



Gasthaus №1 Altkleinzschachwitz

Eiscafé und Pfannkuchenhaus

Inhaberin:
Claudia Gütter
Bäckermeisterin & Konditorin

Altkleinzschachwitz 1, 01259 Dresden
Tel.: 0351-2018024
E-Mail: 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 №1 Altkleinzschachwitz

Eiscafé und Pfannkuchenhaus

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, Quarkkrapfen 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

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



Gasthaus Altkleinzschachwitz

Eiscafé und Pfannkuchenhaus №1

Herzhafte Pfannkuchen

Gefüllte Pfannkuchen

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

Gefüllte vegetarische Pfannkuchen

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

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

Herzhafte Pfannkuchen

Gebackene Pfannkuchen

Würzfleischpfannkuchen 17,10 €
gefüllt mit Würzfleisch, überbacken mit Käse, dazu Salatgarnitur

Brokkoli–Käse–Schinken–Pfannkuchen 15,80 €
Brokkoli, überbacken mit Schinken, Käse

Pizzapfannkuchen 16,90 €
Tomatensoße, Schinken, Salami, Champignons, Zwiebeln, Tomaten, Käse

Buchweizenpfannkuchen, bretonischer Art 17,20 €
gefüllt mit Zwiebelragout, Käse, dazu krosser Speck, Spiegelei, Salatgarnitur

Gebackene vegetarische Pfannkuchen

Camembert–Birne–Pfannkuchen 14,50 €
überbacken mit Camembert und Birne, dazu Preiselbeeren, Sahne

Brokkoli–Käse–Pfannkuchen 14,00 €
Brokkoli, überbacken mit Käse



Gasthaus Altkleinzschachwitz

Eiscafé und Pfannkuchenhaus

Nº 1

Zusätzliches Speisenangebot

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

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 №1

Zum Kaffee

Frisch gebacken Waffeln (nur bis 18 Uhr)

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

Windbeutel und Kuchen

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

Für unsere Kinder

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

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

Eisbecher

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

Garten Eden	17,80 €
sechs Eiskugeln nach Wahl	
viele Früchte, Fruchtsoßen, Sahne	

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 №1

Eisbecher mit Alkohol

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

Eisgetränke und Eishakes

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

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 №1

Eiscafé und Pfannkuchenhaus

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

Holländer Kaffee	7,50 €
Kaffee, Eierlikör, Sahne	
Mexikanischer Kaffee	7,20 €
Kaffee, Tequila, Milchschaum und Zimt	
Irischer Kaffee	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 №1 Altkleinzschachwitz Eiscafé und Pfannkuchenhaus

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
- Früchteereignen
- Darjeeling
- Earl Grey
- Grüner Tee
- Marokkanische Minze
- Bergkräuter
- Ingwer-Zitronengras

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

Alkoholfreie Getränke

Heide-Säfte

	0,2l / 0,4l
Apfelsaft	2,90 € / 4,90 €
Bananennectar	2,90 € / 4,90 €
Johannisbeernektar	2,90 € / 4,90 €
KiBa (Kirsch-/Bananennectar)	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)

- 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

Coca Cola Zero	0,33l
	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 №1 Altkleinzschachwitz Eiscafé und Pfannkuchenhaus

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 €

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

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 €
Weißeinschorle (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	
Apfelmuspflanzkuchen	ACG	
Apfelpfannkuchen	ACG	
Nougatpfannkuchen	ACGH	
Pflaumenmuspflanzkuchen	ACGL	
Bananenpfannkuchen		
• Schokosoße	ACFG	
• Nutella	ACFGH	
Kirschgrützpfannkuchen	ACG	
Kirschkpfannkuchen	ACGH	
Heidelbeerpfannkuchen	ACGH	
Schwedenpfannkuchen	ACGH	
Pfannkuchen Nina	ACG	7,8,
Pfannkuchen August der Starke	ACG	8
Räucherlachspfannkuchen	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 №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		
Milchkaffee	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 €.



Gasthaus №1 Altkleinzschachwitz

Eiscafé und Pfannkuchenhaus

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	
Kaffekekse	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	
Sauvignon 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 €.