

Saisonkarte

Tagessuppe (Allergene auf Anfrage)	6,20 €
Pfannkuchen mit Speck und Zwiebeln, gratiniert mit Käse, dazu Saure-Sahne-Dip (ACGHJK)	12,80 €
Pfannkuchen gefüllt mit Pfifferlingsrahm , Salatgarnitur (ACGHJK)	14,90 €
Pfannkuchen gefüllt mit Pflaumenmus , dazu Vanilleeis, Sahne und Zimtucker (ACGHJK)	8,40 €
Drei Kartoffelpuffer	
- mit Apfelmus und Zucker (ACGHJK)	6,80 €
- mit Pfifferlingen und Salatgarnitur (ACGHJK)	14,90 €
Frisch gebackene Waffel mit Roter Grütze, Vanilleeis und Sahne (ACGHK)	8,90 €
Heiße weiße Trinkschokolade mit Erdbeersoße und Sahne (im Keks: ACEFGK)	6,20 €
Somersby Apple Cider	
- auf Eis	4,90 €
- auf Eis mit 4 cl Whisky (G) und Limette	7,90 €

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

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

Hinweise zu deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen finden sie auf der letzten Seite dieser Speisekarte

Eis-Spezialitäten

Zschachwitzer Fürstenbecher

Vanille-, Schoko- und Fruchteis mit Wodka, Karamell, Kirschen und Sahne (AGF) 7,60 €

Eiswindbeutel

Riesenwindbeutel mit Vanilleeis, Früchten und Sahne (AG) 8,60 €

Eis-Pina

Vanille- und Mangoeis mit frischer Ananas, Kokoslikör, Sahne (AGFH) 7,70 €

Stracciatellabecher

Stracciatella- und Vanilleeis, Schokosoße, Sahne, Amarettinis (AGH) 6,90 €

Rumtopf Früchtebecher

Vanille-, Schoko- und Nougateis,
Früchte aus dem hausgemachten Rumtopf, Sahne (AGH) 7,90 €

Garten Eden

Rieseneistraum für zwei...
6 Kugeln Eis mit vielen Früchten und Sahne (AGFH) 14,90 €

Schokobecher

Vanille- und Schokoeis mit Schokoladensoße, Sahne (AG) 6,50 €

Moccabecher (10)

Vanille-, Schoko- und Cafecruncheis, Kaffeelikör,
mit Moccasauce, Schokodekor und Sahne (AGH) 7,40 €

Griechischer Joghurtbecher

Vanille- und Joghurteis mit Honig, Walnüssen, Joghurt und Sahne (AGH) 7,60 €

Bananenbecher

Vanille-, Stracciatella- und Schokoeis mit Banane, Schokosoße, Sahne (AFGH) 7,00 €

Eierlikör-Heidelbeerbecher

Vanille- und Schokoeis mit Heidelbeeren, Eierlikör und Sahne (ACG) 7,90 €

Nusstraum

Vanille-, Nuss- und Pistazieneis mit Nüssen, Schokosauce und Sahne (AGH) 7,60 €

Schwedenbecher

Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne (ACG) 7,90 €

KiBa-Becher

Vanille- und Schokoeis mit saftigen Kirschen,
Bananenstücken, Sahne und Schokosoße (AG) 7,10 €

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir an Sonn- und Feiertagen sowie allgemein im Hochbetrieb keine Änderungswünsche für die Zusammenstellung Ihrer Eisbecher entgegennehmen können! Andernfalls berechnen wir für den Mehraufwand 1 € pro Becher.

Eis-Spezialitäten

Schwarzwaldbecher

Vanille- und Schokoeis, Kirschen, Kirschwasser, Schokosauce, Sahne (AG) 7,70 €

Joghurt-Sanddorn-Becher (AFG)

Vanille-, Joghurt-, Mangoeis, Obstsalat, Erdbeer- & Sanddornsauce, Joghurt, Sahne 7,90 €

Othellobecher

Vanille-, Schoko- und Nougateis, Eierlikör, Schokosauce und Sahne (AGH) 7,60 €

Vanille-Himbeerbecher

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne (AG) 7,90 €

Vanille-Krokant-Becher

Vanilleeis mit Krokant und Karamellsauce, Sahne (AGH) 6,90 €

Keksbecher

Vanille- und Butterkekseis, Kekse, Schokosauce und Sahne (AEFGH) 7,00 €

gemischtes Eis nach Tagesangebot, pro Kugel im Café 1,90 €

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

Portion Sahne (G) 1,90 €

Portion frischer Obstsalat 3,60 €

Portion Eierlikör, 4 cl (C) 3,00 €

bunte Streusel und Schokolinsen (1) (AG) 0,80 €

Kinder-Eisbecher

Eiskäfer (1) (AFG)

Erdbeereis mit Schokodrops, Sahne und buntem Dekor 4,00 €

Eis-Biene (1) (AFG)

Vanille- und Mangoeis mit Schokosoße, Sahne und buntem Dekor 4,90 €

Kunterbunter Kinderteller (1)

Vanille- und Erdbeereis mit Fruchtsauce, buntem Dekor und Sahne (AFG) 4,90 €

Kinder-Fruchtinsel (1)

Obstsalat mit Erdbeereis und bunter Deko (ohne Sahne) (AFG) 4,50 €

Eiszwerg (1)

1 Kugel Eis nach Wahl, mit bunter Deko, Eistüte und Sahne (AEFGHK) 4,00 €

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir an Sonn- und Feiertagen sowie allgemein im Hochbetrieb keine Änderungswünsche für die Zusammenstellung Ihrer Eisbecher entgegennehmen können! Andernfalls berechnen wir für den Mehraufwand 1 € pro Becher.

Eisshakes & Eisgetränke

Eiskaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis (G)	4,60 €
Irischer Eiskaffee mit Whisky (1) (AG)	6,10 €
Wiener Eiskaffee mit Eierlikör (CG)	6,10 €
Vereister Mocca , 1 Kugel Vanilleeis schwimmt in einem doppelten Espresso (AG)	4,10 €
Eisschokolade mit Vanille- und Schokoeis (G)	4,60 €
Toffeeshake Schokoeis, gemixt mit Milch & Cream-Likör, mit Sahnehaube & Schokosauce (G)	6,10 €
Campari-Icedrink (1, 3) Orangensaft mit Vanilleeis und Campari (G)	5,90 €
Blaue Lagune (1) Vanilleeis mit Curacao, Orangensaft, Kiwisauce, Sahne (FG)	6,60 €
Milchshake Eis Ihrer Wahl, gemixt mit Milch (AFG) (mit laktosefreier Milch: Aufpreis 1 €)	4,00 €
Prosecco & Fruchteis Prosecco-Piccolo mit Fruchteis Ihrer Wahl (F)	6,60 €

Zum Kaffee

Windbeutel frisch zubereitet (ACG)	4,00 €
Kirschwindbeutel frisch zubereitet (ACG)	6,00 €
Hausgebackener Apfelstrudel ofenwarm, mit Vanilleeis und Sahne (ACGH)	6,30 €

Süße Pfannkuchen

mit Zimtzucker und Sahne (ACG)	5,30 €
mit Apfelmus und Puderzucker (ACG)	6,20 €
mit Nougatcreme und Puderzucker (ACGH)	6,60 €
mit Pflaumenmus, Vanilleeis, Zimtzucker und Sahne (ACGL)	8,40 €
Bananenpfannkuchen mit Schokosoße (ACFG)	7,70 €
Kirschgrützepfannkuchen mit Zimtzucker und Sahne (ACG)	8,70 €
Heidelbeerpfannkuchen mit Vanilleeis und Sahne (ACGH)	9,00 €
Schwedenpfannkuchen mit Apfelmus, Eierlikör, Vanilleeis und Sahne (ACGH)	9,80 €
Pfannkuchen mit gekochtem Buchweizenkorn, Äpfeln und Walnüssen, Zimtzucker (ACGH)	8,60 €
Kirschpfannkuchen mit Mandelstiften und Vanilleeis (ACGH)	8,30 €
Apfelpfannkuchen mit Zimtzucker (ACG)	7,30 €

Frisch gebackene Waffel

• mit Sahne (ACG)	5,00 €
• mit Apfelmus, Eierlikör Vanilleeis und Sahne (ACFG)	8,20 €
• mit Kirschen, Schokoeis, Schokosoße und Sahne (ACG)	7,80 €
• mit Roter Grütze, Vanilleeis und Sahne (1) (ACG)	8,50 €

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

Speckpfannkuchen , auf Wunsch auch mit frischem Knoblauch, Salatgarnitur (ACG)	8,60 €
Salami-Peperonipfannkuchen , mit Gouda gratiniert (ACG)	9,90 €
Pfannkuchen "Nina" (7, 8) gerollt mit Kochschinken und gratiniertem Käse, Salatgarnitur (ACG)	10,30 €
Pfannkuchen "Nina" (7, 8) gerollt mit Kochschinken und Zaziki, Salatgarnitur (ACG)	10,00 €
Räucherlachspfannkuchen mit Meerrettichcreme, Salatgarnitur (ACGD)	12,90 €
Spinat-Feta-Pfannkuchen mit viel Knoblauch, Salatgarnitur (ACG)	10,50 €
Brokkoli-Käse-Pfannkuchen , überbacken (ACG)	10,30 €
Griechischer Pfannkuchen mit Tomaten-Schafskäsecreme, Oliven und Peperoni, Salatgarnitur (ACG)	10,60 €
Pfannkuchen-Pizza (7, 8) mit Schinken, Salami, Champignons, Tomaten, Zwiebeln und Käse überbacken (ACG)	11,30 €
Pfannkuchen "Mexico" (7, 8) mit scharfer Tomatensoße, Knackwurst, Mais, Kidneybohnen, Salatgarnitur (ACG)	11,60 €
Pfannkuchen "August der Starke" (8) gefüllt mit rohem Schinken mit Parmesan und Salatgarnitur (ACG)	10,60 €
Pfannkuchen mit Würzfleisch und Käse , Salatgarnitur (ACGI)	12,60 €
Pfannkuchen „Hawaii“ (7, 8) mit Ananas und Kochschinken, überbacken mit Käse (ACG)	10,70 €
Pfannkuchen überbacken mit Camembert , dazu Preiselbeeren & Sahne (ACG)	10,60 €
Buchweizenpfannkuchen nach bretonischer Art , (8) gefüllt mit Zwiebelragout, dazu krosser Schinken und Spiegelei (ACG)	13,20 €
Pfannkuchen mit gekochtem Buchweizenkorn , Orangenmarmelade, Ziegenfrischkäse, Walnüsse (ACGH)	10,30 €

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**

Tagessuppe (Allergene bitte erfragen)	6,20 €
Würzfleisch vom Geflügel, hausgemacht (AGI)	6,50 €
Kleiner gemischter Salat (LJK)	5,50 €
Großer Salatteller , saisonal variierend, mit Schafskäse, Oliven, Peperoni und Baguette-Scheiben (AGLJK)	11,50 €
Warmes Bratenbrot (7) mit saurer Gurke, Meerrettich, Spiegelei, Bratensauce, Salatgarnitur (CLJ)	10,50 €
Bauernfrühstück von drei Eiern, mit Salatgarnitur (C)	10,60 €
Hausgemachte Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern , Salatgarnitur ©	10,80 €
Schweineschnitzel (ACGJ)	
● mit Pommes frites und Salatgarnitur	14,90 €
● mit hausgemachten Bratkartoffeln und Salatgarnitur	14,90 €

Heißgetränke

Julius Meinl Kaffeespezialitäten:

Tasse Kaffee crema	(im Keks: ACEFGK)	2,50 €
Großer Kaffee	(im Keks: ACEFGK)	4,00 €
Cappuccino mit Milch oder Sahne	(G) (im Keks: ACEFGK)	3,00 €
Milchkaffee	(G) (im Keks: ACEFGK)	3,50 €
Milchkaffee Baileys (2cl) (1)	(G) (im Keks: ACEFGK)	5,00 €
Latte Macchiato	(G) (im Keks: ACEFGK)	3,50 €
Latte Macchiato mit doppeltem Espresso	(G) (im Keks: ACEFGK)	4,50 €
Latte Macchiato mit Sirup (Karamell, Zimt, Haselnuss, Vanille, Kokos)	(GH) (im Keks: ACEFGK)	4,50 €
Espresso einfach / doppelt	(im Keks: ACEFGK)	2,60 €/4,00 €
Muntermacher: Doppelter Espresso mit einem Schuss Honig	(im Keks: ACEFGK)	4,60 €
Espresso Macchiato	(G) (im Keks: ACEFGK)	3,50 €
Mexikanischer Kaffee mit 2 cl Tequila, Milchschaum und Zimt	(G) (im Keks: ACEFGK)	6,20 €
Rüdesheimer Kaffee mit 2 cl Weinbrand und Sahne	(G) (im Keks: ACEFGK)	6,20 €
Holländer Kaffee mit 2 cl Eierlikör und Sahne	(CG) (im Keks: ACEFGK)	6,20 €
Cafe Brasil mit 2 cl Rum, Milchschaum und braunem Zucker	(G) (im Keks: ACEFGK)	6,30 €
Irish Coffee mit 2 cl Whisky, Sahne und braunem Zucker (1)	(G) (im Keks: ACEFGK)	6,50 €
Cafe Italiano mit 2 cl Grappa, Vanilleeis, Sahne	(G) (im Keks: ACEFGK)	6,50 €

(Unsere Kaffeespezialitäten erhalten Sie auf Wunsch auch koffeinfrei)

Kakaospezialitäten:

Kakao mit Sahne	(G) (im Keks: ACEFGK)	3,50 €
Kakao mit Rum & Sahne	(G) (im Keks: ACEFGK)	5,40 €

Original italienische heiße Schokolade: (im Keks: ACEFGK)

Zartbitter: Zartbitter pur oder mit Chili	(GEH)	4,90 €
Vollmilch: Vollmilch pur, oder mit Kokos, Nougat, Minze	(GEH)	4,90 €
Weiß: Cremig pur	(GEH)	4,90 €

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)	3,90 €
--	-------------------	--------

Alkoholfreie Getränke

Heide-Säfte 0,2l / 0,4l:

Apfelsaft	2,50 €/4,50 €
Orangensaft	2,50 €/4,50 €
Bananennektar	2,50 €/4,50 €
KiBa (Mix Kirsch-/Bananennektar)	2,50 €/4,50 €
Johannisbeernektar	2,50 €/4,50 €
Sauerkirschnektar	2,50 €/4,50 €
Mangonektar	2,50 €/4,50 €
Rhabarbernektar	2,50 €/4,50 €
Tomatensaft	2,50 €/4,50 €
Saftschorle 0,2l / 0,4l	2,30 €/4,00 €

Oppacher

(Flaschen)

Mineralwasser medium / still 0,25l	2,50 €
Mineralwasser medium / still 0,75l	6,50 €

Oppacher

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

Tafelwasser, spritzig	2,00 €/3,80 €
Cariba Cola (1, 10)	2,40 €/4,20 €
Waldmeisterbrause (1)	2,40 €/4,20 €
Himbeerbrause (1)	2,40 €/4,20 €
Orangenperle (5,7)	2,40 €/4,20 €
Tonic Water (6)	2,40 €/4,20 €
Ginger Ale (1)	2,40 €/4,20 €

Biere

Feldschlößchen Pilsner vom Fass 0,3l / 0,5l	3,30 €/4,50 €
Feldschlößchen Rubin vom Fass 0,3l / 0,5l	3,90 €/4,90 €
Feldschlößchen Radler naturtrüb vom Fass 0,3l / 0,5l	3,30 €/4,50 €
Feldschlößchen Diesel (Bier/Cola) vom Fass 0,3l / 0,5l	3,30 €/4,50 €
Schwarzer Steiger (Fl.) 0,5l	4,20 €
Feldschlößchen alkoholfrei (Fl.) 0,5l	4,20 €
Feldschlößchen alkoholfrei oder naturtrübes Radler, alkoholfrei (Fl.) 0,5l	4,20 €
Erdinger Weizen kristall, Hefe hell/dunkel, hell-alkoholfrei (Fl.) 0,5l	4,50 €

Weißwein

Sauvignon blanc, Pfalz, trocken 0,25l / Flasche 0,75l ⁽⁷⁾	6,50 € / 19,00 €
Riesling, Pfalz, trocken 0,25l / Flasche 0,75l ⁽⁷⁾	6,80 € / 20,50 €
Gewürztraminer Kabinett Pfalz, halbtrocken 0,25l / Flasche 0,75l ⁽⁷⁾	6,20 € / 18,50 €
Weißweinschorle 0,25l ⁽⁷⁾	4,90 €

Roséwein

Spätburgunder Rosé, Pfalz, trocken, 0,25l / Flasche 0,75l ⁽⁷⁾	6,50 € / 19,00 €
--	------------------

Rotwein

Sangiovese, Italien, aus biologischem Anbau, trocken, 0,25l / Flasche 0,75l ⁽⁷⁾	7,90 € / 23,00 €
Dornfelder, Pfalz, halbtrocken, 0,25l / Flasche 0,75l ⁽⁷⁾	6,50 € / 19,00 €
Rotweinschorle 0,25l ⁽⁷⁾	4,90 €

Sekt & Prosecco

Prosecco Scavi & Ray , Piccolo 0,2l ⁽⁷⁾	6,80 €
---	--------

Palm-Berg Rieslingsekt, trocken⁽⁷⁾

- Glas 0,1l 3,90 €
- Flasche 0,75l 19,80 €

Burg Schlosseck Riesling Sekt Piccolo 0,2l ⁽⁷⁾	7,50 €
--	--------

Longdrinks & Spirituosen

Aperol Spritz ⁽¹⁾ 0,25l	6,90 €
Campari Orange ^(1,3) 0,3l	6,20 €
Gin Tonic ⁽⁶⁾ 0,3l	6,50 €
Tequila Sunrise ⁽¹⁾ 0,3l	6,20 €

Jameson „Green Label“ Triple Distilled Irish Whisky ⁽¹⁾ 4 cl	5,90 €
Jameson „Crested“ Triple Distilled Irish Whisky ⁽¹⁾ 4 cl	7,50 €
Mariacron 2 cl / 4 cl	2,00 € / 3,50 €
Ramazotti 4 cl	4,00 €
Radeberger Bitter 2 cl / 4 cl	2,20 € / 3,90 €
Alpen-Marille 2 cl / 4 cl	2,20 € / 3,90 €
Bodensee-Obstler 2 cl / 4 cl	2,00 € / 3,50 €
Baileys 4 cl	4,50 €
Grappa di Barolo 4 cl	5,60 €



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

