

## Saisonkarte

<b>Tagessuppe</b> (Allergene auf Anfrage)	5,20 €
Pfannkuchen gefüllt mit <b>Hähnchenbruststreifen</b> , Zaziki, Salat (ACGI)	12,90 €
<b>Pfannkuchen a la Caprese</b> mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum (ACG)	10,50 €
<b>Früchtepfannkuchen</b> mit Obstsalat, Vanilleeis, Sahne, Honig (ACG)	9,50 €
Pfannkuchen mit <b>frischen Pflaumen</b> und Zimtucker (ACG)	7,50 €
<b>Frisch gebackene Waffel</b> mit <b>Pflaumenkompott</b> , Nougateis, karamelisierten Walnüssen, Sahne und Karamellsoße (ACGH)	8,00 €
<b>Eiskaffee</b> mit zwei Kugeln Vanilleeis (G)	4,60 €
<b>Schottischer Eiskaffee</b> mit Whisky (1) (AG)	6,10 €
<b>Wiener Eiskaffee</b> mit Eierlikör (CG)	6,10 €
<b>Rhabarber-Ingwer-Spritz</b> mit Gin und Prosecco	6,80 €
<b>Aperol-Spritz</b> (1)	6,30 €

Für Verpackungen nicht verzehrter Speisen berechnen wir einen Materialaufwand von 1 Euro.

**Viele weitere Speisen und Getränke finden Sie im hinteren Teil dieser Speisekarte!**

# Eis-Spezialitäten

## Zschachwitzer Fürstenbecher

Vanille-, Schoko- und Fruchteis mit Wodka, Karamell, Kirschen und Sahne (AGF) 7,10 €

## Eiswindbeutel

Riesenwindbeutel mit Vanilleeis, Früchten und Sahne (AG) 8,00 €

## Eis-Pina

Vanille- und Mangoeis mit frischer Ananas, Kokoslikör, Sahne (AGFH) 7,10 €

## Stracciatellabecher

Stracciatella- und Vanilleeis, Schokosoße, Sahne, Amarettinis (AGH) 6,30 €

## Rumtopfrüchtebecher

Vanille-, Schoko- und Nougateis,  
Früchte aus dem hausgemachten Rumtopf, Sahne (AG) 7,30 €

## Garten Eden

Rieseneistraum für zwei...  
6 Kugeln Eis mit vielen Früchten und Sahne (AGFH) 14,20 €

## Schokobecher

Vanille- und Schokoeis mit Schokoladensoße, Sahne (AG) 6,00 €

## Moccabecher <sup>(10)</sup>

Vanille-, Schoko- und Cafecruncheis  
mit Moccasauce, Schokodekor und Sahne (AGH) 6,10 €

## Griechischer Joghurtbecher

Vanille- und Joghurteis mit Honig, Walnüssen, Joghurt und Sahne (AGH) 6,90 €

## Bananenbecher

Vanille-, Stracciatella- und Schokoeis mit Banane, Schokosoße, Sahne (AGH) 6,90 €

## Eierlikör-Heidelbeerbecher

Vanille- und Schokoeis mit Heidelbeeren, Eierlikör und Sahne (ACG) 7,50 €

## Nusstraum

Vanille-, Nuss- und Pistazieneis mit Nüssen, Schokosauce und Sahne (AGH) 7,20 €

## Schwedenbecher

Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne (ACG) 7,20 €

***Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir an Sonn- und Feiertagen sowie allgemein im Hochbetrieb keine Änderungswünsche für die Zusammenstellung Ihrer Eisbecher entgegennehmen können!***

## Eis-Spezialitäten

### Schwarzwaldbecher

Vanille- und Schokoeis, Kirschen, Kirschwasser, Schokosauce, Sahne (AG) 7,10 €

### Joghurt-Sanddorn-Becher (AG)

Vanille-, Joghurt-, Mangoeis, Obstsalat, Erdbeer- & Sanddornsauce, Joghurt, Sahne 7,30 €

### Othellobecher

Vanille-, Schoko- und Nougateis, Eierlikör, Schokosauce und Sahne (AG) 7,10 €

### Vanille-Himbeerbecher

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne (AG) 7,10 €

### Vanille-Krokant-Becher

Vanilleeis mit Krokant und Karamellsauce, Sahne (AGH) 6,40 €

### Keksbecher

Vanille- und Butterkekseis, Kekse, Schokosauce und Sahne (AEFGH) 6,90 €

gemischtes Eis nach Tagesangebot, pro Kugel im Café 1,80 €

(Eine Aufstellung der Allergene in den Eissorten im Tagesangebot können Sie am Eisverkaufstresen einsehen)

Portion Sahne (G) 1,50 €

Portion frischer Obstsalat 3,50 €

Portion Eierlikör, 4 cl (C) 3,00 €

bunte Streusel und Schokolinsen (I) (AG) 0,80 €

## Kinder-Eisbecher

### Eiskäfer (1) (AFG)

Erdbeereis mit Schokodrops, Sahne und buntem Dekor 3,90 €

### Eisbiene (1) (AFG)

Vanille- und Mangoeis mit Schokosoße, Sahne und buntem Dekor 4,50 €

### Kunterbunter Kinderteller (1)

Vanille- und Erdbeereis mit Fruchtsauce, buntem Dekor und Sahne (AFG) 4,50 €

### Kinder-Fruchtinsel (1)

Obstsalat mit Erdbeereis und bunter Deko (ohne Sahne) (AFG) 4,00 €

### Eiszwerg (1)

1 Kugel Eis nach Wahl, mit bunter Deko, Eistüte und Sahne (AEFGHK) 3,90 €

***Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir an Sonn- und Feiertagen sowie allgemein im Hochbetrieb keine Änderungswünsche für die Zusammenstellung Ihrer Eisbecher entgegennehmen können!***

## Eishakes & Eisgetränke

<b>Eiskaffee</b> mit 2 Kugeln Vanilleeis (G)	4,60 €
<b>Schottischer Eiskaffee</b> mit Whisky (1) (AG)	6,10 €
<b>Wiener Eiskaffee</b> mit Eierlikör (CG)	6,10 €
<b>Vereister Mocca</b> , 1 Kugel Vanilleeis schwimmt in einem doppelten Espresso (AG)	4,10 €
<b>Eisschokolade</b> mit Vanille- und Schokoeis (G)	4,60 €
<b>Toffeeshake</b> Schokoeis, gemixt mit Milch & Cream-Likör, mit Sahnehaube & Schokosauce (G)	6,10 €
<b>Campari-Icedrink</b> (1, 3) Orangensaft mit Vanilleeis und Campari (G)	5,90 €
<b>Blaue Lagune</b> (1) Vanilleeis mit Curacao, Orangensaft, Kiwisauce, Sahne (FG)	6,60 €
<b>Milchshake</b> Eis Ihrer Wahl, gemixt mit Milch (AFG) (mit laktosefreier Milch: <b>Aufpreis 1 €</b> )	3,90 €
<b>Prosecco &amp; Fruchteis</b> Prosecco-Piccolo mit Fruchteis Ihrer Wahl (F)	6,60 €

## Zum Kaffee

<b>Windbeutel</b> frisch zubereitet (ACG)	3,60 €
<b>Kirschwindbeutel</b> frisch zubereitet (ACG)	5,30 €
<b>Hausgebackener Apfelstrudel</b> ofenwarm, mit Vanilleeis und Sahne (ACGH)	6,00 €

## Süße Pfannkuchen

mit <b>Zimtzucker</b> und Sahne (ACG)	4,90 €
mit <b>Apfelmus und Puderzucker</b> (ACG)	5,80 €
mit <b>Nougatcreme und Puderzucker</b> (ACGH)	6,20 €
mit <b>Pflaumenmus,</b> Vanilleeis, Zimtzucker und Sahne (ACGL)	8,00 €
<b>Bananenpfannkuchen</b> mit Schokosoße (ACFG)	7,20 €
<b>Heidelbeerpfannkuchen</b> mit Vanilleeis und Sahne (ACGH)	8,50 €
<b>Schwedenpfannkuchen</b> mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne (ACGH)	8,70 €
<b>Pfannkuchen</b> mit gekochtem Buchweizenkorn, Äpfeln und Walnüssen, Zimtzucker (ACGH)	8,00 €
<b>Kirschpfannkuchen</b> mit Mandelstiften und Vanilleeis (ACGH)	8,20 €
<b>Pfannkuchen „Schwarz-Gelb“</b> mit Schokosauce, Eierlikör und Sahne (ACG)	7,20 €
<b>Apfelpfannkuchen</b> mit Zimtzucker (ACG)	7,00 €

## Frisch gebackene Waffel

• mit Sahne (ACG)	5,00 €
• mit Apfelmus, Eierlikör Vanilleeis und Sahne (ACFG)	8,00 €
• mit Kirschen, Schokoeis, Schokosoße und Sahne (ACG)	7,50 €

Auf Wunsch bereiten wir Ihre Pfannkuchen gegen einen **Aufpreis von 1 €** gerne mit laktosefreier Milch zu.

Sie vertragen kein Weizenmehl? Dann bereiten wir Ihre Pfannkuchen auf Wunsch mit Buchweizenmehl zu.

# Herzhafte Pfannkuchen

<b>Speckpfannkuchen</b> , auf Wunsch auch mit frischem Knoblauch, Salatgarnitur (ACG)	7,50 €
<b>Salami-Peperonipfannkuchen</b> , mit Gouda gratiniert (ACG)	9,00 €
<b>Pfannkuchen "Nina"</b> (7, 8) gerollt mit Kochschinken und gratiniertem Käse, Salatgarnitur (ACG)	9,10 €
<b>Pfannkuchen "Nina"</b> (7, 8) gerollt mit Kochschinken und Zaziki, Salatgarnitur (ACG)	9,10 €
<b>Räucherlachspfannkuchen</b> mit Meerrettichcreme, Salatgarnitur (ACGD)	11,50 €
<b>Spinat-Feta-Pfannkuchen</b> mit viel Knoblauch, Salatgarnitur (ACG)	9,50 €
<b>Brokkoli-Käse-Pfannkuchen</b> , überbacken (ACG)	9,30 €
<b>Griechischer Pfannkuchen</b> mit Tomaten-Schafskäsecreme, Oliven und Peperoni, Salatgarnitur (ACG)	9,80 €
<b>Pfannkuchen-Pizza</b> (7, 8) mit Schinken, Salami, Champignons, Tomaten, Zwiebeln und Käse überbacken (ACG)	10,20 €
<b>Pfannkuchen "Mexico"</b> (7, 8) mit würzig-scharfer Tomatencreme mit Mais, Knackwurst und Kidneybohnen, Salatgarnitur (ACG)	9,50 €
<b>Pfannkuchen "August der Starke"</b> (8) gefüllt mit rohem Schinken mit Parmesan und Salatgarnitur (ACG)	9,50 €
<b>Pfannkuchen mit Würzfleisch und Käse</b> , Salatgarnitur (ACGI)	11,50 €
<b>Pfannkuchen „Hawaii“</b> (7, 8) mit Ananas und Kochschinken, überbacken mit Käse (ACG)	9,80 €
<b>Pfannkuchen überbacken mit Camembert</b> , dazu Preiselbeeren & Sahne (ACG)	9,50 €
<b>Buchweizenpfannkuchen nach bretonischer Art</b> , (8) gefüllt mit Zwiebelragout, dazu krosser Schinken und Spiegelei (ACG)	11,80 €
<b>Pfannkuchen mit gekochtem Buchweizenkorn</b> , Orangenmarmelade, Ziegenfrischkäse (ACG)	9,20 €

Auf Wunsch bereiten wir Ihre Pfannkuchen gegen einen **Aufpreis von 1 €** gerne mit laktosefreier Milch zu.

Sie vertragen kein Weizenmehl? Dann bereiten wir Ihre Pfannkuchen auf Wunsch mit Buchweizenmehl zu.

## Zusätzliche **Mittags- und Abendkarte**

<b>Tagessuppe</b> (Allergene bitte erfragen)	5,20 €
<b>Würzfleisch</b> vom Geflügel, hausgemacht (AGI)	5,80 €
<b>Kleiner gemischter Salat</b> (IJK)	4,50 €
<b>Griechischer Salat</b> mit Schafskäse, Oliven, Peperoni und Baguette-Scheiben (AGIJK)	9,00 €
<b>Warmes Bratenbrot</b> (7) mit saurer Gurke, Meerrettich, Spiegelei, Bratensauce, Salatgarnitur (CIJ)	9,50 €
<b>Bauernfrühstück</b> von drei Eiern, mit Salatgarnitur (C)	9,30 €
<b>Hausgemachte Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern</b> , Salatgarnitur ©	9,30 €
<b>Schweineschnitzel</b> (ACGJ)	
● mit Pommes frites und Salatgarnitur	13,90 €
● mit hausgemachten Bratkartoffeln und Salatgarnitur	13,90 €

# Heißgetränke

## Kaffeespezialitäten:

Tasse Kaffee	(im Keks: ACEFGK)	2,30 €
Großer Kaffee	(im Keks: ACEFGK)	3,30 €
Cappuccino mit Milch oder Sahne	(G) (im Keks: ACEFGK)	2,60 €
Milchkaffee	(G) (im Keks: ACEFGK)	2,90 €
Milchkaffee Irish Cream (2cl) (1)	(G) (im Keks: ACEFGK)	4,10 €
Latte Macchiato	(G) (im Keks: ACEFGK)	2,90 €
Latte Macchiato mit doppeltem Espresso	(G) (im Keks: ACEFGK)	3,50 €
Latte Macchiato mit Sirup (Karamell, Zimt, Haselnuss, Vanille, Kokos)	(GH) (im Keks: ACEFGK)	3,90 €
Espresso einfach / doppelt	(im Keks: ACEFGK)	2,30 €/3,60 €
Muntermacher: Doppelter Espresso mit einem Schuss Honig	(im Keks: ACEFGK)	4,00 €
Espresso Macchiato	(G) (im Keks: ACEFGK)	2,90 €
Mexikanischer Kaffee mit 2 cl Tequila, Milchschaum und Zimt	(G) (im Keks: ACEFGK)	4,90 €
Rüdesheimer Kaffee mit 2 cl Weinbrand und Sahne	(G) (im Keks: ACEFGK)	4,90 €
Holländer Kaffee mit 2 cl Eierlikör und Sahne	(CG) (im Keks: ACEFGK)	4,90 €
Cafe Brazil mit 2 cl Rum, Milchschaum und braunem Zucker	(G) (im Keks: ACEFGK)	4,90 €
Irish Coffee mit 2 cl Whisky, Sahne und braunem Zucker (1)	(G) (im Keks: ACEFGK)	4,90 €

(Unsere Kaffeespezialitäten erhalten Sie auf Wunsch auch koffeinfrei)

## Kakaospezialitäten:

Kakao mit Sahne	(G) (im Keks: ACEFGK)	2,90 €
Kakao mit Rum & Sahne	(G) (im Keks: ACEFGK)	4,90 €

## Original italienische heiße Schokolade: (im Keks: ACEFGK)

<b>Zartbitter:</b> Zartbitter pur oder mit Chili	(GEH)	4,30 €
<b>Vollmilch:</b> Vollmilch pur, oder mit Kokos, Karamell mit Salz, Nougat, Minze	(GEH)	4,30 €
<b>Weiß:</b> Cremig pur	(GEH)	4,30 €

Auf Wunsch bereiten wir Ihre Heißgetränke gegen einen **Aufpreis von 1 €** gerne mit laktosefreier Milch zu

## Julius Meinl Teespezialitäten aus biologischem Anbau:

Kirsch-Granatapfel, Früchtereigen, Darjeeling, Earl Grey, Marokkanische Minze, Bergkräuter, Ingwer-Zitronengras, Grüner Tee	(im Keks: ACEFGK)	2,90 €
--	-------------------	--------



## Alkoholfreie Getränke

### Heide-Säfte 0,2l / 0,4l:

Apfelsaft	2,30 €/4,10 €
Orangensaft	2,30 €/4,10 €
Bananennektar	2,30 €/4,10 €
KiBa (Mix Kirsch-/Bananennektar)	2,30 €/4,10 €
Johannisbeernektar	2,30 €/4,10 €
Sauerkirschnektar	2,30 €/4,10 €
Mangonektar	2,30 €/4,10 €
Rhabarbernektar	2,30 €/4,10 €
Tomatensaft	2,30 €/4,10 €
Saftschorle 0,2l / 0,4l	1,90 €/3,50 €

### Oppacher

(Flaschen)

Mineralwasser medium / still 0,25l	2,20 €
Mineralwasser medium / still 0,75l	5,90 €

### Oppacher

(0,2l / 0,4l vom Zapfhahn)

Tafelwasser, spritzig	1,90 €/3,50 €
Cariba Cola (1, 10)	2,10 €/3,70 €
Waldmeisterbrause (1)	2,10 €/3,70 €
Himbeerbrause (1)	2,10 €/3,70 €
Orangenperle (5,7)	2,10 €/3,70 €
Tonic Water (6)	2,10 €/3,70 €
Ginger Ale (1)	2,10 €/3,70 €

## Biere

Feldschlößchen Pilsner vom Fass 0,3l / 0,5l	3,10 €/4,10 €
Feldschlößchen Rubin vom Fass 0,3l / 0,5l	3,50 €/4,50 €
Feldschlößchen Radler naturtrüb vom Fass 0,3l / 0,5l	3,10 €/4,10 €
Feldschlößchen Diesel (Bier/Cola) vom Fass 0,3l / 0,5l	3,10 €/4,10 €
Schwarzer Steiger (Fl.) 0,5l	4,00 €
Feldschlößchen alkoholfrei (Fl.) 0,5l	4,00 €
Feldschlößchen alkoholfrei oder naturtrübes Radler, alkoholfrei (Fl.) 0,5l	4,00 €
Erdinger Weizen kristall, Hefe hell/dunkel, hell-alkoholfrei (Fl.) 0,5l	4,00 €

## Weißwein

Sauvignon blanc, Pfalz, trocken 0,25l / Flasche 0,75l <sup>(7)</sup>	5,50 €/16,00 €
Riesling, Pfalz, trocken 0,25l / Flasche 0,75l <sup>(7)</sup>	6,00 €/18,00 €
Gewürztraminer Kabinett Pfalz, halbtrocken 0,25l / Flasche 0,75l <sup>(7)</sup>	5,50 €/16,50 €
Weißweinschorle 0,25l <sup>(7)</sup>	4,00 €

## Roséwein

Spätburgunder Rosé, Pfalz, trocken, 0,25l / Flasche 0,75l <sup>(7)</sup>	5,50 €/16,50 €
--	----------------

## Rotwein

Sangiovese, Italien, aus biologischem Anbau, trocken, 0,25l / Flasche 0,75l <sup>(7)</sup>	6,90 €/20,50 €
Dornfelder, Pfalz, halbtrocken, 0,25l / Flasche 0,75l <sup>(7)</sup>	5,90 €/17,50 €
Rotweinschorle 0,25l <sup>(7)</sup>	4,00 €

## Sekt & Prosecco

Prosecco <b>Scavi &amp; Ray</b> , Piccolo 0,2l <sup>(7)</sup>	5,80 €
---	--------

### **Palm-Berg** Rieslingsekt, trocken<sup>(7)</sup>

- Glas 0,1l 3,20 €
- Flasche 0,75l 19,80 €

<b>Burg Schlosseck</b> Riesling Sekt Piccolo 0,2l <sup>(7)</sup>	6,50 €
--	--------

## Longdrinks & Spirituosen

Aperol Spritz <sup>(1)</sup> 0,25l	6,30 €
Campari Orange <sup>(1,3)</sup> 0,3l	5,90 €
Gin Tonic <sup>(6)</sup> 0,3l	6,00 €
Tequila Sunrise <sup>(1)</sup> 0,3l	5,90 €
Tullamore Dew Irish Whisky <sup>(1)</sup> 4 cl	4,90 €
Mariacron 2 cl / 4 cl	2,00 €/3,50 €
Ramazotti 4 cl	4,00 €
Fernet Branca 4 cl	4,00 €
Radeberger Bitter 2 cl / 4 cl	2,20 €/3,90 €
Steinbeisser Alpen-Marille 2 cl / 4 cl	2,20 €/3,90 €
Bodensee-Obstler 2 cl / 4 cl	2,00 €/3,50 €



# Gasthaus Altkleinzschachwitz

Eiscafé und Pfannkuchenhaus

# No 1

Inhaberin:  
Claudia Gütter  
Bäckermeisterin & Konditorin

Altkleinzschachwitz 1, 01259 Dresden  
Fon: 0351 – 2 01 80 24, Fax: 0351 – 2 04 49 50  
E-Mail: cafe@altkleinzschachwitz1.de

## Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Samstag: 12-22 Uhr (Küchenschluss: 20:45 Uhr)  
Sonn- und Feiertage: 12-20 Uhr (Küchenschluss: 18:45 Uhr)  
Montag und Dienstag: Ruhetag

Bei sommerlichen Temperaturen montags und dienstags Eisverkauf außer Haus von 14-18:30 Uhr.

**Wir liefern für Ihre Familien- oder Betriebsfeier speziell für Sie angefertigte Eisplatten oder auch ganze Eisbuffets außer Haus.**

## Unser Eis gibt es auch tiefgefroren in Familienpackungen!

(gelagert bei -18° C mindestens haltbar bis zu sechs Monaten ab Herstellungsdatum)

Die aktuell verfügbaren Sorten finden Sie im Verkaufsschrank im Eingangsbereich.

## Allergene:

Allergene kennzeichnen wir mit einem Allergencode aus den Buchstaben der nachfolgenden Aufstellung.

## Beispiel:

ACGJ bedeutet, das Gericht enthält glutenhaltiges Getreide, Eier, Milch oder Milchprodukte und Senf.

**A** = Glutenhaltiges Getreide, **B** = Krebstiere, **C** = Eier, **D** = Fisch, **E** = Erdnüsse, **F** = Soja, **G** = Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose), **H** = Schalenfrüchte u.a. Mandel, Haselnüsse, Walnüsse, Cashews, Paranüsse, Pecanüsse, Pistazien, Macadamia, Quenlandsnuss sowie alle weiteren Nussprodukte), **I** = Sellerie, **J** = Senf, **K** = Sesamsamen, **L** = Schwefeldioxid und Sulfide, **M** = Lupine, **N** = Weichtiere

**Bitte beachten Sie, dass alle in unseren Speisen und Getränken enthaltenen deklarationspflichtigen Zusatzstoffe mit den nachfolgenden Ziffern gekennzeichnet sind:**

- (1) mit Farbstoff
- (3) mit Azofarbstoff, kann die Aufmerksamkeit und Aktivität von Kindern beeinträchtigen
- (4) enthält eine Phenylalaninquelle
- (5) mit Süßungsmitteln
- (6) chininhaltig
- (7) mit Antioxidationsmittel
- (8) mit Konservierungsstoff Natriumnitrit
- (10) koffeinhaltig