



Gasthaus Altkleinzschachwitz

Eiscafé und Pfannkuchenhaus

No 1

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: 20:00 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 13:00-18.30 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 €.



Saisonkarte

Tagessuppe 7,00 €

Erzgebirgische grüne Fratzen,

knusprige Kartoffelpuffer

- mit Matjessalat und Salatgarnitur (ACGDJI) 16,50 €

- mit Würzfleisch und Käse, gratiniert, dazu Salatgarnitur (AGI) 16,90 €

- mit Apfelmus und Zucker (AC) 9,00 €

Hausgemachte Sülze

mit Bratkartoffeln und Remoulade, dazu Salatgarnitur (CGI) 14,20 €

Rhabarber-Pfannkuchen

gefüllt mit Rhabarberkompott, dazu Vanilleeis, Sahne (ACG) 11,50 €

Rhabarber-Waffel

mit Rhabarberkompott, Vanilleeis, Sahne (ACG) 9,50 €

Rhabarber-Joghurt-Eisbecher

Vanille- und Erdbeereis, dazu Joghurt und Rhabarberkompott, Sahne (G) 10,50 €

Unsere Öffnungszeiten über die Ostertage:

Karfreitag 12-20.00 Uhr

Karsamstag 12-21.00 Uhr

Ostersonntag 12-20.00 Uhr

Ostermontag 12-20.00 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 €
Nougatpfannkuchen gefüllt mit Nougatcreme, dazu Puderzucker	8,50 €
Bananenpfannkuchen gefüllt mit einer Banane, dazu Puderzucker wahlweise:	
• mit Schokosoße	9,50 €
• mit Nougatcreme	9,80 €
Kirschgrützpfnkuchen gefüllt mit Kirschgrütze, dazu Vanilleeis, Sahne, geröstete Mandelsplitter	10,80 €
Heidelbeerpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren, dazu Vanilleeis, Sahne, Puderzucker	11,00 €
Schwedenpfannkuchen Apfelmus, Eierlikör, Vanilleeis, Sahne, Puderzucker	12,00 €



Herzhafte Pfannkuchen

Gefüllte Pfannkuchen

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

Gefüllte vegetarische Pfannkuchen

Spinat–Feta–Pfannkuchen	14,50 €
gefüllt mit Spinat, Feta, viel Knoblauch, dazu Salatgarnitur	
Griechischer Pfannkuchen	15,60 €
gefüllt mit Tomaten–Fetacreme, dazu Oliven, Peperoni, Zaziki, Salatgarnitur	
Pilzpfannkuchen	14,70 €
gefüllt mit Rahmpilzen, dazu Salatgarnitur	



Herzhafte Pfannkuchen

Gebackene Pfannkuchen

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

Gebackene vegetarische Pfannkuchen

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



Zusätzliches Speisenangebot

Tagessuppe	7,00 €
Würzfleisch hausgemacht vom Geflügel, überbacken mit Käse, dazu geröstetes Brot	7,50 €
Großer Salatteller saisonal variierend, mit Oliven, Peperoni, dazu Hausdressing Zusätzlich mit	14,40 €
• Feta	+2,00 €
• Hähnchenstreifen	+4,00 €
• geröstetes Baguette	+1,50 €
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 mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln, dazu Salatgarnitur	18,50 €
• extra Pilzrahm	+ 4,00 €
Schweineschnitzel nach Art „Cordon bleu“ mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites, dazu Salatgarnitur	21,80 €
• extra Pilzrahm	+ 4,00 €



Zum Kaffee

Frisch gebacken Waffeln (nur bis 18 Uhr)

Waffel mit Sahne Sahne, Puderzucker	6,10 €
Apfelmuswaffel Apfelmus, Puderzucker	7,00 €
Kirschwaffel Kirschgrütze, 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 €



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	



Eisbecher mit Alkohol

Zschachwitzer Fürstenbecher	10,20 €
Vanille-, Schoko- und Fruchteis, Wodka, Kirschen, Karamellsoße, Sahne	
Otellobecher	9,80 €
Vanille-, Schoko- und Stracciatellaeis, Eierlikör, Schokosoße, Sahne	
Schwarzwaldbecher	10,40 €
Vanille- und Schokoeis, Kirschen, Kirschwasser, 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 Eisshakes

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	
Toffeeshake	7,90 €
Milch & Baileys, Schokoeis, Schokosoße, Sahne	
Irischer Eiskaffee	8,00 €
Kaffee, Whiskey, Vanilleeis, Sahne	
Wiener Eiskaffee	8,00 €
Kaffee, Eierlikör, Vanilleeis, Sahne	



Gasthaus Altkleinzschachwitz

Eiscafé und Pfannkuchenhaus

No 1

Heißgetränke

Julius Meini 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.



Gasthaus Altkleinzschachwitz

Eiscafé und Pfannkuchenhaus

No 1

Heißgetränke

Kakaospezialitäten:

Kakao mit Sahne	4,00 €
• mit 2 cl Rum	5,50 €

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

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 €.



Alkoholfreie Getränke

Heide-Säfte

0,2 l / 0,4 l

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)

0,75 l

- still 6,90 €
- medium 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 / 0,4

Tafelwasser, still	2,10 € / 4,00 €
Tonic Water	2,60 € / 4,60 €
Ginger Ale	2,60 € / 4,60 €

Coca Cola

0,33l

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



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 €

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

Richard's, Riesling, trocken
Mosel, Deutschland

Glas / Flasche
0,25l / 0,75l

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

Palm Berg, Spätburgunder, trocken
Pfalz, Deutschland

Glas / Flasche
0,25l / 0,75l

6,90 € / 20,50 €

Rotwein

Sangiovese, trocken
Italien, aus biologischem Anbau

Glas / Flasche
0,25l / 0,75l

7,90 € / 23,00 €

Richard's, Dornfelder, halbtrocken
Pfalz, Deutschland

6,80 € / 20,00 €

Rotweinschorle (Glas)

5,00 €

Sekt & Prosecco

Scavi & Ray Prosecco (Piccolo)

Piccolo / Flasche
0,25l / 0,75l

7,20 €

Burg Schloßeck, Rieslingsekt trocken

7,50 € / 23,00 €



Gasthaus Altkleinzschachwitz

Eiscafé und Pfannkuchenhaus

No 1

Longdrinks	0,3l
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Tafelwasser (spritzig), Orange	7,90 €
Bacardi–Himbeer–Spritz Bacardi, Prosecco, Himbeeren, Tafelwasser (spritzig)	8,50 €
Campari Orange Orangensaft, Campari, Orange	7,00 €
Espresso Martini Doppelter Espresso, Vodka, Kaffeelikör, Karamellsirup	8,90 €
Gin Tonic Tonic Water, Gin, Zitrone	7,50 €
Tequila Sunrise Orangensaft, Tequila, Grenadine, Orange	7,20 €
Alkoholfrei:	
Gin Tonic Tonic Water, Gin (alkoholfrei), Zitrone	7,50 €
Freshmaker Ginger Ale, Mangonektar, Limetten, brauner Zucker	7,90 €
Martini–Frucht–Spritz Apfelsaft, Martini (alkoholfrei), Früchte nach Saison, Tafelwasser (spritzig)	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:

Zimt-Zucker-Pfannkuchen
Apfelmuspfannkuchen
Apfelpfannkuchen
Nougatpfannkuchen
Pflaumenmuspfannkuchen
Bananenpfannkuchen

- Schokosoße
- Nutella

Kirschgrütfpfannkuchen
Kirschkuchen
Heidelbeerpfannkuchen
Schwedenpfannkuchen
Pfannkuchen Nina
Pfannkuchen August der Starke
Räucherlachspfangkuchen
Pfannkuchen Mexico
Spinat-Feta-Pfannkuchen
Griechischer Pfannkuchen
Würzfleischpfannkuchen
Brokkoli-Käse-Pfannkuchen
Camembert-Birne-Pfannkuchen

Allergene:

ACG
ACG
ACG
ACGH
ACGL

ACFG
ACFGH
ACG
ACGH
ACGH
ACGH
ACG
ACG
ACGD
ACG
ACG
ACG
ACG
ACGI
ACG
ACG

Zusatzstoffe

7,8,
8
7,8

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 Altkleinzsachwitz

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
Kunerbunter 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 €.