



# Gasthaus Altkleinzschachwitz

Eiscafé und Pfannkuchenhaus

No 1

Inhaberin:  
Claudia Gütter  
Bäckermeisterin & Konditorin

Altkleinzschachwitz 1, 01259 Dresden  
Tel.: 0351-2018024  
E-Mail: [cafe@altkleinzschachwitz1.de](mailto:cafe@altkleinzschachwitz1.de)

## Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Samstag:	12-21 Uhr (Küchenschluss: 20:30 Uhr)
Sonn- und Feiertage:	12-20 Uhr (Küchenschluss: 18:30 Uhr)
Montag und Dienstag:	Ruhetag

Je nach Temperatur und Witterung stellen wir weitere Sitzmöglichkeiten  
in unserem Biergarten zur Verfügung.

Außerdem erwartet Sie von November bis Januar, samstags und sonntags,  
im Biergarten unser Altkleinzschachwitzer Eierpunsch, Winzerglühwein und Quarkkrapfen  
an unserer Feuerschale.

Zusätzlich ist bei sommerlichem Wetter  
montags und dienstags  
unser Straßeneisverkauf von 14:00-18:30 Uhr geöffnet.

Unser Eis erhalten Sie auch tiefgefroren in Familienpackungen!  
Die aktuell verfügbaren Sorten finden Sie im Verkaufsschrank im Eingangsbereich.

Für Ihre besonderen Anlässe stellen wir Ihnen gerne individuelle Eisplatten, Eisbomben  
oder auch ganze Eisbuffets zusammen,  
die abgeholt oder auf Wunsch geliefert werden können.

Für alle individuellen Wünsche gilt ein Aufpreis von 1 €.  
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie im hinteren Teil der Speisekarte.  
Für Verpackungen berechnen wir 1 €.



# Gasthaus Altkleinzschachwitz

Eiscafé und Pfannkuchenhaus

No 1

## Saisonkarte

Tagessuppe 7,00 €

Bratwurst-Pfannkuchen

gefüllt mit Bratwurst, Sauerkraut, dazu Bratensoße und Salatgarnitur 14,00 €

Pilzpfannkuchen, gefüllt mit Rahmpilzen, dazu Salatgarnitur 14,70 €

Currywurst-Pfannkuchengefüllt mit Currywurst, dazu Salatgarnitur 13,80 €

Erzgebirgische grüne Fratzen, knusprige Kartoffelpuffer

- mit Roter Bete und Fetakäse, gratiniert, dazu Zaziki Salatgarnitur 14,50 €

- mit Apfelmus und Zucker 9,00 €

Pfälzer Winzer-Glühwein, weiß oder rot 4,00 €, mit Rum oder Amaretto 5,00 €

Altkleinzschachwitzer Eierpunsch 5,50 €

Kinderpunsch 4,00 €

## Altkleinzschachwitzer Wintergarten

Winzerglühwein, Eierpunsch, Quarkkräpfen und heiße Suppe.

**Stimmungsvolle Momente an der Feuerschale**

Eröffnung am Freitag, dem 31.10.25 ab 13 Uhr,  
danach jeden Samstag von 13-20 Uhr und  
jeden Sonntag von 12-20 Uhr.

Für alle individuellen Wünsche gilt ein Aufpreis von 1 €.

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie im hinteren Teil der Speisekarte.

Für Verpackungen berechnen wir 1 €.



## Süße Pfannkuchen

<b>Zimt-Zucker-Pfannkuchen</b> dazu Sahne, Zimt-Zucker	6,90 €
<b>Apfelmuspfannkuchen</b> Apfelmus, Puderzucker	7,50 €
<b>Apfelpfannkuchen</b> eingebackene Apfelstücke, dazu Zimtzucker	8,00 €
• Extra Walnüsse	+1,20 €
<b>Nougatpfannkuchen</b> gefüllt mit Nougatcreme, dazu Puderzucker	8,50 €
<b>Pflaumenmuspfannkuchen</b> gefüllt mit Pflaumenmus, dazu Vanilleeis, Sahne, Zimtzucker	10,50 €
<b>Bananenpfannkuchen</b> gefüllt mit einer Banane, dazu Puderzucker wahlweise:	
• mit Schokosoße	9,50 €
• mit Nougatcreme	9,80 €
<b>Kirschgrützpfnkuchen</b> gefüllt mit Kirschgrütze, dazu Sahne, Zimtzucker	9,80 €
<b>Kirschpfannkuchen</b> eingebackene Kirschen, Mandelstifte, dazu Vanilleeis, Puderzucker	10,20 €
<b>Heidelbeerpfannkuchen</b> gefüllt mit Heidelbeeren, dazu Vanilleeis, Sahne, Puderzucker	11,00 €
<b>Schwedenpfannkuchen</b> Apfelmus, Eierlikör, Vanilleeis, Sahne, Puderzucker	12,00 €

Für alle individuellen Wünsche gilt ein Aufpreis von 1 €.  
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie im hinteren Teil der Speisekarte.  
Für Verpackungen berechnen wir 1 €.



## Herzhafte Pfannkuchen

### Gefüllte Pfannkuchen

<b>Pfannkuchen „Nina“</b>	13,50 €
gefüllt mit Kochschinken, Käse, dazu Salatgarnitur	
• extra Zaziki	+1,10 €
<b>Pfannkuchen „August der Starke“</b>	14,90 €
gefüllt mit geräuchertem Schinken, Parmesan, dazu Salatgarnitur	
<b>Räucherlachspfannkuchen</b>	16,80 €
gefüllt mit Räucherlachs, dazu Meerrettich und Salatgarnitur	
<b>Pfannkuchen „Mexico“</b>	15,90 €
gefüllt mit scharfer Tomatensoße, Knackwurst, Mais, Kidneybohnen, dazu Salatgarnitur	

### Gefüllte vegetarische Pfannkuchen

<b>Spinat–Feta–Pfannkuchen</b>	14,50 €
gefüllt mit Spinat, Feta, viel Knoblauch, dazu Salatgarnitur	
<b>Griechischer Pfannkuchen</b>	15,60 €
gefüllt mit Tomaten–Fetacreme, dazu Oliven, Peperoni, Zaziki, Salatgarnitur	



## Herzhafte Pfannkuchen

### Gebackene Pfannkuchen

<b>Würzfleischpfannkuchen</b> gefüllt mit Würzfleisch, überbacken mit Käse, dazu Salatgarnitur	17,10 €
<b>Brokkoli–Käse–Schinken-Pfannkuchen</b> Brokkoli, überbacken mit Schinken, Käse	15,80 €
<b>Pizzapfannkuchen</b> Tomatensoße, Schinken, Salami, Champignons, Zwiebeln, Tomaten, Käse	16,90 €
<b>Buchweizenpfannkuchen, bretonischer Art</b> gefüllt mit Zwiebelragout, Käse, dazu krosser Speck, Spiegelei, Salatgarnitur	17,20 €

### Gebackene vegetarische Pfannkuchen

<b>Camembert–Birne–Pfannkuchen</b> überbacken mit Camembert und Birne, dazu Preiselbeeren, Sahne	14,50 €
<b>Brokkoli–Käse–Pfannkuchen</b> Brokkoli, überbacken mit Käse	14,00 €



## Zusätzliches Speisenangebot

<b>Tagessuppe</b>	7,00 €
<b>Würzfleisch</b> hausgemacht vom Geflügel, überbacken mit Käse, dazu geröstetes Brot	7,50 €
<b>Großer Salatteller</b> saisonal variierend, mit Oliven, Peperoni, dazu Dressing und geröstetes Brot	15,40 €
Zusätzlich mit:	
• Feta	+2,00 €
• Hähnchenstreifen	+4,00 €
<b>Bratkartoffeln mit Spiegelei</b> hausgemachte Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Speck, dazu zwei Spiegeleier, Salatgarnitur	14,50 €
<b>Bauernfrühstück</b> von drei Eiern, hausgemachte Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Speck, dazu Salatgarnitur	14,50 €
<b>Warmes Bratenbrot</b> hausgemachter Schweinebraten, Bratensoße, Spiegelei, Meerrettich, saure Gurken, dazu Salatgarnitur	14,70 €
<b>Schweineschnitzel</b> Beilage nach Wahl, dazu Salatgarnitur	18,50 €
• Portion Pommes	
• Portion Bratkartoffeln	
<b>Schweineschnitzel nach Art „Cordon bleu“</b> Beilage nach Wahl, dazu Salatgarnitur	21,80 €
• Portion Pommes	
• Portion Bratkartoffeln	





## Zum Kaffee

### Frisch gebacken Waffeln (nur bis 18 Uhr)

<b>Waffel mit Sahne</b> Sahne, Puderzucker	6,10 €
<b>Apfelmuswaffel</b> Apfelmus, Puderzucker	7,00 €
<b>Kirschwaffel</b> Kirschen, Schokoeis, Schokosoße, Sahne, Puderzucker	9,00 €
<b>Schwedenwaffel</b> Apfelmus, Eierlikör, Vanilleeis, Sahne, Puderzucker	10,20 €

## Windbeutel und Kuchen

<b>Windbeutel</b> Sahne, Puderzucker	4,90 €
<b>Kirschwindbeutel</b> Sahne, Kirschgrütze, Puderzucker	7,10 €
<b>Eiswindbeutel</b> Sahne, Früchte, Vanilleeis, Puderzucker	10,20 €
<b>Apfelstrudel</b> dazu Vanilleeis, Sahne, Puderzucker	7,00 €

## Für unsere Kinder

<b>Eisbiene</b> Vanille- und Mangoeis, Schokosoße, Sahne, buntes Dekor	6,50 €
<b>Kunterbunter Kinderteller</b> Vanille- und Erdbeereis, Fruchtsoße, Sahne, buntes Dekor	6,50 €
<b>Eiszwerg</b> eine Eiskugel nach Wahl, Eistüte, Sahne, buntes Dekor	4,90 €



## Eisbecher

<b>Stracciatellabecher</b>	8,50 €
Vanille- und Stracciatellaeis, Amarettinis, Schokosoße, Sahne	
<b>Schokobecher</b>	7,90 €
Vanille- und Schokoeis, Schokosoße, Sahne	
<b>Keksbecher</b>	8,50 €
Vanille- und Butterkekseis, Kekse, Schokosoße, Sahne	
<b>Nusstraum</b>	9,50 €
Vanille-, Nuss- und Pistazieneis, Nüsse, Schokosoße, Sahne	
<b>Krokantbecher</b>	8,20 €
Vanilleeis, Krokant, Karamellsoße, Sahne	
<b>Griechischer Joghurtbecher</b>	10,20 €
Vanille- und Joghurteis, Joghurt, karamellisierte Walnüsse, Honig, Sahne	
<b>Joghurt-Sanddorn-Becher</b>	10,60 €
Vanille-, Joghurt- und Mangoeis, Joghurt, Früchte, Sanddornsoße, Sahne	
<b>Bananenbecher</b>	9,00 €
Vanille-, Stracciatella- und Schokoeis, Bananen, Schokosoße, Sahne	
<b>KiBa-Becher</b>	9,00 €
Vanille- und Schokoeis, Kirschen, Bananen, Schokosoße, Sahne	
<b>Heißer-Himbeer-Becher</b>	9,60 €
Vanilleeis, heiße Himbeeren, Himbeersoße, Sahne	

## gemischtes Eis nach Tagesangebot

• pro Kugel	2,20 €
• Portion Sahne	2,20 €
• Portion Soße	1,50 €
• Portion Früchte	3,00 €
• bunte Streusel und Schokolinsen	0,80 €
• Portion Eierlikör, 4 cl	3,00 €

## Rieseneistraum für Zwei

<b>Garten Eden</b>	17,80 €
sechs Eiskugeln nach Wahl	
viele Früchte, Fruchtsoßen, Sahne	





## Eisbecher mit Alkohol

<b>Zschachwitzer Fürstenbecher</b>	10,20 €
Vanille-, Schoko- und Fruchteis, Wodka, Kirschen, Karamellsoße, Sahne	
<b>Otellobecher</b>	9,80 €
Vanille-, Schoko- und Nougateis, Eierlikör, Schokosoße, Sahne	
<b>Schwarzwaldbecher</b>	10,40 €
Vanille- und Schokoeis, Kirschwasser, Kirschen, Schokosoße, Sahne	
<b>Eierlikör-Heidelbeer-Becher</b>	10,60 €
Vanille- und Schokoeis, Eierlikör, Heidelbeeren, Heidelbeersoße, Sahne	
<b>Schwedenbecher</b>	9,80 €
Vanilleeis, Eierlikör, Apfelmus, Sahne	
<b>Moccabecher</b>	9,40 €
Vanille-, Schoko- und Cafecruncheis, Kaffeeelikör, Moccasoße, Sahne	

## Eisgetränke und Eisshakes

<b>Eiskaffee</b>	6,50 €
Kaffee, Vanilleeis, Sahne	
<b>Vereister Mocca</b>	6,00 €
Doppelter Espresso, Vanilleeis	
<b>Eisschokolade</b>	6,50 €
Kakao, Vanille- und Schokoeis, Sahne	
<b>Milchshake</b>	4,50 €
Eiskugeln nach Wahl, Milch	
<b>Toffeeshake</b>	7,90 €
Milch & Baileys, Schokoeis, Schokosoße, Sahne	
<b>Irischer Eiskaffee</b>	8,00 €
Kaffee, Whiskey, Vanilleeis, Sahne	
<b>Wiener Eiskaffee</b>	8,00 €
Kaffee, Eierlikör, Vanilleeis, Sahne	



# Gasthaus Altkleinzschachwitz

Eiscafé und Pfannkuchenhaus

# No 1

## Heißgetränke

### Julius Meinl Kaffeespezialitäten:

Kaffee Crema	3,00 €
Kaffee Crema groß	4,80 €
Cappuccino	3,50 €

- geschäumte Milch
- Schlagsahne

Milchkaffee	4,00 €
-------------	--------

### Latte Macchiato

- |   |        |
|---|--------|
| • Einfach   | 4,50 € |
| • Doppelt   | 5,90 € |
| • mit Sirup (Karamell, Zimt, Haselnuss, Vanille, Kokos) | 6,10 € |

### Espresso

- |           |        |
|-----------|--------|
| • einfach | 3,00 € |
| • doppelt | 4,80 € |

### Espresso Macchiato

- |           |        |
|-----------|--------|
| • einfach | 4,50 € |
| • doppelt | 5,90 € |

## Alkoholische Kaffeespezialitäten

<b>Holländer Kaffee</b>	7,50 €
-------------------------	--------

Kaffee, Eierlikör, Sahne

<b>Mexikanischer Kaffee</b>	7,20 €
-----------------------------	--------

Kaffee, Tequila, Milchschaum und Zimt

<b>Irischer Kaffee</b>	7,90 €
------------------------	--------

Kaffee, Whisky, brauner Zucker, Sahne

Ihr Getränk bereiten wir gerne auch aus Hafermilch, laktosefreier Milch oder koffeinfrei zu.

Für alle individuellen Wünsche gilt ein Aufpreis von 1 €.

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie im hinteren Teil der Speisekarte.

Für Verpackungen berechnen wir 1 €.



# Gasthaus Altkleinzschachwitz

Eiscafé und Pfannkuchenhaus

No 1

## Heißgetränke

### Kakaospezialitäten:

Kakao mit Sahne	4,00 €
• mit 2 cl Rum	1,50 €

### Original italienische heiße Schokolade: 5,90 €

#### Zartbitter:

- Zartbitter pur
- Chili

#### Vollmilch:

- Vollmilch pur
- Kokos
- Nougat
- Minze

#### Weiß:

- Cremig pur

### Julius Meinl Teespezialitäten aus biologischem Anbau: 4,00 €

- Kirsch-Granatapfel
- Früchtereigen
- Darjeeling
- Earl Grey
- Grüner Tee
- Marokkanische Minze
- Bergkräuter
- Ingwer-Zitronengras



# Gasthaus Altkleinzschachwitz

Eiscafé und Pfannkuchenhaus

No 1

## Alkoholfreie Getränke

### Heide-Säfte

0,2l / 0,4l

Apfelsaft	2,90 € / 4,90 €
Bananennektar	2,90 € / 4,90 €
Johannisbeernektar	2,90 € / 4,90 €
KiBa (Kirsch-/Bananennektar)	2,90 € / 4,90 €
Mangonektar	2,90 € / 4,90 €
Orangensaft	2,90 € / 4,90 €
Rhabarbernektar	2,90 € / 4,90 €
Sauerkirschnektar	2,90 € / 4,90 €
Tomatensaft	2,90 € / 4,90 €
Saftschorle	2,90 € / 4,90 €

### Oppacher

#### Mineralwasser (Flaschen)

0,25l / 0,75l

- still 2,90 € / 6,90 €
- medium 2,90 € / 6,90 €

#### vom Zapfhahn

0,2l / 0,4l

Tafelwasser, spritzig	2,10 € / 4,00 €
Cariba Cola	2,60 € / 4,60 €
Waldmeisterbrause	2,60 € / 4,60 €
Himbeerbrause	2,60 € / 4,60 €
Zitronenlimonade	2,60 € / 4,60 €

#### aus der Flasche

0,2l / 0,4l

Tonic Water	2,60 € / 4,60 €
Ginger Ale	2,60 € / 4,60 €

### Coca Cola

0,33l

Coca Cola Zero	3,60 €
----------------	--------

Für alle individuellen Wünsche gilt ein Aufpreis von 1 €.  
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie im hinteren Teil der Speisekarte.  
Für Verpackungen berechnen wir 1 €.



# Gasthaus Altkleinzschachwitz

Eiscafé und Pfannkuchenhaus

No 1

## Biere

### Feldschlößchen

#### vom Fass

**0,3l / 0,5l**

Pilsner	3,90 € / 4,90 €
Rubin	4,30 € / 5,30 €
Radler naturtrüb	3,90 € / 4,90 €
Diesel (Pilsner/Cola)	3,90 € / 4,90 €

#### aus der Flasche

**0,5l**

Schwarzer Steiger	4,90 €
Feldschlößchen alkoholfrei	4,90 €
Radler naturtrüb alkoholfrei	4,90 €

### Erdinger Weisbräu (aus der Flasche)

**0,5l**

Erdinger Weißbier	4,90 €
Erdinger alkoholfrei	4,90 €



# Gasthaus Altkleinzschachwitz

Eiscafé und Pfannkuchenhaus

No 1

## Weine

### Weißwein

**Glas/Flasche**

**0,25l / 0,75l**

Richard's, Riesling, trocken  
Mosel, Deutschland

6,90 € / 20,50 €

Palm Berg, Sauvignon blanc, trocken  
Pfalz, Deutschland

6,50 € / 19,00 €

Palm Berg, Gewürztraminer, Kabinett, halbtrocken  
Pfalz, Deutschland

6,50 € / 19,00 €

Weißweinschorle (Glas)

5,00 €

### Roséwein

**Glas/Flasche**

**0,25l / 0,75l**

Palm Berg, Spätburgunder, trocken  
Pfalz, Deutschland

6,90 € / 20,50 €

### Rotwein

**Glas/Flasche**

**0,25l / 0,75l**

Sangiovese, trocken  
Italien, aus biologischem Anbau

7,90 € / 23,00 €

Richard's, Dornfelder, halbtrocken  
Pfalz, Deutschland

6,80 € / 20,00 €

Rotweinschorle (Glas)

5,00 €

### Sekt & Prosecco

**Piccolo/Flasche**

**0,25l / 0,75l**

Scavi & Ray Prosecco (Piccolo)

7,20 €

Burg Schloßbeck, Rieslingsekt trocken

7,50 € / 23,00 €

Für alle individuellen Wünsche gilt ein Aufpreis von 1 €.  
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie im hinteren Teil der Speisekarte.  
Für Verpackungen berechnen wir 1 €.





# Gasthaus Altkleinzschachwitz

Eiscafé und Pfannkuchenhaus

No 1

## Longdrinks

0,3l

Aperol Spritz	7,90 €
Bacardi–Himbeer–Spritz	8,50 €
Campari Orange	7,00 €
Espresso Martini	8,90 €
Gin Tonic	7,50 €
Tequila Sunrise	7,20 €

## Alkoholfrei:

Gin Tonic	7,50 €
Martini–Frucht–Spritz	8,10 €

## Spirituosen

2 cl / 4 cl

Alpen–Marille	2,80 € / 4,00 €
Bodensee–Obstler	2,50 € / 4,50 €
Mariacron	2,50 € / 4,50 €
Radeberger Bitter	2,50 € / 4,50 €
Baileys	4,90 €
Grappa di Barolo	5,10 €
Jameson Crested	7,50 €
Jameson Irish Whiskey	5,90 €
Ramazotti	4,00 €

Für alle individuellen Wünsche gilt ein Aufpreis von 1 €.  
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie im hinteren Teil der Speisekarte.  
Für Verpackungen berechnen wir 1 €.



# Gasthaus Altkleinzschachwitz

Eiscafé und Pfannkuchenhaus

No 1

## Allergene:

- A = glutenhaltiges Getreide  
 B = Krebstiere- und -erzeugnisse  
 C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse  
 D = Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)  
 E = Erdnüsse und -erzeugnisse  
 F = Soja (-bohnen) und -erzeugnisse  
 G = Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)  
 H = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse  
 I = Sellerie und -erzeugnisse  
 J = Senf- und Senferzeugnisse  
 K = Sesamsamen und -erzeugnisse  
 L = Schwefeldioxid und -erzeugnisse (mit sulfaten)  
 M = Lupinen  
 N = Weichtiere

## Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff  
 3 mit Azofarbstoff  
 4 enthält eine Phenylalaninquelle  
 5 mit Süßungsmitteln  
 6 chininhaltig  
 7 Antioxidationsmittel  
 8 Konservierungsstoff Natriumnitrit  
 10 coffeinhaltig

## Gericht:

## Allergene:

## Zusatzstoffe

Zimt-Zucker-Pfannkuchen	ACG	
Apfelmuspfannkuchen	ACG	
Apfelpfannkuchen	ACG	
Nougatpfannkuchen	ACGH	
Pflaumenmuspfannkuchen	ACGL	
Bananenpfannkuchen		
• Schokosoße	ACFG	
• Nutella	ACFGH	
Kirschgrützpffannkuchen	ACG	
Kirschkpfannkuchen	ACGH	
Heidelbeerpffannkuchen	ACGH	
Schwedenpfannkuchen	ACGH	
Pfannkuchen Nina	ACG	7,8,
Pfannkuchen August der Starke	ACG	8
Räucherlachspffannkuchen	ACGD	
Pfannkuchen Mexico	ACG	7,8
Spinat-Feta-Pfannkuchen	ACG	
Griechischer Pfannkuchen	ACG	
Würzfleischpfannkuchen	ACGI	
Brokkoli-Käse-Pfannkuchen	ACG	
Camembert-Birne-Pfannkuchen	ACG	

Für alle individuellen Wünsche gilt ein Aufpreis von 1 €.

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie im hinteren Teil der Speisekarte.

Für Verpackungen berechnen wir 1 €.



# Gasthaus Altkleinzschachwitz

Eiscafé und Pfannkuchenhaus

No 1

Pizzapfannkuchen	ACG	7,8
Pfannkuchen, bretonischer Art	ACG	8
Tagessuppe	auf Anfrage	auf Anfrage
Würzfleisch	AGI	
Großer Salatteller	AGIJK	
Bratkartoffeln mit Spiegelei	C	
Bauernfrühstück	C	
Warmes Bratenbrot	CIJ	7
Schweineschnitzel	ACIJ	
Schweineschnitzel „Cordon bleu“	ACGIJ	
Waffel mit Sahne	ACG	
Apfelmuswaffel	ACFG	
Kirschwaffel	ACG	
Schwedenwaffel	ACFG	
Windbeutel	ACG	
Kirschwindbeutel	ACG	
Eiswindbeutel	AG	
Apfelstrudel	ACGH	
Eisbiene	AFG	1
Kunterbunter Kinderteller	AFG	1
Eiszwerg	AEFGHK	1
Stracciatellabecher	AGH	
Schokobecher	AG	
Keksbecher	AEFGH	
Nusstraum	AGH	
Krokantbecher	AGH	
Griechischer Joghurtbecher	AGH	
Joghurt–Sanddorn–Becher	AFG	
Bananenbecher	AFGH	
KiBa–Becher	AG	
Heißer–Himbeer–becher	AG	
Garten Eden	AGFH	
Zschachwitzer Fürstenbecher	AGF	
Othellobecher	AGH	
Schwarzwaldbecher	AG	
Eierlikör–Heidelbeer–Becher	ACG	
Schwedenbecher	ACG	
Moccabecher	AGH	10
Eiskaffee	G	
Vereister Mocca	AG	
Eisschokolade	G	
Milchshake	AFG	
Toffeeshake	G	
Irischer Eiskaffee	AG	1
Wiener Eiskaffee	CG	
Kaffee Crema		
Großer Kaffee		
Cappuccino	G	
Milchkaffee		

Für alle individuellen Wünsche gilt ein Aufpreis von 1 €.

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie im hinteren Teil der Speisekarte.

Für Verpackungen berechnen wir 1 €.



# Gasthaus Altkleinzschachwitz

Eiscafé und Pfannkuchenhaus

No 1

Latte Macchiato	GH		
Espresso			
Espresso Macchiato	G		
Holländer Kaffee	CG		
Mexikanischer Kaffee	G		
Milchkaffee–Baileys	G		1
Irischer Kaffee	G		1
Zartbitter	GEH		
Vollmilch	GEH		
Weiß	GEH		
Kakao mit Sahne	G		
Kaffekeks	ACFGK		
Cariba Cola			1,10
Waldmeisterbrause			1
Himbeerbrause		1	
Zitronenlimonade		5,7	
Tonic Water			6
Ginger Ale			1
Coca Cola Zero		1,4,5,10	
Diesel			1,10
Richard's, Riesling, trocken	L		
Sauvinon blanc, trocken	L		
Gewürztraminer, halbtrocken	L		
Weißweinschorle	L		
Palm Berg, Spätburgunder, trocken	L		
Richard's, Dornfelder, halbtrocken	L		
Rotweinschorle	L		
Scavi & Ray Prosecco	L		
Palm-Berg, Rieslingsekt trocken	L		
Aperol Spritz			1
Bacardi–Himbeer–Spritz			
Campari Orange		1,3	
Espresso Martini			
Gin Tonic			6
Tequila Sunrise		1	
Martini–Frucht		1	
Alpen–Marille			
Bodensee–Obstler			
Mariacron			
Radeberger Bitter			
Baileys			
Grappa di Barolo			
Jameson Crested		1	
Jameson Irish Whiskey		1	
Ramazotti			
Saisonkarte	auf Anfrage		auf Anfrage
Kinderfruchtinsel		1	
Glühwein	L		
Grog			
Eierpunsch	G		

Für alle individuellen Wünsche gilt ein Aufpreis von 1 €.

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie im hinteren Teil der Speisekarte.

Für Verpackungen berechnen wir 1 €.