit Majoran, gebratenem Speck^{2,3}, Schalotten, Gemüse und geschnittenen Würstchen^{2,3,4}
Saxon potato soup with bacon, onions, vegetable and sausages



Durchgehend warme Küche bis 1 Stunde vor Schließung des Restaurants.

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 eine Phenylalaninquelle
15 mit Verdickungsmittel 16 mit Säuerungsmittel Alle Weine enthalten Sulfite.

Salate salads



- Altsächsischer Gurkensalat** 4,50 €
 ... frisch gehobelte grüne Gurke mit hausgemachter Dillvinaigrette und Sauerrahmklecks
Cucumber salad with dill vinaigrette and sour cream
- Tomaten-Brotsalat mit Thunfisch** 8,90 €
 ... geröstetes Schwarzbrot mit Tomate, Zwiebeln, Blattsalat, Olivenöl und frischen Kräutern
Tomato brown bread salad with tuna, onions, green salad, olive oil and fresh herbs
- Gebratene Hähnchenbruststreifen auf Romana-Salat** 10,60 €
 ... verfeinert mit Birnenstücken, Cocktailtomaten und Champignons, serviert mit hausgemachter Himbeervinaigrette und Pinienkernen
Roasted chicken breast on cos lettuce salad with pear, cherry tomatoes and mushrooms
- Lauwarmer Linsensalat mit geräucherter Entenbrust** 10,80 €
 ... und hausgebackenem Treberbrot
Lentils salad with smoked duck breast and home baked draff bread

Vegetarisches vegetarian

- Knusprig gebratenes Valess Schnitzel mit würziger Käsefüllung** 8,90 €
 ... auf mediterranem Pfannengemüse
Crispy roasted Valess schnitzel with cheese stuffing on Mediterranean pan-cooked vegetables
- Nudeln a la creme** 9,90 €
 ... mit Pfifferlingen in Rahm und frittiertem Rucola
Pasta with chanterelles in cream and fried rocket
- Gefüllte Paprikaschote** 10,90 €
 ... mit Zucchini, Aubergine, Zuckerschoten und Schafskäse, dazu Thymiankartoffeln
Filled red peppers with zucchini, eggplant, sugar peas and ewe's milk cheese, served with thyme potatoes



Zu allen Salaten reichen wir Ihnen einen kleinen Brotkorb.

Aus Fluss und Meer fish

- Gebratene Forelle mit Mandelkruste** 11,90 €
 ... dazu zerlassene Butter, Wurzelgemüse und Schwenkkartoffeln
Roasted trout with almond crust, melted butter, root vegetables and tossed potatoes
- Gebratenes Wildlachsfilet** 11,90 €
 ... an Kohlrabi-Lauchgemüse und gebutterten Kräuterkartoffeln
Roasted wild salmon fillet with kohlrabi leek vegetables and buttered herb potatoes
- Gratiniertes Buntbarschfilet mit Tomate und Camembert** 12,40 €
 ... an Senfschaum, feinem Ratatouillegemüse und Thymian-Kartoffeln
Baked tilapia fillet with tomato and Camembert, mustard froth, fine Ratatouille vegetables and thyme potatoes
- Meißner Wurzelkarpfen** 12,90 €
 ... in Weißwein gedünstetes Karpfenfilet mit Sahnemeerrettich, Wurzelgemüse und Salzkartoffeln
In white wine braised carp fillet with horseradish cream, vegetables and boiled potatoes



Kurfürstentische

home specialties

2 kleine Kalbsbratwürste auf Weinsauerkraut **7,90 €**

... dazu hausgebackenes Treberbrot
2 small veal sausages with wine sauerkraut and draff bread

Geflügelleber mit gebratenen Zwiebelringen **10,40 €**

... an Kartoffelpüree und kleinem Feldsalatbukett mit Apfelspalten
Chicken liver with fried onion rings, mashed potatoes and corn salad with apple slices

Gebratenes Hähnchenbrustfilet **10,60 €**

... mit Dijon-Senf-Currysoße, glasierten Zuckerschoten und Pilaw-Reis
Roasted chicken breast fillet with Dijon mustard curry sauce, glazed sugar peas and pilaf rice

Pikanter gemischter Gulasch **10,90 €**

... im Rotwein-Rosmarinsud mit frischen Pilzen und roten Zwiebeln, angerichtet an Apfelrotkohl und Kräuterkartoffeln
Goulash in the red wine rosemary broth with fresh mushrooms and red onions, served with apple red cabbage and herb potatoes



Gebratene Kaninchenkeule **10,90 €**

... mit Buttermilch-Rahmsoße, Speckrosenkohl^{2,3} und Semmelknödeln
Roasted leg of rabbit with buttermilk cream sauce, ham Brussels sprouts and bread dumplings

Steak au four **11,20 €**

... Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Buttererbsen und Pommes frites
Pork steak baked with ragout fin and cheese, on buttered peas and French fried potatoes

Herzhafter Schweinebraten **11,40 €**

... in Krušovice-Schwarzbiersoße, mit Welschkraut und Bratkartoffeln
Roast pork with black beer sauce, Welschkraut and fried potatoes

Großes Holzfällersteak 300 g **11,90 €**

... mariniertes Schweinesteak, saftig gebraten, mit gedünsteten Zwiebeln, gerösteten Speckstreifen^{2,3}, Bier-Senfsoße und Bratkartoffeln
Marinated pork steak, juicy roasted, with stewed onions, roasted ham strips, beer mustard sauce and fried potatoes

Dresdner Sauerbraten **13,30 €**

... mit pikanter Rosinensoße, Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen
Dresden Sauerbraten with piquant raisin sauce, apple red cabbage and home made potato dumplings

Deftig gefüllte Rinderroulade nach Hausfrauen Art **13,80 €**

... mit klassischer Füllung aus saurer Gurke, Zwiebeln, Speck^{2,3} und Senf mit Rotweinsauce, Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen
Roasted beef roulade with red wine sauce, apple red cabbage and home made potato dumplings

Bauernente aus dem Rohr **9,90 €** (viertel Ente) **13,90 €** (halbe Ente)

... mit Entensoße, Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen
Roast duck with apple red cabbage and home made potato dumplings

Roastbeef mit Senf-Honigkruste **15,70 €**

... dazu Buttergemüse und kleine Kräuterkartoffeln
Roast beef with mustard honey crust, served with buttered vegetables and small herb potatoes

Durchgehend warme Küche bis 1 Stunde vor Schließung des Restaurants.

Desserts

desserts

Orangensorbet mit Karotten 4,70 €
 ... garniert mit frischer Zitronenmelisse
Orange sorbet with carrots, garnished with fresh lemon balm

Heiße Himbeeren mit drei Kugeln Vanilleeis¹ 5,20 €
 ... und frischer Schlagsahne
Hot raspberries with vanilla ice cream and fresh whipped cream

Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelkompott 5,70 €
 ... serviert mit kandierten Kirschen^{1,3} und frischer Schlagsahne
Saxon curd pancake with stewed apple, candied cherries and whipped cream

Hausgemachte böhmische Marillenknoedel 6,40 €
 ... in Vanillesoße¹
Home made bohemian apricot dumplings in vanilla sauce

Parfait nach Fürst-Pückler-Art 6,60 €
 ... mit marinierten Rotweinkirschen und frischer Schlagsahne
Neapolitan parfait with marinated red wine cherries and fresh whipped cream



Hausspezialitäten, Kuchen & Torten

home specialties, cakes & tarts

Kuchen Stück 2,10 €

Original Dresdner Eierschecke 2,40 €

Torte Stück 2,60 €

Portion frische Schlagsahne 1,50 €

Dresdner Quarkstrudel 2,80 €

Dresdner Quarkstrudel 4,30 €
 ... mit Rhabarberkompott und Sahnetupfen

Dresdner Apfelstrudel 3,20 €

Dresdner Apfelstrudel 3,90 €
 ... mit Vanillesoße und frischer Schlagsahne¹

Dresdner Apfelstrudel 4,70 €
 ... mit Vanillesoße, Vanilleeis und frischer Schlagsahne¹

Trüffel-Torte „Kurfürstenschänke“ 3,50 €
 ... mit feiner Zedernapfelcreme
Probieren Sie unsere Haustorte!



Wählen Sie bitte an unserem reichhaltigen Kuchenbüfett!

Verführung in Eis

seductives of ice

- Eiskaffee** 3,70 €
 ... mit einer Kugel Vanilleeis¹ und frischer Schlagsahne
Iced coffee with vanilla ice cream and fresh whipped cream
- Eisschokolade** 4,40 €
 ... mit einer Kugel Schokoladeneis und frischer Schlagsahne
Iced chocolate with chocolate ice cream and fresh whipped cream
- Milch-Eis-Shakes nach Angebot** 4,00 €
 ... Vanille¹-, Erdbeer- oder Schokolade und Sahnetupfer
Ice cream shakes with fresh whipped cream
- Eispokal „Kurfürst August“** 5,50 €
 ... hausgemachtes Rhabarber-Erdbeerkompott mit zwei Kugeln Vanilleeis¹ und frischer Schlagsahne
Home made rhubarb strawberry compote with vanilla ice cream and fresh whipped cream
- Hausgemachtes Marzipanparfait** 5,50 €
 ... mit Himbeersoße und Hippengebäck
Home made marzipan parfait with raspberry sauce and cake
- Eisschale „Grünes Gewölbe“** 5,90 €
 ... zwei Kugeln Waldmeistereis¹ mit hellen Weintrauben, Kiwifilets, frischer Schlagsahne und Pistazien
Woodruff ice cream with grapes, kiwi fillets, fresh whipped cream and pistachios
- Eisbecher „Kaiser Rudolf“** 5,90 €
 ... Nektarinen-Himbeersalat mit einer Kugel Erdbeereis, zwei Kugeln Vanilleeis¹ und frischer Schlagsahne
Nectarines raspberry salad with strawberry- and vanilla ice cream and fresh whipped cream
- Zwetschgenbecher** 6,20 €
 ... drei Kugeln Vanilleeis¹, Zimtpflaumen, Eierlikör¹ und frische Schlagsahne
Vanilla ice cream with cinnamon plums, egg liqueur and fresh whipped cream



- Hofnarr Fröhlich** 6,20 €
 ... Vanilleeis¹, Schokoladeneis und Bananeneis auf Sauerkirschragout verfeinert mit Kirschwasser, Schokoladensoße und frischer Schlagsahne
Vanilla-, chocolate- and banana ice cream on sour cherry ragout with cherry brandy, chocolate sauce and fresh whipped cream
- Mohrenkopf** 6,40 €
 ... sächsische Gebäckspezialität gefüllt mit Nougat an Vanille¹- und Haselnusseis, heißer Schokoladensoße und frischer Schlagsahne
Saxon cake specialty filled with nougat on vanilla ice cream and hazelnut ice cream

- Kugel Eis** 1,50 €
 ... Bitte wählen Sie aus unserem Angebot!



Bohnenkaffee

coffee

Tasse Kaffee	2,00 €
Kännchen Kaffee	3,90 €
Tasse koffeinfreier Kaffee	2,00 €
Kännchen koffeinfreier Kaffee	3,90 €
Tasse Milchkaffee	2,40 €
Großer französischer Milchkaffee	3,50 €
Tasse Cappuccino	2,50 €
Tasse Café Creme Schümli	2,10 €
Espresso	2,10 €
Doppelter Espresso	3,60 €
Chocochino	3,60 €
Macchiato	2,20 €
Latte Macchiato	2,60 €
Latte Macchiato	2,90 €
... mit Vanillearoma ¹	
Latte Macchiato	2,90 €
... mit Karamellaroma ¹	



Heiße Getränke

hot drinks

Heiße Zitrone	2,00 €
Glas heiße Milch	2,30 €
Grog vom Rum	3,60 €

Tee

tea

Hagebuttentee	🕒 3-4 Min.	2,00 €
Kamillentee		
Pfefferminztee		
Früchtetee		
Fencheltee		
Apfel-Früchte-Tee		
Schwarztee		



	Glas	
	Kännchen (ca. 2,5 Tassen)	
Earl Grey Blatt	🕒 3-4 Min.	3,60 €
... mit Bergamottaroma		
Darjeeling Royal	🕒 3-4 Min.	3,60 €
... First Flush Blatt		
Assam Spezial Broken	🕒 3-4 Min.	3,60 €
... kräftiger Schwarztee		
Ceylon Orange Pekoe Blatt	🕒 3-4 Min.	3,60 €
... aromatisch		
Grüntee Blatt	🕒 2-3 Min.	3,60 €
... zartsüß mit herber Note		
Grüntee	🕒 2-3 Min.	3,60 €
... mit Zitrusfrucht, naturrein		
Sommerbeere	🕒 5-8 Min.	3,60 €
... lieblich, aromatisch		
Kräutergarten	🕒 5-8 Min.	3,60 €
... reine Kräuter		
Rooibos Vanilla	🕒 5-8 Min.	3,60 €
... aromatischer Kräutertee		

Loser Tee im Goldfilter

Gourmet Tea Selection

Kännchen (ca. 2,5 Tassen)

„White fu – Weißes Glück“

No. 109

⌚ 2–4 Min. 4,90 €

... Hochwertige Mischung aus Topqualitäten von grünem und weißem Tee, Olong, Sencha und Chun Mee. Angenehm arrangiert mit zarten Ananas- und Papayastücken, Malven- und Rosenblüten, Erdbeerstücken und Himbeeren.

China Jasmin Tai Mu

Long Zhu – No. 24

⌚ 2–4 Min. 4,90 €

... Wellness pur, handgerollte Jasminperlen, eine unvergleichliche Köstlichkeit mit dem authentischen Aroma Asiens. Verwöhnen Sie mit jedem Schluck Geist und Körper!



Nepal Royal Fancy Oolong

⌚ 3 Min. 4,90 €

... Handgerollte halbfermentierte Teerarität mit milder, nussiger Note. Hellgrüne bis silbrige Teespitzen zeugen von einem sorgfältigen orthodoxen Anbau.

Kaffeespezialitäten

coffee specialties



Kaffee „Konsul“

2,70 €

... Kaffee mit frischer Schlagsahne

Kaffee „Mohr“

4,00 €

... Kaffee, Trinkschokolade und frische Schlagsahne

Kaffee à la Pompadour

4,00 €

... Kaffee, Sahne, Schokoladensirup, frische Schlagsahne, Kardamom und Zimt

Kaffee „Maria Theresia“

4,40 €

... Kaffee, Grand Marnier, Kahlúa-Kaffeelikör, Zucker und frische Schlagsahne mit Zuckerstreusel

Kaffee „Graf Hoym“

4,40 €

... Espresso, dunkle Trinkschokolade 42%, Jamaika Rum¹, frische Schlagsahne und geriebene Haselnüsse

Baileys Coffee

4,40 €

... Kaffee, Baileys Irish Cream und frische Schlagsahne

Baileys Latte Macchiato

4,40 €

... Latte Macchiato mit Baileys Irish Cream verfeinert

Cappuccino „Speziale“

4,40 €

... Cappuccino, Amaretto, frische Schlagsahne und Feingebäck

Elefantenkaffee

4,40 €

... Kaffee, Amarula-Wildfrucht-Likör und frische Schlagsahne

Holländischer Kaffee

4,40 €

... Espresso, heiße Schokolade, Eierlikör¹ und frische Schlagsahne

Irish Coffee

4,90 €

... Kaffee mit Kandis, Irish Whisky und frischer Schlagsahne

Schokoladenspezialitäten

chocolate specialties

	Großer Pott	Tasse		Tasse
Trinkschokolade	3,90 €	2,70 €	Schokolade „Sweet Vanille“	4,90 €
... 18% mit frischer Schlagsahne			... weiße Premium-Trinkschokolade, Baileys Irish Cream, Vanillezucker und frische Schlagsahne	
Espresso Bianco		4,00 €		
... weiße Premium-Trinkschokolade und kräftiger Espresso				
Maya Schokolade		4,00 €		
... dunkle Premium-Trinkschokolade 42%, Zimtsirup und frische Schlagsahne mit Gewürzen				
Orangen-Zimt-Schokolade		4,00 €		
... Premium-Milkschokolade 27% mit Zimtsirup, Orangensirup und frischer Schlagsahne				
Böhmische Schokolade		4,00 €		
... dunkle Premium-Trinkschokolade 42%, Schokoladensirup, Pfefferminz- sirup, frische Schlagsahne und Schokostreusel				
Schoko-Milchshake		4,00 €		
... mit Sahnetupfer				
Eisschokolade		4,40 €		
... mit einer Kugel Schokoladeneis und frischer Schlagsahne				
Russische Schokolade		4,40 €		
... dunkle Premium-Trinkschokolade 42%, Rum und frische Schlagsahne				
La Bouche		4,90 €		
... weiße Premium-Trinkschokolade, Erdbeerpüree, Erdbeersirup und frische Schlagsahne mit grünem Pfeffer				
Holländische Schokolade		4,90 €		
... Premium Milkschokolade 27%, Eierlikör ¹ , Schokoladensirup und frische Schlagsahne				



Alkoholfreie Getränke

soft drinks

Mineralwasser Spritzig Medium Naturell	0,25l	2,00 €
Mineralwasser Gourmet Spritzig Medium Naturell	0,75l	5,40 €
Tonic Water¹⁰	0,25l	2,30 €
Bitter Lemon¹⁰	0,25l	2,30 €
Ginger Ale¹	0,25l	2,30 €
Pepsi Cola	0,2l	2,00 €
Pepsi Cola light^{1,2,3,9}	0,2l	2,00 €
Mirinda Seven Up^{1,2,3,9}	0,2l	2,00 €
Spezi^{1,2,3,9}	0,2l	2,00 €
Eistee^{4,11}	0,2l	1,60 €
Limonade eiskalt serviert, fruchtig, erfrischend	0,2l	1,60 €
Erdbeere Mango Maracuja Waldmeister Pfirsich Melone	0,4l	3,00 €

Säfte

juice

Apfelsaftschorle	0,2l	2,00 €
Apfelsaft Orangensaft	0,2l	2,20 €
Grapefruitsaft Ananassaft		
Tomatensaft Erdbeer- Pfirsich- 		
Mango-Fruchtsaftgetränk		
Kirsch-Nektar Bananen-Nektar		
Maracuja-Nektar		

Frisch gepresste Säfte

freshly squeezed juice

Karottensaft	0,2l	3,80 €
Orangensaft	0,2l	4,50 €
Grapefruitsaft	0,2l	4,50 €



Wellness-Getränke

health drinks

Carpe Diem Kombucha Classic Quitte	0,25l	3,30 €
--	-------	---------------

Bier vom Fass

beer

	0,3l	0,5l
Radeberger Pilsner	2,20 €	3,50 €
Krušovice Imperial	2,20 €	3,50 €
Krušovice Schwarzbier Böhmisches Schwarzbier aus der Brauerei Kaiser Rudolf II.	2,20 €	3,50 €
Schöffelhofer Hefeweizen Hell	2,20 €	3,50 €
Radler Alster^{2,3}	2,20 €	3,50 €



Flaschenbiere

bottled beer

Clausthaler alkoholfrei classic extra herb	0,33l	2,60 €
Berliner Weiße mit Waldmeister oder Himbeere ¹	0,33l	2,80 €
Hövels Bitterbier rotblonde Bierspezialität	0,5l	3,50 €
Schöffelhofer Hefeweizen dunkel alkoholfrei	0,5l	3,50 €

Empfehlung zu Wein & Bier

suggest to wine & beer

Knabbergeback 3,90 €

Aperitif

aperitifs

Prosecco Aperol 0,1l 3,20 €

Martini Bianco | D'Oro | Extra dry^{1,2,4} 5cl 3,30 €

Campari Bitter auf Eis¹ 5cl 3,30 €

Campari Soda¹ 0,2l 5,00 €

Campari Orange¹ 0,2l 5,00 €

Gin Tonic¹⁰ 0,2l 5,00 €

Wodka Lemon | -Tonic | -Orange¹⁰ 0,2l 5,00 €

Whisky Cola^{1,2,3,9} 0,2l 5,00 €

Emilio Lustau

Manzanilla Papirusa Sherry Dry 5cl 3,90 €
Solera Reserva

Amantillado Sherry Medium Dry 5cl 3,90 €
Los Arcos

Reserva Fare Cream Sherry Cream 5cl 3,90 €

Taylor's Port Late Bottled Vintage 5cl 4,40 €

Pernod & Eiswasser 2cl 2,90 €

Cuvée Alexandra 0,1l 4,90 €

Flaschengärung Sekt b.A.
Sachsen, Schloss Proschwitz



Weißwein

white wine



0,2l 0,75l

Weißweinschorle 4,20 €

Sachsen

Staatsweingut Schloss Wackerbarth

Kurfürstlicher Hastrunk 6,70 € 23,90 €

... saftiges Cuvée von Müller Thurgau und Bacchus, volle Frucht nach Stachelbeeren, Weinbergspirsich und Aprikosen, angenehmer Duft von Herbstblumen, süffig und fröhlich

Weingut Joachim Lehmann

Goldriesling Q.b.A. 7,50 € 26,70 €

... leichter und fruchtiger Wein mit Aromen von grünen Äpfeln, Grapefruit und Quitte, süffig

Weingut Steffen Schabehorn – Sörnwitz

Müller Thurgau Q.b.A. 6,50 € 23,00 €

Meißner Kapitelberg

... saftige Aromen von Äpfeln und schwarzen Johannisbeeren, typische Muskatnote, trocken

Bacchus Kabinett 6,70 € 23,90 €

Meißner Kapitelberg

... fruchtiges Aroma, sommerlicher Duft nach saftigen Stachelbeeren, feiner Grapefruit und einem Hauch Muskat

Prinz zur Lippe –

Meissener Weinhaus und Gut Schloss Proschwitz

Weißburgunder Q.b.A. 8,90 € 31,80 €

Gutsabfüllung, Schloss Proschwitz

... sortentypische Aromen von Quitte, Mandarine und Pirsich mit zartem Mandelklang, mild und harmonisch, weicher Körper, trocken

Grauburgunder Q.b.A. 8,90 € 31,80 €

Gutsabfüllung, Schloss Proschwitz

... markanter kräftiger Wein mit einem ausgewogenen Bukett nach Honigmelone und Maracuja, saftiger Birne, Hagebutten und Johannisbeeren, intensiver langer Abgang, trocken

0,2l 0,75l

Rheinhessen*Weingut Schuckmann & Söhne***Riesling Q.b.A.** 5,60 € 19,90 €

... frische und elegante Aromen von Pfirsich und Zitrus, feine mineralische Textur, fruchtige Note, trocken

Albiger Huxelrebe Spätlese 5,60 € 19,90 €

... goldgelber Glanz mit Aromen von exotischen Früchten, gelben Pflaumen, Grapefruit und Mango, gehaltvoll und rassig, süffig

Alzeyer Weißburgunder Q.b.A. 5,60 € 19,90 €

... hellgelb funkelnde Reflexe mit zartfruchtigem Duft, Aromen von Birne und grünem Apfel, lang anhaltender Geschmack mit feiner Mineralität, trocken

Chardonnay „Classic“ 5,60 € 19,90 €

... kräftiges Strohgelb mit Aromen von Zitrus, Bananen, Toffee und Walnüssen, angenehm würziger Wein mit lang anhaltendem Geschmack, trocken

Mosel*Weingut Nick Köwerich – Leiwien an der Mosel***„Für Feen und Elfen“** 5,90 € 21,00 €*Riesling Q.b.A. Laurentiuslay*

... zarte Süße mit verspielten Blüendüften, angenehm floral und erfrischend mit einem Bukett einer blühenden Kräuterriese, sehr süffig

Österreich*Weingut Undhof, Erich Salomon – Kremstal***Grüner Veltliner „Hochterrassen“** 6,40 € 22,90 €

... Duft von Melone und rassischer Zitrusfrucht, feine mineralische Töne, saftig und landestypisch



0,2l 0,75l

Italien**„Ofithe“ –** 4,80 € 17,20 €**Pecorino Offida DOC***Terre Cortesi Moncaro*

... leuchtend strohgelbe Farbe, fruchtige Duftnoten nach Aprikose und weißen Blüten

Malvasia „Clelia“ IGT 5,20 € 18,70 €*Tenuta Maggiore*

... leuchtendes Zitrusgelb, intensiv würzige Aromen von Birne und Oregano, spannungsvoll und erfrischend

Frankreich**Sauvignon Blanc „Rafale“** 4,80 € 17,20 €*Vigneron Catalan*

... erfrischender Weißwein, intensive Aromen von Südfrüchten und Zitrus mit einem Hauch von Wiesenkräutern und Stachelbeere

0,375l

Pouilly Fumé „Les Cailloux Silex“ AC 23,60 €

... intensive Aromen von Stachelbeeren, leichte Zitrusnote, fein würzig mit mineralisch belebender Frucht, gut strukturiert und ausgewogen

Roséwein
rose wine**Sachsen***Prinz zur Lippe –**Meissener Weinhaus und Gut Schloss Proschwitz***Rosé Q.b.A.** 7,90 € 28,30 €*Gutsabfüllung, Schloss Proschwitz*

... intensiver Duft nach reifen Beeren und dunklen Kirschen, saftige und vollmundige Frucht, kräftiger Sommerrosé mit einem lebendigen Finale

0,2l 0,75l

Frankreich**Cabernet Sauvignon Rosé** 5,40 € 19,20 €*Vin de Pays d'Oc, Domaine Aurel*

... verführerischer Duft nach Himbeeren, Kirschen und Erdbeeren, prickelnd frischer und halbtrockener Geschmack

Rotwein

red wine



0,2l 0,75l

0,2l 0,75l

Rotweinschorle 4,20 €

Sachsen

Sächsische Winzergenossenschaft Meißen eG

Winzerschoppen rot 4,60 €

Landwein

... intensiver Duft nach reifen Heidelbeeren mit einem Hauch Vanille, trocken

Weingut Hanke – Jessen

Schwarzriesling Q.b.A. 7,20 € 25,60 €

Jessener Gorrenberg

... kräftige Aromen von saftigen Heidelbeeren, feiner Vanille und Hölzern, trocken

Winzerhaus Joachim Lehmann – Diesbar-Seußlitz

Blauer Zweigelt Q.b.A. 8,40 € 29,90 €

Seußlitzer Heinrichsburg

... kräftige Sauerkirscharomen, substanzreicher Wein mit Kraft und Fülle, lang anhaltender Abgang, trocken

Pfalz

Weingut Hammel & Cie.

Dornfelder Q.b.A. 5,60 € 19,90 €

... Aromen von Himbeeren, fruchtiges Bukett mit lang anhaltendem Abgang, leichte Töne von Schokolade, halbtrocken

Österreich

Weingut Markowitsch – Carnuntum

Carnuntum Cuvée 7,90 € 28,30 €

... intensiver Duft von reifen Schwarzkirschen, feinwürzige Noten, Anklänge von Bitterschokolade, enorme Fruchtfülle, süßlich, ein Hauch von Barrique

Weingut Gesellmann – Mittelburgenland

„ZB“ Zweigelt Blaufränkischer 8,90 € 31,80 €

... tiefes Granatrot, intensive Aromen von Cassis und Pflaumen, große Fruchtkomplexe und samtweiche Tannine, in großen Holzfässern gelagert

Frankreich

Syrah „Rafale“ VdP d'Oc 4,80 € 17,20 €

Vigneron Catalan

... dunkelrot mit intensiven Aromen nach Brombeeren und dunklen Kirschen, ein typischer würziger Wein

Château Lamarque Costières de Nîmes 5,50 € 19,50 €

Côtes du Rhône

... kräftig in der Nase mit Aromen von Himbeeren und Veilchen, sanfte und runde Struktur mit weichen Tanninen

Côtes du Rhône Rouge AC 7,40 € 26,50 €

Domaine Etienne Guigal

... kräftige rote Farbe, intensiver Duft von schwarzen Beeren mit feinen Vanille- und Holzkomponenten, saftig und süffig

0,375 l

Bourgogne Pinot Noir 19,90 €

„Laforet“ AC

Joseph Drouhin

... Rubinrot mit intensiven Aromen von dunklen Waldbeeren, elegant und geschmeidig mit fruchtiger Frische, feingliedrige Struktur, warmes anhaltendes Fruchtfinale

0,2l 0,75l

Italien

CA Turchese Merlot IGT 4,90 € 17,90 €

Cantine Sacchetto

... wunderbarer leichter Sommerrotwein, fruchtig würzige Aromen von Brombeeren, Johannisbeeren, Kirschen und einem Hauch Kaffee

Negroamaro „Canonico“ Salento IGT 5,50 € 19,50 €

Cantine Due Palme

... tiefdunkles Rot, komplexes, geradezu betörendes Aroma von reifen Himbeeren und Erdbeeren, feinste Würze, cremig und schokoladig



Süßwein

sweet wine

Sachsen 0,5l

Weingut Hanke – Jessen

Traminer Beerenauslese 42,00 €

... lieblich betörender Duft von blühenden Rosen, Aromen von Litschi und feinem Muskat. Unvergleichlicher Digestif und erstklassiger Begleiter zu kräftigem Käse.

0,1l

Als Digestif 9,00 €

Prosecco & Sekt

sparkling wine

Italien 0,1l 0,75l

Prosecco Spumante Brut Torri di Soligo DOC 3,60 € 23,40 €

... erstklassischer Prosecco, feinperlig mit exzellenten Fruchtkomplexen

Sachsen

Staatsweingut Schloss Wackerbarth

Graf von Wackerbarth 3,90 € 25,40 €

halbtrocken

... fruchtig, ausgewogen, edle feinperlige Struktur

Weingut Hoflöbnitz seit 1401 – Radebeul

Sibylle rosé Sekt b. A. 4,30 € 28,00 €

... üppige Fruchtaromen von Himbeeren, Johannisbeeren und Erdbeeren, gekeltert aus hochwertigen Grundweinen eines Jahrganges

Unsere Hausspezialitäten

home specialties

Sachsen 0,1l 0,75l

Weingut Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe

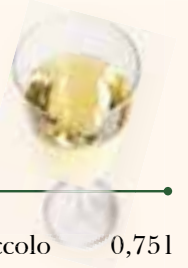
Cuvée Alexandra Flaschengärung Sekt b. A. 4,90 € 31,90 €

... zart weiß-gelbe Färbung, Aromen von Stachelbeere, Mandarine und Mirabelle, animierend fruchtig-frisch mit eleganter Perlage

Staatsweingut Schloss Wackerbarth

Bussard Royal Monsieur Mouzon Flaschengärung Sekt b. A. Extra Dry Limitiert! 84,00 €

... In Flaschengärung gereifter Cuvée nach 170 Jahren alter sächsisch-königlicher Tradition, edle sächsische Trauben vollendet mit feiner Trockenbeerenauslese, vier Wochen von Hand gerüttelt und mehrere Monate im Sektkeller gelagert. Betörender Duft exotischer Früchte, Wildrosen und Gewürze. Aromen von Papaya, Pfirsich, Grapefruit und Karamell mit einer feinen Nuance Muskat.



Champagner

Frankreich Piccolo 0,75l

Weinhaus Pierre Gosset 1584

Gosset Champagne Brut Excellence 15,40 € 51,40 €

... frische, fruchtige Ausgewogenheit, feine Aromen von Aprikose, Mango, frischen Feigen und leichter Zitrusfrucht. Edle Komposition aus einem der ältesten Weinhäuser der Champagne.

Gosset Champagne Grand Rosé Brut 58,50 €


Aromen von Waldhimbeeren, Erdbeeren und Rosen, feine dezente Zimtnote, das Edelste zu Fisch, Schalentieren und feinem gereiftem Käse



Spirituosen

spirits

Liköre

		2 cl
Baileys Irish Cream on Ice		2,00 €
Sambuca Molinari		2,00 €
Amaretto di Saronno		2,00 €
Drambuie Whisky Honig Likör		2,00 €
Amarula Elefantbaum-Likör		2,00 €
Southern Comfort		2,00 €
Grand Marnier		2,00 €

Winzergenossenschaft Meißen

Traminer Weinlikör		2,40 €
--------------------	--	--------

Prinz zur Lippe

Kirschtortenlikör		2,90 €
Meissener Quittenlikör		3,30 €

Augustus Rex,

Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei

Dresdner Roter Himbeerlikör		3,30 €
-----------------------------	--	--------

Weingut Walter Schuh

Roter Weinbergspfirsich-Likör		2,90 €
-------------------------------	--	--------

Etter

Williams Birnenlikör		2,90 €
----------------------	--	--------

Piemont

Frangelico Haselnusslikör		2,90 €
---------------------------	--	--------

Bitters

		2 cl
Underberg Originalflasche		2,00 €
Radeberger Bitter		2,00 €
Becherovka		2,00 €
Ramazzotti		2,00 €
Jägermeister eisgekühlt		2,00 €
Kreuzritter Elixirum Digestivum		3,40 €

Edelbrände aus Sachsen

		2 cl
Kurfürstlich Sächsischer Kornbrand		2,90 €
<i>Prinz zur Lippe</i>		
Albertiner Obstbrand		2,90 €
Williamsbirnenbrand		2,90 €
Schöner v. Herrnhut – Apfelbrand		3,40 €
Schlehengeist		3,40 €
Meissener Sauerkirschbrand		3,90 €

Augustus Rex,

Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei

Schwarze Knorpelkirsche*		4,80 €
Hauszwetschge		5,70 €
Kerner Traubenbrand*		5,70 €
Konstantinopeler Apfelquitte*		7,60 €

*Jahrgangsbrände


Klare

		2 cl
Linie Aquavit		2,20 €
Malteser Aquavit No. 2		2,20 €
Hendrick's Gin Scotland		3,00 €
Sauza Connemorative		3,00 €
Stolitchnaya Elit		3,90 €

Grappa & Calvados

		2 cl
Grappa Po di Poli Moscato		2,90 €
Grappa Nonino Ue di Sauvignon		3,60 €
Calvados Papidoux V.S.O.P.		2,40 €
Calvados Boulard		4,40 €
Hors d' Age		

Weinbrand, Armagnac & Cognacs

		2 cl
Asbach Uralt		2,90 €
Sächsischer Weinbrand		3,40 €
Weingut Walter Schuh		
Hennessy X.O.		8,90 €
1971er Bas-Armagnac Baron Legrand		9,00 €
1964er Bas-Armagnac Baron Legrand		12,00 €

Whisky

		2 cl
Jack Daniels		3,00 €
Knob Creek Kentucky Straight		3,00 €
The Famous Grouse Port Wood		3,00 €
Ardbeg Uigeadail		3,00 €
Aberlour A'bunadh Speyside Malt Proof		8,00 €



Unser Restaurant-Gutschein

für kulinarische Genüsse nach Lust und Laune.
Einzulösen in neun der schönsten Restaurants,
Bars und Cafés in Dresden:

Café Schinkelwache
Klassisches Kaffeehaus
Am Theaterplatz 2
01067 Dresden
Telefon 0351 490 3909

Restaurant zur Frauenkirche
Tradit. Sächsisches Restaurant
An der Frauenkirche 7
01067 Dresden
Telefon 0351 498 98 36

Kurfürstenschänke
Tafeln wie August der Starke
An der Frauenkirche 13
01067 Dresden
Telefon 0351 42 44 82 80

Brauhaus am Waldschlösschen
Dresdens schönstes Brauhaus
Am Brauhaus 8b
01099 Dresden
Telefon 0351 652 3900

Ayers Rock
Australisches Restaurant · Bar
Münzgasse 8
01067 Dresden
Telefon 0351 490 11 88

Kutscherschänke
Wirtshaus mit rustikaler Küche
Münzgasse 10
01067 Dresden
Telefon 0351 496 51 23

Ontario
Canadian Steakhouse
An der Frauenkirche 2
01067 Dresden
Telefon 0351 40 28 86 60

Borowski
Café · Bar · Restaurant
Prager Straße 8a
01069 Dresden
Telefon 0351 490 64 11

**Grand Café & Restaurant
Coselpalais**
Kaffeehaus und Restaurant
An der Frauenkirche 12
01067 Dresden
Telefon 0351 496 24 44



Erhältlich hier in unserem Restaurant und im Internet unter shop-dresden.de

Informationen zu allen Restaurants finden Sie unter: www.restaurants-dresden.de

Startseite | Newsletter | Kundeninfo | Übersicht | SSL

Geschenke, Souvenirs & Präsente

Besondere Andenken an Ihren Dresden-Besuch sowie Souvenirs und Spezialitäten aus Sachsen in großartiger Auswahl finden Sie hier:



Porzellan-Medaillon „Kurfürstenhof“

Ein Souvenir aus Dresden ist das Porzellan-Medaillon mit dem Abbild des auf der Umschlagseite der Speisekarte befindlichen Motivs „August des Starken“ aus dem Fürstenzug. Dieses besondere Andenken wurde von der Staatlichen Porzellan-Manufaktur Meissen in limitierter Auflage exklusiv gefertigt.

Medaillon mit Karte **19,90 €**

**Porzellan-Kaffeebecher
„Dresden anno 1206“**
Sonderanfertigung der Porzellan-Manufaktur Meissen aus reinweißem Porzellan, Höhe: 9cm, Volumen: 0,25l
Limitierte Auflage in attraktiver Verpackung!

Stück **99,00 €**



Sandsteinleuchter „Frauenkirche“

Kerzenleuchter aus sächsischem Elbsandstein, in Handarbeit gefertigt. Aus dem Wehlener Steinbruch, in dem auch der Stein für die Dresdner Frauenkirche gehauen wurde.

Stück **9,50 €**



Genießen Sie barockes Ambiente auch zu Hause und

www.shop-dresden.de

bestellen Sie bequem per Internet:

Reminiscence at the “Kurfürstenschänke” restaurant by the Frauenkirche

The House of Wettin is the oldest German dynasty of princes to have a notable thousand-year-old history. Margraves, dukes, princes and kings all ruled the estates in present-day Saxony, parts of Thuringia and Brandenburg, and for some time also the then-Kingdom of Poland. Dresden’s world-famous “Procession of Princes” includes impressive depictions of almost all 35 regents of the Wettin dynasty. The “Procession of Princes” (“Fürstenzug”) is a larger-than-life representation of a cavalcade, which was applied as a motif on 25,000 valuable Meissen porcelain plaques from 1904–1907, and is considered world’s largest porcelain picture.

Probably the most prominent, talented and artistic ruler of Saxony was Prince Frederick Augustus I (r. 1694–1733), known as the “Augustus the Strong” and later also the King of Poland. “Augustus the Strong” and his equally artistic son and successor Prince Frederick Augustus II of Saxony (r. 1733–1763) ruled the land as absolute monarchs following the example of Louis XIV of France.

The princes and kings had always been famous for the blazing glory of Saxony and particularly its seat of royal power, Dresden, whose baroque Zwinger and Great Garden were used for lavish parties. Augustus the Strong had a vast palace complex built on the Elbe in Pillnitz in order to hold magnificent water festivities. The majestic 16th-century hunting lodge in Moritzburg was also rebuilt under his reign. The royal residence city of Dresden owes its well-known nickname of “The Florence of the Elbe” to the architecture of seemingly eternalised music.

The grandiose and excessive manner in which these two baroque princes held court, the resulting grand baroque buildings and gardens in Saxony, the opulent artistic life in Dresden and the city’s extremely valuable collections of art were highly regarded throughout all of Europe. They made the city of Dresden what it continues to be today: one of Europe’s main artistic metropolises with the most magnificent of residences.

The precious, unique treasure chamber of the Saxon court, world-famous as the so-called “Green Vault”, can today be admired once again at the Dresden Castle (“Residenzschloss”). One of the highlights of this unparalleled collection is the “Moor with emerald plate”, holding the world’s largest emerald in his hands. It was carved out of wood by prominent sculptor Balthasar Permoser and adorned with gold, silver and precious stones by court jeweller Johann Melchior Dinglinger. The Saxon porcelain factory in Dresden has now for the first time been able to create a true-to-original image of this unique Moor out of porcelain, with traditionally solid craftsmanship and artistry. We are particularly pleased to be able to present this limited-edition copy to you here at the Kurfürstenschänke. The magnificent, hand-made and richly adorned chandelier hanging in the first floor of the restaurant was made by the same porcelain factory.

The porcelain medallion bearing the “Procession of Princes” motif found on the cover of the menu is an exquisite souvenir. It was made exclusively for our restaurant as a limited-edition copy by the National Porcelain Factory in Meissen, and can only be purchased here.

The Kurfürstenschänke restaurant is today housed in a historic building which was reconstructed in 2006 and was also known as “Zur Glocke” in its day. With its high baroque corner oriels and fancy side pilaster capitals, it was considered a particular highlight right near the Frauenkirche as soon as it was constructed by master builder George Haase in 1708.

Today, the baroque building is home to the “Kurfürstenschänke”, with a traditional Zechkeller (cellar tavern), cosy tavern, romantic café and a first-class restaurant serving Saxon/Bohemian cuisine.

Dine like Augustus the Strong and experience a royal atmosphere in the heart of Dresden.



Kurfürstenschänke

Historisches Restaurant & Kaffeehaus

Restaurant · Café · Zechkeller

An der Frauenkirche 13 · 01067 Dresden
Telefon 0351 42 44 82 80 · Fax 0351 42 44 82 85
info@rank-buettig.de
www.kurfuerstenschaeenke-dresden.de



Tenemos menús en su idioma.
Por favor, consulte nuestro personal.



У нас есть меню на Вашем языке!
Пожалуйста, спросите у персонала!



Abbiamo i menu nella tua lingua.
Si prega di contattare il nostro staff.



日本語のメニューもあります。
従業員にお尋ねください。

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 Verrechnungsschecks bis 400,- € sowie Visa, Access/MasterCard, American Express, JBC und Maestro ab einem Rechnungsbetrag von 10,- €.

Alle in der Karte angegebenen Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Dresdens schönste Restaurants:
www.restaurants-dresden.de

Souvenirs und Spezialitäten:
www.shop-dresden.de

