



# 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: 20:00 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

<b>Tagessuppe</b>	7,00 €
<b>Käse-Wurstsalat</b> dazu geröstetes Brot (AGJ)	8,50 €
<b>Gratinierter Spargel mit Bärlauchpesto</b> Spargel, überbacken mit Tomate, Sauce Hollandaise, Käse dazu Salatgarnitur (GIC)	12,90 €
• mit gekochter Rinderzunge (8i)	19,40 €
<b>Matjes Pfannkuchen</b> gefüllt mit Matjessalat, dazu Salatgarnitur (ACDG)	16,50 €
<b>Erdbeer-Mascarpone Pfannkuchen</b> mit Mascarponecreme und frischen Erdbeeren (ACG)	10,80 €
<b>Erdbeerwaffel</b> mit frischen Erdbeeren, Vanilleeis, Sahne (ACG)	9,50 €
<b>Erdbeer-Eisbecher</b> Vanille- und Erdbeereis, dazu frische Erdbeeren, Sahne (G)	10,50 €
<b>Hausgemachte Erdbeerlimonade</b> mit frischer Minze 0,4l	5,50 €

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>Nougatpfannkuchen</b> gefüllt mit Nougatcreme, dazu Puderzucker	8,50 €
<b>Bananenpfannkuchen</b> gefüllt mit einer Banane, dazu Puderzucker wahlweise:	
• mit Schokosoße	9,50 €
• mit Nougatcreme	9,80 €
<b>Kirschgrützpfnnkuchen</b> gefüllt mit Kirschgrütze, dazu Vanilleeis, Sahne, geröstete Mandelsplitter	10,80 €
<b>Heidelbeerpfannkuchen</b> gefüllt mit Heidelbeeren, dazu Vanilleeis, Sahne, Puderzucker	11,00 €
<b>Schwedenpfannkuchen</b> Apfelmus, Eierlikör, Vanilleeis, Sahne, Puderzucker	12,00 €



## 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	
<b>Pilzpfannkuchen</b>	14,70 €
gefüllt mit Rahmpilzen, dazu 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 Hausdressing Zusätzlich mit	14,40 €
• Feta	+2,00 €
• Hähnchenstreifen	+4,00 €
• geröstetes Baguette	+1,50 €
<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> mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln, dazu Salatgarnitur	18,50 €
• extra Pilzrahm	+ 4,00 €
<b>Schweineschnitzel nach Art „Cordon bleu“</b> mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites, dazu Salatgarnitur	21,80 €
• extra Pilzrahm	+ 4,00 €



## 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> Kirschgrütze, 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 Stracciatellaeis, Eierlikör, Schokosoße, Sahne	
<b>Schwarzwaldbecher</b>	10,40 €
Vanille- und Schokoeis, Kirschen, Kirschwasser, 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, Kaffeelikör, 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 Altkleinzsachwitz

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

<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	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 Altkleinzsachwitz

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

<b>Longdrinks</b>	<b>0,3l</b>
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Tafelwasser (spritzig), Orange	7,90 €
<b>Bacardi–Himbeer–Spritz</b> Bacardi, Prosecco, Himbeeren, Tafelwasser (spritzig)	8,50 €
<b>Campari Orange</b> Orangensaft, Campari, Orange	7,00 €
<b>Espresso Martini</b> Doppelter Espresso, Vodka, Kaffeelikör, Karamellsirup	8,90 €
<b>Gin Tonic</b> Tonic Water, Gin, Zitrone	7,50 €
<b>Tequila Sunrise</b> Orangensaft, Tequila, Grenadine, Orange	7,20 €
<b>Alkoholfrei:</b>	
<b>Gin Tonic</b> Tonic Water, Gin (alkoholfrei), Zitrone	7,50 €
<b>Freshmaker</b> Ginger Ale, Mangonektar, Limetten, brauner Zucker	7,90 €
<b>Martini–Frucht–Spritz</b> Apfelsaft, Martini (alkoholfrei), Früchte nach Saison, Tafelwasser (spritzig)	8,10 €
<b>Spirituosen</b>	<b>2 cl / 4 cl</b>
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  
Apfelmuspffannkuchen  
Apfelpfannkuchen  
Nougatpfannkuchen  
Pflaumenmuspffannkuchen  
Bananenpfannkuchen
  - Schokosoße
  - NutellaKirschgrütpfannkuchen  
Kirschkpfannkuchen  
Heidelbeerpffannkuchen  
Schwedenpfannkuchen  
Pfannkuchen Nina  
Pfannkuchen August der Starke  
Räucherlachspffannkuchen  
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  
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 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
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 No 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		
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 €.