
Chalet
edelweiss
DAS URIGE WIRTSHAUS
COZY TAVERN

Ein perfektes
Geschenk



Hier im Restaurant erhältlich.

Restaurant-Gutschein

Machen Sie anderen eine Freude und verschenken Sie kulinarische Erlebnisse in unseren Dresdner Restaurants oder stöbern Sie im Onlineshop nach Souvenirs und ausgefallenen Geschenken.

Der Gutschein ist in unseren Restaurants und online erhältlich:
www.shop-dresden.de

Informationen zu allen Restaurants **www.restaurants-dresden.de**

Tolle Gastrojobs Dresden City



Jobs und Ausbildung

außergewöhnlich gute Bezahlung

Köche & Kellner (m/w/d)
für unsere Restaurants

+ Teil- oder Vollzeit
+ moderne Arbeitszeitmodelle
+ 500 € Einstiegsprämie
+ attraktives Trinkgeld
+ Mitarbeiter-Rabatt 50%

www.restaurants-dresden.de
Telefon **0351 - 4 98 98 26** Email **karriere@rank-buettig.de**

ALPENGLÜH'N







Alpen-Frühstück bis 11:30 Uhr

Kaffee & Teeauswahl · *selection of coffee & tea*

Eine ausführliche Übersicht über unser Kaffee-& Teeangebot finden Sie auf **Seite 13** *unserer Speisekarte!*

Tasse Café Creme Schümli	3,20
Espresso	3,20
Tasse Milchkaffee	4,20
Cappuccino original	4,20
Latte Macchiato	4,50
Aroma nach Wahl Vanille · Karamell · Haselnuss	0,50

Eilles Tea Diamonds	*Glas ca. 0,3 l*	3,70
Bio English Breakfast *Schwarztee Blatt* Teemischung aus Ceylon und Südindien	*2-4 min*	
Bio Darjeeling Imperial *Second Flush Blatt* Schwarztee, Sommerpflückung	*3 min*	
Sonne Asiens Blatt Grüntee mit Lemongras, Zitrusfrucht	*2-3 min*	
Kräutergarten reine Kräutermischung	*5-8 min*	

Alpen-Frühstück · *Alpin breakfast*

bis 11.30 Uhr

Continental-Frühstück 14,90
Brotkorb, Croissant, Butter, Konfitüre, Honig,
0,1l frisch gepresster Orangensaft
Breadbasket, croissant, butter, jam, honey, 0,1l freshly squeezed orange juice

Englisches-Frühstück 17,50
Toastbrot, Baked Beans, gebratener Speck, Nürnberger Würstchen, 2 Spiegeleier, Grilltomate
Toast bread, baked beans, roasted bacon, sausage, 2 fried eggs, oven tomato

Edelweiss-Frühstück 27,90
Brotkorb, Croissant, Butter, Konfitüre, Honig, Bircher Müsli,
Obstsalat, Kräuter-Salami, Südtiroler Schinkenspeck,
Bergkäse, Rührei, 0,1l frisch gepresster Orangensaft,
Breadbasket, croissant, butter, jam, honey, Bircher muesli, fruit salad, herb salami, South Tyrolean bacon, mountain cheese, scrambled egg, 0,1l freshly squeezed orange juice



Extras · *extras*

Butter *Butter*	*Portion*	1,50
Nutella · Honig · Konfitüre *Nutella · honey · jam*	*Portion*	2,00

Wurstspezialitäten 8,20
Südtiroler Schinkenspeck, Bruschetta-Schinken, Kräuter-Salami
Selection of South Tyrolean bacon, bruschetta ham, herb salami



Käsespezialitäten 8,20
Tilsiter · Bergkäse · Schweizer Emmentaler · Camembert
Tilsiter · mountain cheese · Swiss Emmental · Camembert

Halbe Avocado mit Paprika-Gemüsecreme 6,50
Half avocado with pepper cream

Räucherlachs mit Meerrettichsahne *Smoked salmon with horseradish cream* 8,50

Portion Obazda mit Schnittlauch und roten Zwiebeln 6,50
Portion of cheese spread with chives and red onions

Brötchen Weizen oder Mehrkorn *Roll wheat or multigrain* 2,20

Laugenbrezel oder **Croissant** *Pretzel or croissant* 3,20

Brotkorb Brötchen nach Wahl, Graubrot und Steinofen Landbaguette 4,90
Breadbasket with roll, grey bread and stone oven baked baguette

Alpen-Frühstück bis 11:30 Uhr

Alpen-Frühstück · *Alpen breakfast*

bis 11.30 Uhr

Milchprodukte, Cerealien und Vitales · *milk products, cereals and vital*

Blaubeer-Porridge mit Honig und Mandeln 6,90
Blueberry porridge with honey and almonds

Naturjoghurt mit frischen Früchten 7,20
Yoghurt with fresh fruits

Obstsalat von frischen Früchten 7,90
Fresh fruit salad

Hausgemachtes Bircher Müsli mit Sultaninen, Haselnüssen und Honig 8,20
Homemade Bircher muesli with sultanas, hazelnuts and honey

Süße Waffeln

Frische Waffeln mit Beeren der Saison, 9,80
Honig oder Konfitüre
Fresh waffles with seasonal berries, honey or jam



Warme Speisen

warm dishes

Rühreier · 3 Spiegeleier · Omelett
vom sächsischen Berghäuserhof
3 scrambled eggs · 3 fried eggs · omelette

naturell *nature*	7,00
mit Raclette-Käse *with raclette cheese*	9,50
mit Avocado *with avocado*	10,50
mit Champignons und Tomaten *with mushrooms and tomatoes*	9,50
mit Bacon oder Bruschetta-Schinken *with bacon or ham*	9,50
mit Räucherlachs *with smoked salmon*	10,50



1 gekochtes Landei vom sächsischen Berghäuserhof *1 boiled egg of Saxon farm* 2,50

Weißwurst-Frühstück 10,90
1 Paar Weißwürste im Kräutersud, Brezel und Rahmbutter
1 pair of white sausage served in herbal broth, pretzel and butter

Landei „Deluxe“ geröstetes Rauchsalzbrot, 2 pochierte Landeier, 11,50
Sauce Hollandaise, Bacon, Guacamole
Roasted salt bread, 2 poached eggs, hollandaise sauce, bacon, guacamole

Frühstücks-Burger 11,90
Dinkel-Sauerteig-Brötchen, Rührei, Bacon, Guacamole, BBQ Soße und Schnittlauch
Spelt sourdough roll, scrambled eggs, bacon, guacamole, bbq sauce and chives

Frühstücksrösti Erdapfel-Zwiebel-Rösti, 2 Spiegeleier 11,90
mit knusprigem Speck oder mit Raclette-Käse überbacken
Potato onion rösti, 2 fried eggs with crispy bacon or with cheese gratinated

Vorspeisen · *starters*

Wurst-Käse-Salat *klein* 14,50
Fleischwurst und Emmentaler,
rote Zwiebelringe, Gewürzgurken,
Senf-Vinaigrette, frischer Schnittlauch
und Graubrot
*Swiss sliced sausage cheese salad
with pork sausage and Emmentaler cheese,
red onion rings, gherkins, mustard vinaigrette,
fresh chives and brown bread*

Rustikales Fladenbrot 14,60
Speckwürfel, Zwiebeln, Sauerrahm,
frische Kräuter, Bergkäse
*Rustic flat bread with bacon dices, onions,
sour cream, fresh herbs, mountain cheese*

Obazda Teller 10,50
Cremiger Camembert mit Paprika, Kümmel
und roten Zwiebeln, Mini-Blattsalate
und eine frische Laugenbrezel
*Creamy camembert spread with paprika,
caraway seeds and red onions, mini leaf salads
and a fresh pretzel*

Gegrilltes „Alpenbrot“ 12,50
Knuspriges Rauchsalzbrot
mit Knoblauchbutter, Bergkäse,
Champignons und Schinkenspeck geröstet
*Smoked salt bread grilled with garlic bread,
mountain cheese, mushrooms and bacon*





Suppen · *soups*



Sennerei Käsesuppe *Terrine* 7,90
mit Weißwein, Croûtons
und Schnittlauch
*Creamed cheese soup with white wine,
croutons and chives*

Kräftige Rindfleischbrühe *Terrine* 7,90
mit Frittaten und Petersilie
*Beef broth with fine sliced pancakes
and parsley*

Kürbis-Cremesuppe *Terrine* 7,90
mit mildem Curry-Popcorn
Pumpkin cream soup with curry popcorn

Salate · *salads*

Gurkensalat mit Kräuter-Schmand 7,50
Cucumber salad with herb sour cream

Bunter Gartenkräuter-Salat 10,50
Mini-Blattsalate, Tomate, Gurke,
Croûtons, Hausdressing und frische Kräuter
*Mini leaf salads, tomato, cucumber, croûtons,
house-dressing and fresh herbs*

Frischer Feldsalat 15,40
mit warmem Ziegenkäse, gegrillter Zucchini,
Senf-Dressing und Sprossen
*Lamb´s lettuce with warm goat's cheese,
grilled courgettes, mustard dressing and sprouts*

Salat „Edelweiss“ mit Hähnchenbrust „Cordon bleu“ 22,90
paniert und gefüllt mit Bruschetta-Schinken und Bergkäse, Mini-Blattsalate, Marillen-Dressing
und Ofenkürbis mit roten Zwiebeln
*Mini leaf salads with apricot dressing, oven pumpkin with red onions,
chicken breast „Cordon-Bleu“ filled with bruschetta ham and mountain cheese*

Pasta & Knödel · *pasta & dumplings*

Steinpilzknödel mit würzigem Gruyère 16,90
dazu Wirsinggemüse mit Kräuterrahm
Porcini mushroom dumplings with spicy gruyere cheese, creamed savoy cabbage with herbs

Käsespätzle mit einer Käsemischung der Dorfsennerei Schlins 17,50
geschmolzene Tomaten, Petersilienöl und zweierlei Zwiebeln
Cheese spaetzle with an austrian cheese mix, braised tomatoes, parsley oil and two kinds of onions

Schinkenrahm-Spätzle 17,50
frische Spätzle mit Schinken-Rahmsoße, Kirschtomaten und Schnittlauch
Spaetzle with ham, cream sauce, cherry tomatoes and chives

Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse und Rosmarin 17,90
Basilikum, Ofenkürbis, Rucola und Parmesan
Ravioli filled with goat cheese and rosemary, basil, pumpkin, rocket salad and Parmesan

Spaghetti Bolognese 17,90
Spaghetti mit Rindfleischragout, Wurzelgemüse, Rotwein und Parmesan
Spaghetti with beef ragout, root vegetables, red wine and Parmesan

Gebratenes · *roasted*

Gebratener Leberkäse mit 2 Spiegeleiern 12,50
Baked meat loaf with 2 fried eggs

Kasslernackensteak *ca. 200g* 16,50
„Walliser Art"
mit Tomate und Raclettekäse überbacken
*Smoked pork neck steak gratinated with tomato
and raclette cheese*

2 Stück Wildschwein-Bratwürste *ca. 200g* 12,50
mit Schmorzwiebeln
*2 roasted wild boar bratwurst sausages
with braised onions*

Gebratenes Lachsfilet *ca. 140g* 16,70
mit Kräuterbrösel-Kruste
*Roasted salmon fillet with herb
breadcrumb crust*

Cordon bleu von der Hähnchenbrust 16,50
mit Bruschetta-Schinken und Bergkäse
*Cordon-bleu of chicken breast with
bruschetta ham and mountain cheese*

Zwiebelrostbraten 24,90
Roastbeef mit Schmorzwiebeln
und Portweinsoße
*Sirloin steak with braised onions
and port wine sauce*

Beilagen · *side dishes*

Beilagensalat mit Hausdressing 7,80
Mixed salad with house-dressing

Rotkrautsalat 5,90
Red cabbage salad

Kräuterspätzle in Butter geschwenkt 5,50
Herb spaetzle in butter tossed

Kartoffelbällchen mit Käse-Speck-Füllung 5,50
Potato balls filled with cheese and bacon

Knusprig gebackene Erdapfelscheiben 5,50
Crispy baked potato dippers

Lauwarmer Erdapfel-Gurkensalat 5,50
Warm potato cucumber salad

Rote-Bete-Kartoffelgnocchi 5,50
Potato gnocchi with beetroot

Kartoffel-Kräuter-Stampf 5,90
Mashed potatoes with herbs

Backkartoffel 6,90
mit Bergkäse und knusprigem Speck
*Baked potato with mountain cheese
and crispy bacon*

Gebratene Champignons mit Lauch 5,50
Roasted mushrooms with leek

Ofenkürbis mit roten Zwiebeln 5,50
Oven pumpkin with red onions

Rosenkohl mit Speck 5,50
Brussel sprouts with bacon

Rahmwirsing 5,50
Creamed savoy cabbage

Grüne Bohnen mit Speck 5,50
Green beans with bacon

Gebutterter Brokkoli 5,50
Buttered broccoli

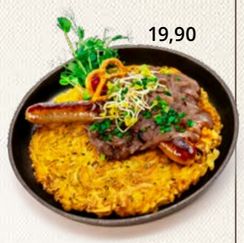
Gratinierter Blumenkohl 6,50
mit Sauce béarnaise und Bergkäse
*Baked cauliflower with béarnaise sauce
and mountain cheese*

Portweinsoße · *Port wine sauce* 2,50
Sauce Bérnaise · *Bérnaise sauce* 2,50
Knoblauchbutter · *Garlic butter* 2,50

Kartoffel-Zwiebel-Rösti · *potato onion rösti*



Berner-Kartoffelrösti 19,60
mit ausgelassenem Speck,
2 Spiegeleiern
und Mini-Blattsalaten
Rösti with 2 fried eggs,
rendered bacon
and baby leaf salad



Rescher-Kartoffelrösti 19,90
mit 1 Wildschwein-Bratwurst
und Schmorzwiebeln
Rösti with wild boar bratwurst
sausage and braised onions

Zürcher-Kartoffelrösti 23,80
mit gebratenen Streifen von der Kalbsoberschale
und Rahmchampignons mit Weißwein
Rösti with roasted strips of veal and
creamed mushrooms with white wine

Pulled-Turkey-Kartoffelrösti 20,50
mit gezupftem Fleisch vom Truthahn
und glasiertem Karotten-Erbsengemüse
Rösti with pulled turkey
and glaced carrots and green peas

Kartoffelrösti vegan 19,50
mit Ofenkürbis, Feldsalat, mariniertem Rotkohl,
Kokosflocken, Mandeln und Kresse
Rösti with oven pumpkin, lamb´s lettuce,
marinated red cabbage, coconut flakes,
almonds and cress

Lachs-Kartoffelrösti 22,50
mit Räucherlachs, Sauerrahm
und Mini-Blattsalaten
Rösti with smoked salmon, sour cream
and baby leaf salad

Aus Topf & Pfanne · *from pot & pan*

2 Stück Wildschwein-Bratwürste 14,90
mit Schmorzwiebeln und Kartoffel-Kräuterstampf
2 roasted wild boar bratwurst sausages with braised onions and mashed potatoes wirh herbs

Pfefferfiletpfännchen 22,80
Schweinefilet, Champignons in Orangen-Pfefferrahm und Kartoffelbällchen mit Käse-Speck-Füllung
Pork fillet, mushrooms with orange pepper cream and potato balls filled with cheese and bacon

Gebratene Entenleber 22,80
dazu Portweinsoße, Rosenkohl mit Speck und Kartoffel-Kräuterstampf
Roasted rabbit liver with port wine sauce, Brussels sprouts with bacon and mashed potatoes with herbs

Zartes Wildschweinragout 23,50
mit Sauerrahm, Wurzelgemüse, Champignons und Kartoffelklößen
Wild boar stew with sour cream, root vegetables, mushrooms and potato dumplings

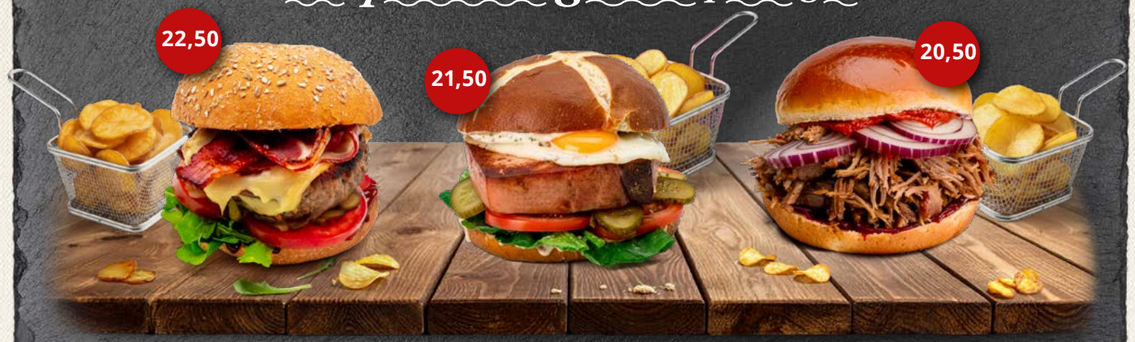
„Schweinebäggli“ 23,90
geschmorte Schweinebäckchen mit Bratensoße, Champignons, Perlzwiebeln,
mit Sauce béarnaise gratinierter Blumenkohl und Kartoffelbällchen mit Käse-Speck-Füllung
Braised pork cheeks with gravy, mushrooms, pearl onions,
baked cauliflower with béarnaise sauce and potato balls filled with cheese and bacon

Schnitzel vom Havelländer Apfelschwein „Wiener Art“ 24,50
Zitronensäckchen, lauwarmer Erdapfel-Gurkensalat, kleines Salatbukett und Preiselbeeren
Viennese escalope of pork, lemon bag, warm potato cucumber salad, small salad bouquet and cranberries

Gebratenes Lachsfilet mit Kräuterbröseln 24,90
Wermut-Soße, Berglinsenragout und Rote-Bete-Kartoffelgnocchi
Roasted salmon fillet with herbs breadcrumb crust, vermouth sauce, mountain lentil ragout
and potato gnocchi with beetroot

Zürcher Rahmgeschnetzeltes 26,90
gebratene Streifen von der Kalbsoberschale, Rahmchampignons mit Weißwein
und pfannengeschwenkte Spätzle
Roasted strips of veal, creamed mushrooms with white wine and pan tossed spaetzle

Alpen-Burger · *Alps burger*



„Edelweiss Spezialburger“
rustikales Dinkel-Sauerteig-Brötchen, Rindfleisch Patty, Raclettekäse, BBQ-Soße, knuspriger Bacon, Tomaten, Gewürzgurken, Rucola mit Marillen-Dressing und gebackene Kartoffelscheiben
Spelt sourdough roll, beef patty, raclette cheese, BBQ sauce, crispy bacon, tomatoes, gherkins, rocket salad with apricot dressing and baked potato dippers

„Wiesn-Burger“
Laugenbrötchen, gebratener Leberkäse, Spiegelei, süße Senfcreme, Feldsalat, Tomaten, Gewürzgurken und gebackene Kartoffelscheiben
Pretzel roll, baked meat loaf, fried egg, sweet mustard cream, lamb´s lettuce, tomato, gherkins, fried egg and baked potato dippers

„Alm-Burger“
Brioche-Brötchen, gezupftes vom Truthahn, Paprikacreme, Tomaten, rote Zwiebeln, Gewürzgurken, marinierter Rotkohl und gebackene Kartoffelscheiben
Brioche roll, pulled turkey, peppers cream, tomatoes, red onions, gherkins, marinated red cabbage, and baked potato dippers

Hausgemachtes Fondue & Raclette

homemade fondue & raclette



Für 2 Personen

„Original Käsefondue” von der Dorfsennerei Schlins
Vorarlberger Bergkäse und Emmentaler, österreichischer Qualitätswein, frischer Pfeffer und Salz, dazu reichen wir Südtiroler Schinkenspeck, Gschwellti, Gewürzgurken, Perlzwiebeln, Gurkensalat mit Schmand, Brotwürfel
„Original fondue“ with Austrian mountain cheese and Emmental, Austrian white wine, fresh pepper and salt, bacon slices from South Tyrol, small jacket potatoes, gherkins, pearl onions, cucumber salad with sour cream, bread cubes

Für 2 Personen
Klassisch 39,80
mit Kirschbrand 40,80


Serviervorschlag

Geschmolzener Raclettekäse 17,80
kleine Pellkartoffeln, gerösteter Schinkenspeck,
Perlzwiebeln, Gewürzgurken, kleines Salatbukett
Melted raclette cheese, small jacket potatoes,
roasted bacon, pearl onions,
gherkins and small salad bouquet

Flammkuchen · *Tarte flambée*

„Klassisch“ 15,90
Speckwürfel, rote Zwiebeln, Sauerrahm, frische Kräuter und Gouda
bacon dices, red onions, sour cream, fresh herbs, cheese


Serviervorschlag


Serviervorschlag

„Edelweiss“ 16,50
Lyoner Fleischwurst, rote Zwiebeln, Sauerrahm, Tomaten und Gouda
Lyoner sausage, red onions, sour cream, tomatoes and cheese

„Steirisch“ 16,90
Marinierter Kürbis, rote Zwiebeln, Sauerrahm, Kürbiskerne, Bergkäse und Kräuteröl
Marinated pumpkin, red onions, sour cream, pumpkin seeds, mountain cheese and herbal oil

„Lachs“ 17,50
Räucherlachs, Rucola, Sauerrahm, Meerrettich, Kirschtomaten, frische Kräuter
smoked salmon, rocket salad, sour cream, horseradish, tomatoes and fresh herbs


Serviervorschlag

Brotzeit · *snacks*

Frische Laugenbrezel mit Butter 4,50
Fresh pretzel with butter

„Abend-Snack“ 12,50
marinierte Käsewürfel, Oliven, Pfefferbeißer und Steinofen Landbaguette
„Evening snack“ marinated cheese, olives, pepper salami and oven baked baguette

Schweizer Wurst-Käse-Salat Fleischwurst und Emmentaler, rote Zwiebelringe, Gewürzgurken, Senf-Vinaigrette und frischer Schnittlauch, Graubrot
klein 14,50 / *groß* 20,50
Swiss sliced sausage cheese salad with pork sausage and Emmentaler cheese, red onion rings, gherkins, mustard vinaigrette and fresh chives, brown bread

„Alpen-Vesper“ Südtiroler Schinkenspeck, Pfefferbeißer, Tilsiter, Camembert, Obazda mit roten Zwiebeln, Knoblauchbutter, kleiner Brotkorb 20,80
Bacon slices from South Tyrol, pepper salami, Tilsiter cheese, Camembert, cheese spread with red onions, garlic butter, small bread basket



Käsebrett'l 19,50
Vorarlberger Bergkäse, Camembert, Tilsiter, Emmentaler, Knoblauchbutter, Oliven, kleiner Brotkorb
Mountain cheese, Camembert, Tilsiter cheese, Emmentaler cheese, garlic butter, olives, small bread basket


Serviervorschlag

Wirt's Jause 19,60
Leberwurst, Blutwurst, Schinkenspeck, Camembert, Tilsiter, eingelegtes Sauergemüse, Knoblauchbutter, kleiner Brotkorb
Liver sausage, black pudding, bacon, Camembert, Tilsiter cheese, pickled vegetables, garlic butter, small bread basket

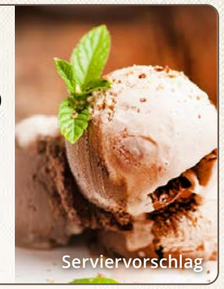
Köstliche Eiszeit · *ice cream*



Hausgemachte Spezialität

Gipfelkuss 10,50
Cremiges Toblerone-Eis verfeinert mit Rahm, heiße Heidelbeeren, Schlagobers
Homemade Toblerone ice cream refined with cream, hot blueberries and whipped cream

Schweizer Toblerone-Eis *1 Kugel* 2,50


Serviervorschlag

Iced Cookie Latte 6,50
geeister Latte Macchiato, Cookie Sirup, Schokoladensoße, Schlagobers, Schokoladencookie
Iced latte macchiato, cookie syrup, chocolate sauce, whipped cream, chocolate cookie

Eiskaffee geeister Kaffee, eine Kugel Vanilleeis, Schlagobers 6,50
Iced coffee, a scoop of vanilla ice cream, whipped cream

Eisschokolade geeiste Schokoladenmilch, eine Kugel Vanilleeis, Schlagobers 8,50
Iced chocolate milk, a scoop of vanilla ice cream, whipped cream

Gemischter Eisbecher 8,90
3 Kugeln gemischtes Eis, Schlagobers
3 scoops of ice cream, whipped cream

Eis *je Kugel* 2,50
Vanille · Schokolade · Erdbeere
Joghurt · Amarena-Kirsch · Pistazie

Haus-gemacht

Sorbet *je Kugel* 2,50
Limoncello
Birne
Kalamansi *(Mandarine-Kumquat)*



Schlagobers (Schlagsahne) *Portion* 2,00

Birnen-Nuss-Eisbecher
Birnensorbet, Pistazieneis, Birnenkompott, weiße Schokoladenraspeln, Walnüsse, Karamellsoße, Schlagobers
Pear sorbet, pistaccio ice cream, pear stew, white chocolate shavings, walnuts, caramel sauce, whipped cream

„Hütten-Becher“
hausgemachtes Limoncello-Sorbet, Joghurteis, Heidelbeeren, Vanillecreme, Schlagobers, Cookie mit Himbeeren
Homemade Limoncello sorbet, yoghurt ice cream, blueberries, vanilla cream, whipped cream, cookie with raspberries


10,50

Schwarzwald-Eisbecher
Schokoladeneis, Amarena-Kirsch-Eis, in Kirschwasser eingelegte Kirschen, Schokoladenbrownie, Schlagobers
Chocolate ice cream, cherry ice cream, preserved cherries, chocolate brownie, whipped cream


10,50


10,50

enthält Alkohol

Mehlspeisen & Süßes · *desserts*

Topfenknödel gefüllt mit Nougatcreme, dazu Vanillesoße **10,80**
Curd dumplings filled with nougat cream, served with vanilla sauce

Edelweiss Kaiserschmarrn **12,90**
mit hausgemachtem Zwetschgenröster
Edelweiss sugared pancake with raisins, homemade plums compote

Apfelstrudel *Apple strudel* **6,90**
mit Vanillesoße, Schlagobers **8,90**
with vanilla sauce, whipped cream
mit Vanilleeis, Schlagobers **8,90**
with vanilla ice cream, whipped cream
mit Vanillesoße, Vanilleeis, Schlagobers **10,50**
with vanilla sauce, vanilla ice cream, whipped cream

Mousse au Chocolat
von der dunklen Schweizer Schokolade und in Kirschwasser eingelegte Kirschen
Dark Swiss chocolate mousse with preserved cherries
10,50



Frische Waffeln
mit hausgemachtem Toblerone-Eis und Schlagobers
Fresh waffles with Toblerone ice cream and whipped cream
11,90



enthält Alkohol

Aus der Feinbäckerei · *cakes & tartlets*

Wählen Sie bitte aus unserem reichhaltigen Kuchenangebot.





Original kann vom Foto abweichen



Obstkuchen mit Streusel (nach Angebot) *Fruit cake with streusel* **4,80**
Original Dresdner Eierschecke *Original Dresden Eierschecke cake* **5,40**
Quarktorte *Cheese tart* **5,40**
Schwarzwälder Kirsch-Schnitte *Black forest cherry slice* **6,20**
Schoko-Nuss-Kuchen *Chocolate nut cake* **6,20**
Sachertorte *Sacher tart* **6,20**
Torte nach Tagesangebot *Cake - daily offer* **6,20**

Tee & Aufgussgetränke · *tea time*

Eilles Tea Diamonds *Glas ca. 0,3 l* **3,70**

Bio English Breakfast *Schwarztee Blatt* *2-4 min*
Teemischung aus Ceylon und Südindien

Bio Darjeeling Imperial *Second Flush Blatt* *3 min*
Schwarztee, Sommerpflückung

Sonne Asiens Blatt *2-3 min*
Grüntee mit Lemongras, Zitrusfrucht

Kräutergarten reine Kräutermischung *5-8 min*

Bio Kamillenblüten *5-8 min*
mild und aromatisch-weich

Bio Pfefferminze erfrischend, belebend *5-8 min*

Bio Früchte Apfel, Hagebutte, Hibiskus, Rote Bete, Orange, Zitrone *5-8 min*

Kaffee, Schokolade & Heißes

coffee, chocolate & hot drinks

Tasse Kaffee **3,20**
Kännchen Kaffee **5,90**
Tasse Café Creme Schümli **3,20**
Espresso **3,20**
Doppelter Espresso **5,50**
Tasse Milchkaffee **4,20**
Großer Milchkaffee **5,90**
Cappuccino original **4,20**
Großer Cappuccino **5,90**

Latte Macchiato **4,50**
Aroma nach Wahl **0,50**
Vanille · Karamell · Haselnuss
Heiße Schoggi mit Schlagobers **5,50**
Heiße Weiße Schoggi mit Schlagobers **5,50**
Heiße Dunkle Schoggi mit Schlagobers **5,50**
Heiße Zitrone **3,70**
Grog vom Rum **4,50**



Heiße Köstlichkeiten

hot specialties



Feuerzangen-Bowle **6,50**
Glühwein mit Rum
und brennenden Zimt-Zuckerhütchen
Edelweiss Punsch - *alkoholfrei* - **4,50**
Rote Traube Glühwein *0,2 l* **5,00**
Original Jaga-Tee *0,2 l* **5,00**

Heiße Marille *0,2 l* **5,90**
fein pürierte Marille, Weißwein, Marillenbrand
Hüttengold *0,2 l* **5,90**
Eierlikör-Cocktail mit Orange, Schlagsahne
Apfel-Gewürz-Met *0,2 l* **5,80**
Honig-Glühwein mit naturtrübem Apfelsaft

Kaffee Franziskaner Kaffee, Schlagobers *Coffee, whipped cream* **3,90**
Latte Macchiato „White Chocolate“ heiße weiße Schokolade, Espresso, Milchschaum **5,90**
Hot white chocolate, espresso, milk foam
Spekulatius Latte Espresso, Milchschaum, Spekulatius-Sirup, Schlagsahne **5,90**
Espresso, speculoos sirup, milk foam, whipped cream
Salted Caramel Latte Espresso, Milchschaum, Salzkaramell-Sirup, Schlagobers, Karamell **5,90**
Espresso, milk foam, salted caramel syrup, whipped cream, caramel
Almkaffee dunkle Schokolade, Espresso, Lebkuchensirup, Schlagsahne **6,50**
Espresso, dark hot chocolate, gingerbread sirup, whipped cream
Krokant Melange Cappuccino, Haselnuss-Sirup, Schlagobers, Krokant **6,50**
Cappuccino, hazelnut syrup, whipped cream, brittle
Baileys Latte Macchiato Espresso, Baileys Irish Cream, Milchschaum **6,50**
Espresso, Baileys Irish cream, milk foam



Krokant Melange

Toblerone Macchiato Latte Macchiato, Schweizer Toblerone, Haselnuss-Sirup, Honig **6,90**
Latte macchiato, Swiss Toblerone, hazelnut syrup, honey
Bombardino Schoggi heiße weiße Schokolade, Eierlikör, Whisky, Rohrzucker, Schlagobers **6,90**
Hot white chocolate, egg liqueur, whisky, cane sugar, whipped cream
Irish Coffee Kaffee, Whiskey, Schlagobers **6,90**
Coffee, whiskey, whipped cream



Toblerone Macchiato

Alle Kaffeespezialitäten auch mit laktosefreier Milch erhältlich!

Hausgemachte Eistees & Limonaden

ice teas & lemonades



Eistee „Schweizer Winter"
geeister Kräutertee, Kirschsaft,
Erdbeersirup, Tonic Water
0,3 l **4,90**



Birnen-Eistee
Tafelwasser, Minze, Birnensaft,
hausgemachter Teesirup,
Limettensaft
0,3 l **4,90**



Heidelbeer-Gurken-Limonade
Soda, Heidelbeersirup, Limettensaft,
Gurkensirup, Minze, Heidelbeeren
0,3 l **4,90**



Kräuter-Limonade
Soda, Basilikumsirup, Minze,
Limettensaft, Rosmarin
0,3 l **4,90**

Alkoholfreie Getränke

soft drinks

	0,25 l	*0,75 l*
Spritzig · Naturell Mineralwasser Bad Liebenwerda	**2,80**	**6,90**
Tonic Water · Bitter Lemon Ginger Ale Bad Liebenwerda	**3,20**	
	0,2 l	*0,4 l*
Coca Cola · Coca Cola Zero Zucker Fanta Orange · Sprite Cola-Orange Mix	**3,20**	**4,90**
Almdudler Kräuterlimonade	*0,35l*	**4,00**
Bio Johannisbeere Schorle Franz Josef Rauch	*0,33l*	**4,20**

Köstliche Säfte · *Delicious juice*

Franz Josef Rauch	*0,2 l*	*0,4 l*
Saft Apfel naturtrüb · Orange · Birne	**3,30**	**5,50**
Fruchtsaftgetränk Mango · Rhabarber	**3,30**	**5,50**
Nektar Banane · Kirsche	**3,30**	**5,50**
Saftschorle	**3,30**	**5,50**

Frisch gepresster Saft

Orangensaft	*0,2 l*	**5,90**

Aperitif · *aperitifs*

Martini Bianco	*5 cl*	**4,20**
Martini Floreale Pomegranate Martini Floreale alkoholfrei, Minze Schweppes Pomegranate, Grapefruit	*0,2 l*	**8,50**
Lillet Wildberry Lillet Blanc, Limette, Minze, Wild Berry Tonic, Waldbeeren	*0,2 l*	**8,50**
edelweiss Spritz *Hausspezialität* Dreyberg Edelweiss Vodka Likör, Frizzante, Soda, Limette, Minze	*0,2 l*	**8,50**
Sarti Lemon Spritz Sarti Rosa, Bitter Lemon, Grapefruit	*0,2 l*	**8,50**
Canonita Spritz Canonita de Mallorca, Frizzante Sodawasser, Orange	*0,2 l*	**8,50**
Campari Spritz	*0,2 l*	**8,50**
Gin Tonic	*0,2 l*	**8,50**
Kurfürst Sekt Rosé *Flaschengärung* Aromen von Himbeeren, trocken	*0,1 l*	**4,20**

Cider Spezialität · *cider specialty*

Süffiger Apfelschaumwein *0,5l* **6,90**

Brothers Toffee Apple Cider

Aromen von karamellisierten Äpfeln und sahnigem Toffee,
köstlich erfrischend

fruchtig – erfrischend einfach süffig



Bier vom Fass · *draught beer*

	0,3 l	*0,5 l*
Urweisse Weißbier *Erdinger*	**4,10**	**5,50**
Panache Radler · Alster	**4,10**	**5,50**
Maßbier nach Wunsch	*1,0 l*	**10,80**
Bayerisches Pils	**4,10**	**5,50**
Helles würzig, frisch	**4,10**	**5,50**
Zwickl unfiltriert	**4,10**	**5,50**
Dunkel malzig, vollmundig	**4,10**	**5,50**



Flaschenbiere · *bottled beer*

Zwickl alkoholfrei *Hofbräuhaus Traunstein*	*0,33 l*	**4,40**
„Maximilian" Dunkler Bock *Hofbräuhaus Traunstein*	*0,33 l*	**4,40**
„Fürstentrunk" Festbier *Hofbräuhaus Traunstein*	*0,5 l*	**5,50**
Weißbier alkoholfrei *Erdinger*	*0,5 l*	**5,50**
Weißbier Dunkel *Erdinger*	*0,5 l*	**5,50**
Brauhaus hell alkoholfrei	0,5 l	5,50
Kirschbier *Neuzeller Kloster-Bräu*	*0,5 l*	**5,50**



"Birracotta" Bockbierlikör
Cremig, würzig, mit einer sanften Vanillenote
Hausspezialität
2cl **3,50**

Weißwein · *white wine*

Weißweinschorle		*0,2 l*	**4,90**
Hauswein / *Sanziana*	*0,1 l*	*0,2 l*	*0,75 l*
Sauvignon Blanc Ananas · Stachelbeere · Litschi · trocken	**3,70**	**6,90**	**23,90**
Sachsen / *Weinhaus Hoflößnitz*			
Pfeiffers Schoppen Q.b.A. Quitte · Birnen · Melone · feinherb	**4,40**	**8,30**	**28,90**
Sachsen / *Weingut Steffen Schabehorn*			
Müller Thurgau Spätlese *Meißner Kapitelberg* Äpfel · Birnen · Muskat · trocken	**4,40**	**8,30**	**28,90**
Riesling Spätlese *Meißner Kapitelberg* weiße Pfirsiche · Äpfel · Passionsfrucht · lieblich	**4,40**	**8,30**	**28,90**
Sachsen / *Winzergenossenschaft Meissen*			
Goldriesling Q.b.A. Bereich Meissen Honigmelonen · Bananen · Guaven · trocken	**4,40**	**8,30**	**28,90**
Pfalz / *Weingut Schneider-Pfaffmann*			
Weißburgunder Birne · Rhabarber · trocken		**6,90**	**23,90**
Grauer Burgunder Q.b.A. Birnen · Mandeln · feine Mineralität · trocken	**4,20**	**7,90**	**27,50**
Österreich / *Weinviertel, Weingut Lehner-Minkowitsch*			
Grüner Veltliner *Weinviertel DAC* Würzige Aromen · üppige Frucht · feine Zitrusnoten · trocken	**4,40**	**8,30**	**28,90**
Riesling *vom Schotter* Reife Marillen · Pfirsiche · trocken	**4,40**	**8,30**	**28,90**
Australien / *Merindah*			
Chardonnay Exotische Früchte · Zitrus · zarter Schmelz · trocken		**6,20**	**22,50**

Roséwein · rose wine

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Sachsen / *Weingut Hoflößnitz*			
Schieler Rosé Q.b.A. Dunkle Waldbeeren · Erdbeeren · Zitrusfrüchte · trocken	4,40	8,30	28,90
Österreich / *Weinviertel, Weingut Lehner-Minkowitsch*			
Rosé de Noir Leichter, frischer Rosé · Himbeeren · trocken	4,40	8,30	28,90

Rotwein · red wine

Rotweinschorle	0,2 l	4,90

	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Hauswein / *Sanziana*			
Cabernet Sauvignon Johannisbeeren · Pflaumen · Gewürze · trocken		6,90	23,90
Pfalz / *Weingut Hammel & Cie.*			
Lokalmatador Cuvée Rot Q.b.A. Rote Beeren · Kirschen · Minze · süffig		6,90	23,90
Weinhaus Lergenmüller			
Boeuf Noir Q.b.A. Cabernet Sauvignon · Cabernet Franc Kirschen · Mandeln · Pflaumen · Vanille · trocken	4,60	8,80	31,50
Österreich / *Weinviertel, Weingut Lehner-Minkowitsch*			
Zweigelt Himbeeren · Erdbeeren · Kirschen · trocken	5,20	9,80	34,20
Italien / *Toskana, Cantina di Montalcino*			
Chianti DOCG „Poggio del sasso“ Dunkle Kirschen · Veilchen · Mandeln · trocken		7,50	24,90
Italien / *Apulien, Cantine San Marzano*			
Negroamaro Puglia IGP I Tratturi Schwarze Johannisbeeren · Wildfrüchte · Kräuter · trocken	4,40	8,30	28,90
Frankreich / *Languedoc Roussillon, Gérard Bertrand*			
Merlot Héritage „An 940“ IGP Pays d´Oc Brombeeren · Gewürze · vollmundig · trocken	4,40	8,30	28,90
Australien / *Merindah*			
Shiraz-Cabernet Reife Kirschen · Johannisbeeren · Minze · Schokolade · trocken		6,20	22,50

Prosecco & Sekt · sparkling wine

	0,1 l	0,75 l
Italien / *Venetien*		
Prosecco Frizzante DOP	3,90	25,00

	0,1 l	Piccolo	0,75 l
Sachsen / *Weinhaus Hoflößnitz*			
Kurfürst Sekt *Flaschengärung* frisch und feinfruchtig, trocken	4,20	7,90	27,50
Kurfürst Sekt *Flaschengärung* frisch und feinfruchtig, halbtrocken	4,20	7,90	27,50
Kurfürst Sekt Rosé *Flaschengärung* Aromen von Himbeeren, trocken	4,20		27,50

Zu Bier & Wein · snacks

Frische Brezel mit Butter		3,80
Köstliche Nussmischung	100 g	4,50

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite.

Alkoholfreie Cocktails · non-alcoholic cocktails

Crodino Spritz Crodino Aperitivo, Sodawasser, Orangenscheibe	0,2 l	7,50
Wild Berry Dreams Wild Berry Tonic, Heidelbeer-Sirup, Limettensaft, Beerenmix	0,3 l	7,90
Fresh Maker Saft einer Limette, Rohrzucker, Ginger Ale	0,3 l	7,90
Virgin Gin Tonic Gin alkoholfrei 0,0%, Tonic Water, Limettensaft, Rosmarin	0,2 l	7,90
Mango Lady Orangensaft, Mangosaft, Bitter Lemon, Limettensaft	0,2 l	7,90
Martini Floreale Pomegrante Martini Floreale alkoholfrei, Schweppes Pomegranate	0,2 l	8,50

Long drinks · long drinks

Whiskey Cola	0,2 l	8,50
Cuba Libre Havana Club, Cola, Limette	0,2 l	8,50
Blackberry Gin Tonic Bombay Dry Gin, Tonic Water, Beeren, Limette	0,2 l	8,50
Rhabarber Gin Tonic Bombay Dry Gin, Rhabarbersaft, Tonic, Thymian	0,2 l	8,50
Gin Tonic Spezialitäten zur Wahl mit • **Larios Rosé Gin** *Spanien* • **The Duke Munich Dry Gin** *Deutschland* • **Roku Gin** *Japan*	0,2l	8,90



Cocktail-Klassiker · cocktail classics

Hugo Sekt, Holunderblüten-Sirup, Soda, Limette, Minze	8,50
Aperol Spritz Aperol, Frizzante, Soda, Orange	8,50
Limoncello Spritz Ramazzotti Limoncello, Frizzante, Tonic Water, Limette, Minze	8,50
Sarti Lemon Spritz Sarti rosa, Bitter Lemon, Grapefruit	8,50
Erdbeer Spritz Fragoli Toschi Walderdbeer-Likör, Erdbeersirup, Frizzante, Limette, Minze	8,50
edelweiss Spritz *Hausspezialität* Dreyberg Edelweiss Vodka Likör, Frizzante, Soda, Limette, Minze	8,50
Caipirinha Cachaça, Limette, Rohrzucker	8,50
Mojito Havana Club, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda	8,50
Dolce Vita Rosé Sekt, Tonic Water, Himbeersirup, Himbeeren, frische Minze	0,3 l 8,50



edelweiss Spritz



Sarti Lemon Spritz



Erdbeer Spritz

Spirituosen · *spirits*

Klare

	2 cl
Enzian *Österreich*	3,50
Koskenkorva Vodka *Finnland*	3,50
Linie Aquavit *Norwegen*	3,50

Gin

	2 cl
Larios Rosé Gin *Spanien*	3,50
Roku Gin *Japan*	3,50
The Duke Munich Dry Gin *Deutschland*	3,70

Grappa

	2 cl
Grappa Berta L'Angelo Barbera Invecchiata	3,80

Kräuter & Bitter

	2 cl
Gurktaler Alpenkräuter Österreich	3,30
Elbsandsteiner Sachsen	3,30
Jägermeister Deutschland	3,30
Appenzeller Kräuter Schweiz	3,30

Whisk(e)ys

	4 cl
Wild Turkey 81 Proof Bourbon	5,00
Monkey Shoulder Malt Scotch	5,90
Hellinger 42 Single Malt Dresden	8,90
Hellinger 42 Rauch Single Malt Dresden feine Torf Noten	8,90

Rum

		2 cl
Havana Club	3 Jahre	3,50

Brände

	2 cl
Sachsen	
Brotschnaps	3,70
Sachsen */ Schloss Proschwitz*	
Obstler von Äpfeln und Birnen	3,80
Meissener Himbeergeist	3,90
Meissener Williamsbrand	3,90
Österreich / *Fein-Brennerei Prinz*	
Schnaps Kirschen · Zirben	3,70
Alte Marille	3,90

Liköre

	2 cl
Fragoli Walderdbeerlikör	3,30
Eierlikör	3,30
Baileys Irish Cream	3,30
Sachsen */ Schloss Proschwitz*	
Kirschtortenlikör	3,70

"Birracotta" Bockbierlikör
Cremig, würzig, mit einer sanften Vanillenote
Hausspezialität



3,50

Zusatzstoffe & Allergene:
Auskünfte erteilt Ihnen unser Servicepersonal oder nutzen Sie den QR-Code.
Bedingt durch den Verarbeitungsprozess kann eine Kontamination/Kreuzkontamination mit Spuren eines Allergens nicht völlig ausgeschlossen werden!

Nur echt mit dem Siegel
Dresdner Christstollen®

· *Präsentiert im attraktiven Geschenkkarton*

· *Ausgezeichnet mit dem offiziellen Stollen-Qualitätssiegel*

Kaufen Sie hier im Restaurant den berühmten Dresdner Christstollen .



— Ganz einfach hier im Restaurant zum Mitnehmen —

Servus, Grüezi & Hallo!

Die Alpen bilden das höchste Gebirge Europas. So verfügt beispielsweise die Schweiz über ganze 48 Bergmassive, welche die 4000-Metermarke überschreiten. Vom Mont Blanc über das Matterhorn bis zur Zugspitze hat allerdings jede Region ihre speziellen Gipfelgenüsse.

Fröhliches Kuhglockengeläut auf sattgrünen Bergweiden, klare Gebirgsseen, gigantische Pässe, eigenwillige Felsformationen – der Alpenraum bietet eine beeindruckende landschaftliche Vielfalt.

Ebenso breitgefächert präsentiert sich die alpenländische Küche, welche nicht nur die österreichischen und schweizerischen, sondern auch bayrische, französische sowie norditalienische Einflüsse mit ihren ureigensten Zutaten verbindet.

Und damit seien Sie herzlich willkommen im edelweiss, dem ersten Dresdner Alpenrestaurant.

Kulinarisch spannt sich der Bogen vom rustikalen Sennhof bis hin zum mondänen Zermatt. Klassiker, wie Rösti und Käsefondue, machen ebenso Appetit, wie frische Salate und Spezialitäten wie Bündnerfleisch, Tiroler Schinkenspeck und Rauchschinken. Entdecken Sie die schmackhafte Alpenküche und probieren Sie in vergnüglicher Runde unsere leckeren Fonduevariationen.

Schon am Morgen können Sie sich bei einem kräftigen „Schweizer Frühstück“ für den Tag stärken. Unser Bircher Müsli wird täglich nach Originalrezept frisch zubereitet.

Der klassische Kaiserschmarrn und ein leckerer Apfelstrudel sind im Angebot süßer Köstlichkeiten unverzichtbar und wer kann schon der Verführung von frisch gebackenem Kuchen, feinen Torten und leckeren Eiskompositionen widerstehen?

Die behagliche „Walliser Stube“ im Obergeschoss bietet das ideale Raumerlebnis im alpinen Lifestyle für private oder gesellschaftliche Feierlichkeiten bis zu 40 Personen.

Freuen Sie sich auf ein Stück Alpenromantik in Dresden – wir freuen uns auf Sie!

Servus, Grüezi & Hello!

The Alps are the highest mountain range in Europe. Switzerland, for example, has 48 mountain massifs exceeding the 4000-metre mark. But every region from Mont Blanc to the Matterhorn to the Zugspitze has its own special alpine treats.

With cheerful cow bells jangling on lush green mountain pastures, clear mountain lakes, gigantic passes, and unique rock formations, the Alps region is home to an impressively diverse landscape.

Alpine cuisine is equally diverse, combining not just Austrian and Swiss, but also Bavarian, French and northern Italian influences with its traditional ingredients.

And so we welcome you to edelweiss, Dresden's first alpine restaurant.

At a culinary level, the spectrum ranges from rustic Sennhof to sophisticated Zermatt. Classics like Rösti and cheese fondue will whet appetites just as much as chamois and Bündnerfleisch specialities and fresh salads. Discover the delicious alpine cuisine, and sample our tasty fondues in pleasurable surroundings at the country-style wooden "Stammtisch" for up to twelve people.

Kick start your day with a hearty "Hüttenfrühstück" breakfast – our Bircher muesli is prepared fresh every day based on the original recipe.

When it comes to sweet treats, you mustn't miss the classic Kaiserschmarrn or a delectable apple strudel. And who could resist the temptation of freshly baked sponge cake, premium cream cakes and scrumptious ice creams?

The cosy "Walliser Stube" on the upper level provides the ideal alpine setting for private or company events up to 40 persons. Get together and enjoy wines from the Burgenland, Tyrol and Valais regions, while draft beer such as the tangy "Original Büble" alpine beer, or "Almdudler" alpine herb lemonade provide some tingling refreshment.

Enjoy a slice of alpine romanticism in Dresden – we look forward to welcoming you!



edelweiss

DAS URIGE WIRTSHAUS

An der Frauenkirche 7 · 01067 Dresden
Telefon: 03 51 4 98 98 36
Internet: www.edelweiss-dresden.de
eMail: info@rank-buettig.de

Täglich geöffnet.

Alle Gerichte auf dieser Karte werden
je nach Verfügbarkeit angeboten.

Alle in dieser Karte abgebildeten Fotos sind Serviervorschläge.

Bitte achten Sie auf Ihre persönlichen Besitztümer, da wir keine Verantwortung für Beschädigung oder Verluste übernehmen.

Wir akzeptieren gern Visa, Access/MasterCard, American Express, JCB und Maestro ab einem Rechnungsbetrag von 5,– €.

Alle in der Karte angegebenen Preise beinhalten
die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Die Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.

Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Dresdens schönste Restaurants: www.restaurants-dresden.de



Free-WLAN • Netzwerk: **edelweiss**

Diese Speisekarte kann gegen eine Schutzgebühr von 3,00 Euro erworben werden. · 11/2026
Nachdruck, auch auszugsweise, verboten. Bildnachweise: © Rank & Büttig / © Fotolia.com / © Schweppes Deutschland GmbH
© Copyright by Café zur Frauenkirche GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.