



Chalet



edelweiss

URIGES 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

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

Jobs und
Ausbildung

außergewöhnlich
gute Bezahlung

+ Teil- oder Vollzeit

+ moderne Arbeitszeitmodelle

+ **500 €** Einstiegsprämie

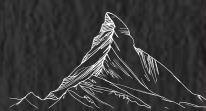
+ attraktives Trinkgeld

+ Mitarbeiter-Rabatt 50%

www.dresden-gastrojobs.de

Telefon 0351 - 4 98 98 26 Email karriere@rank-buettig.de

ALPENGLÜH'N



Feuerzangen-Bowle	6,50
Rote Traube Glühwein	0,2l 5,00
Original Jaga-Tee	0,2l 5,00

Heiße Marille



fein pürierte Marille,
Weißwein, Marillenbrand

Heiße Henne



Eierlikör-Cocktail
mit Orange, Schlagsahne

Apfel-Gewürz- Met



Honig-Glühwein mit
naturtrübem Apfelsaft

Edelweiss Punsch

- alkoholfrei -



Fruchtsäfte & Gewürze

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

Schweizer Frühstück · Swiss breakfast

bis 11.30 Uhr

Schweizer Frühstück
bis 11:30 Uhr

Continental-Frühstück

Brotkorb, Croissant, Butter, Konfitüre, Honig,
0,1l frisch gepresster Orangensaft

+ 1 Pott Kaffee oder 1 Tasse Milchkaffee oder 1 Glas Tee

Breadbasket, croissant, butter, jam, honey, 0,1l freshly squeezed orange juice,
+ 1 Pot of coffee or 1 cup of coffee with milk or 1 glass tea

15,90

Englisches-Frühstück

Toastbrot, Baked Beans, gebratener Speck, Nürnberger Würstchen, 2 Spiegeleier, Grilltomate

+ 1 Pott Kaffee oder 1 Tasse Milchkaffee oder 1 Glas Tee

Toast bread, baked beans, roasted bacon, sausage, 2 fried eggs, oven tomato,
+ 1 Pot of coffee or 1 cup of coffee with milk or 1 glass tea

19,50

Edelweiss-Frühstück

Brotkorb, Croissant, Butter, Konfitüre, Honig, Bircher Müsli,
Obstsalat, Kräuter-Salami, Südtiroler Schinkenspeck,
Bergkäse, Rührei, 0,1l frisch gepresster Orangensaft,

+ 1 Pott Kaffee oder 1 Tasse Milchkaffee oder 1 Glas Tee

Breadbasket, croissant, butter, jam, honey, Bircher muesli, fruit
salad, herb salami, South Tyrolean bacon, mountain cheese,
scrambled egg, 0,1l freshly squeezed orange juice,
+ 1 Pot of coffee or 1 cup of coffee with milk or 1 glass tea

26,90



Extras · extras

Butter Butter

Portion 1,50

Nutella · Honig · Konfitüre Nutella · honey · jam

Portion 2,00

Wurstspezialitäten

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

8,20

Käsespezialitäten

Appenzeller · Bergkäse · Schweizer Emmentaler · Camembert
Appenzell cheese · mountain cheese · Swiss Emmental · Camembert

8,20

Halbe Avocado mit Paprika-Gemüsecreme

Half avocado with pepper cream

6,50

Räucherlachs mit Meerrettichsahne Smoked salmon with horseradish cream

8,50

Portion Obazda mit Schnittlauch und roten Zwiebeln

Portion of cheese spread with chives and red onions

6,50

Brötchen Weizen oder Mehrkorn Roll wheat or multigrain

2,20

Laugenbrezel oder Croissant Pretzel or croissant

2,80

Brotkorb Brötchen nach Wahl, Graubrot und Steinofen Landbaguette

Breadbasket with roll, grey bread and stone oven baked baguette

4,90



Schweizer Frühstück · Swiss breakfast

bis 11.30 Uhr

Schweizer Frühstück
bis 11:30 Uhr

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

Blaubeer-Porridge mit Honig und Mandeln

Blueberry porridge with honey and almonds

6,90

Naturjoghurt mit frischen Früchten

Yoghurt with fresh fruits

7,20

Obstsalat von frischen Früchten

Fresh fruit salad

7,90

Hausgemachtes Bircher Müsli mit Sultaninen, Haselnüssen und Honig

Homemade Bircher muesli with sultanas, hazelnuts and honey

8,20

Süße Waffeln

Frische Waffeln mit Beeren der Saison,

Honig oder Konfitüre

Fresh waffles with seasonal berries, honey or jam

9,80



Warme Speisen

warm dishes

Rühreier · 3 Spiegeleier · Omelett

vom sächsischen Berghäuserhof

3 scrambled eggs · 3 fried eggs · omelette

naturell nature

mit Raclette-Käse with raclette cheese

mit Avocado with avocado

mit Champignons und Tomaten with mushrooms and tomatoes

mit Bacon oder Bruschetta-Schinken with bacon or ham

mit Räucherlachs with smoked salmon

7,00

9,50

10,50

9,50

9,50

10,50



1 gekochtes Landei vom sächsischen Berghäuserhof 1 boiled egg of Saxon farm

2,50

Toast „Benedict“ geröstetes Sauerteigbrot, Blattspinat, Sauce Hollandaise,

Bacon, pochierte Eier

Roasted sourdough bread, spinach, hollandaise sauce, bacon, poached eggs

10,90

Weißwurst-Frühstück

1 Paar Weißwürste im Kräutersud, Brezel und Rahmbutter

1 pair of white sausage served in herbal broth, pretzel and butter

10,90

Frühstücks-Flammkuchen mit Spiegelei

Sauerrahm, rote Zwiebel, Karotte, Speck und Schnittlauch

Tarte flambée with fried egg, sour cream, red onions, carrot, bacon and chives

10,90

Frühstücksrösti Erdapfel-Zwiebel-Rösti, 2 Spiegeleier

mit knusprigem Speck oder mit Raclette-Käse überbacken

Potato onion rösti, 2 fried eggs with crispy bacon or with cheese gratinated

11,90

Vorspeisen · starters

Schweizer 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 Emmental cheese, red onion rings, gherkins, mustard vinaigrette, fresh chives and brown bread

Überbackenes Tramezzini 11,90
Südtiroler Weißbrot mit Bergkäse überbacken, Südtiroler Schinken, Tomatensalat und Rucola
South Tyrolean bread gratinated with mountain cheese, South Tyrolean ham, tomato salad and rocket salad



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“ 11,90
Knuspriges Rauchsaltbrot mit Knoblauchbutter, Bergkäse, Champignons und Schinkenspeck geröstet
Smoked salt bread grilled with garlic bread, mountain cheese, mushrooms and bacon



Suppen · soups



Serviovorschlag

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

Deftiger Linseneintopf Terrine 7,90
mit Räucherspeck und Karotten
Hearty lentil stew with smoked meat and carrots

Waldpilzcreme-Suppe Terrine 7,90
mit Speckkrusteln und Croûtons
Cream of wild mushrooms with bacon dices and croûtons

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

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

Käseknöpfli mit einer Käsemischung der Dorfsennerei Schlins geschmolzene Tomaten, Petersilienöl und zweierlei Zwiebeln 16,90
Swiss knoepli with a cheese mix, braised tomatoes, parsley oil and two kinds of onions

Spinatknödel mit würzigem Gruyère 16,90
gebratene Champignons mit Lauch und Tomatenragout mit frischem Basilikum
Spinach dumplings with spicy gruyere cheese, roasted mushrooms with spring onions and tomato ragout with fresh basil

Schafskäse-Feigen-Ravioli 17,90
mit Petersilienöl, Ofenkürbis, roten Zwiebeln, Rucola und Parmesan
Ravioli filled with sheep cheese and figs, parsley oil, oven pumpkin, red onions, rocket salad and Parmesan

Spaghetti Carbonara 18,50
Spaghetti mit Ei, Speckwürfeln, Kräutern und Parmesan
Spaghetti with egg, diced bacon, herbs and Parmesan

Gebratenes · roasted

Gebratener Leberkäse mit 2 Spiegeleiern 12,50 ca. 140g 16,70
Baked meat loaf with 2 fried eggs

2 Stück Wildbratwürste ca. 200g 12,50
mit geschmorten Rotwein-Schmorzwiebeln
2 roasted venison sausages with braised redwine onions

Kasslernackensteak „Walliser Art“ ca. 200g 16,50
mit Tomate und Raclettekäse überbacken
Pork chop overbaked with tomato and raclette cheese crust

Gebratenes Lachsfilet ca. 140g 16,70
mit Parmesan-Weißbrot-Panade
Roasted salmon fillet with parmesan white bread crust

Cordon bleu von 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 red onions and port wine sauce

Beilagen · side dishes

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

Rotkrautsalat *Red cabbage salad* 5,90

Kräuterknöpfli in Butter geschwenkt *Swiss herb knoepli in butter tossed* 5,50

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

Knusprig gebackene Erdapfelscheiben *Crispy baked potato dippers* 5,50

Lauwarmer Erdapfel-Gurkensalat *Warm potato cucumber salad* 5,50

Kartoffel-Kräuter-Stampf *Mashed potatoes with herbs* 5,50

Pfannengeschwenkte Schupfnudeln *Pan-fried potato noodles* 5,50

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

Gebratene Champignons mit Lauch *Roasted mushrooms with leek* 5,50

Gefüllte Trüffel-Gnocchi *Filled truffle gnocchi* 5,50

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

Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln *Brussels sprouts with bacon and onions* 5,50

Rahmspinat *Creamed spinach* 5,50

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

Portweinsoße · Port wine sauce / **Sauce Béarnaise** · Béarnaise sauce 2,50

Knoblauchbutter *Garlic butter* 2,50

Aus dem Wasser · from the water

Gebratenes Zanderfilet 24,90
mit körniger Senfsoße, Rahmweinkraut und Petersilienkartoffeln
Pan-fried pike perch fillet with mustard sauce, creamy cabbage and parsley potatoes

Gebratenes Lachsfilet in Parmesan-Weißbrot-Panade 24,90
mit Rahmspinat, geschmolzenen Tomaten und gefüllten Trüffel-Gnocchi
Roasted salmon fillet breaded with Parmesan and white bread, creamed spinach, melted tomatoes and filled truffle gnocchi

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 21,80
mit 2 Stück Wildbratwürsten
und Rotwein-Schmorzwiebeln
*Rösti with 2 venison sausages
and braised redwine 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*

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

Aus Topf & Pfanne · from pot & pan

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

Gebratene Hirschleber 22,80
mit Portweinsauce, glasierten Steckrüben und Kartoffel-Kräuterstampf
Roasted venison liver with port wine sauce, glazed turnips and mashed potatoes with herbs

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

Saftgulasch vom Hirsch mit Waldpilzen 26,50
Preiselbeeren, Sauerrahm, Rosenkohl mit Speck und Schupfnudeln
Gulash of venison with mushrooms, cranberries, sour cream, brussels sprouts with bacon, potato noodles

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

Wiener Schnitzel vom Kalb 29,50
Zitronensäcken, lauwarmer Erdapfel-Gurkensalat, kleines Salatbukett und Preiselbeeren
Viennese escalope of veal, lemon bag, warm potato cucumber salad, small salad bouquet and cranberries

Alpen-Burger · Alps burger

22,50



20,50



20,50



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

„Rösti-Burger“
knusprige Kartoffelrösti,
Rindfleisch Patty,
Raclettekäse, Tomatensalsa,
Blattspinat, Tomate
und Spiegelei
*Crispy potato rösti, beef patty,
raclette cheese, tomato salsa,
spinach leaves, tomato
and fried egg*

„Alm-Burger“
rustikales Laugenbrötchen,
Rindfleisch Patty, Raclettekäse,
Senfcreme, Rotkrautsalat,
Tomaten, Gewürzgurken,
marinierter Mini-Blattsalat
und gebackene Kartoffelscheiben
*Rustic lye roll, beef patty, raclette
cheese, mustard creme, red cabbage,
tomatoes, gherkins,
marinated mini leaf salads
and baked potato dippers*

Flammkuchen · Tarte flambée



Serviovorschlag

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

„Tirol“ 16,50
Gorgonzola-Creme, Birnen, Walnüsse
und frische Kräuter
*Gorgonzola cream, pears, walnuts
and fresh herbs*

„Edelweiss“ 16,50
Bruschetta-Schinken, Gewürzgurken,
rote Zwiebeln, Sauerrahm,
frische Kräuter und Gouda
*bruschetta ham, gherkins, red onions,
sour cream, fresh herbs, cheese*

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

Flammkuchen nach Tagesangebot 16,50
Tarte flambée according to daily specials



Serviovorschlag

Hausgemachtes Fondue & Raclette

Für 2 Personen

homemade fondue & raclette

„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



Klassisch 38,80
mit Kirschbrand 39,80



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

Brotzeit · snacks

Frische Laugenbrezel mit Butter 3,80
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 14,50 (klein) / 20,50 (groß)
Fleischwurst und Emmentaler, rote Zwiebelringe, Gewürzgurken, Senf-Vinaigrette und frischer Schnittlauch, Graubrot
Swiss sliced sausage cheese salad with pork sausage and Emmental cheese, red onion rings, gherkins, mustard vinaigrette and fresh chives, brown bread

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

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



Mehlspeisen & Süßes · desserts

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

Germknödel gefüllt mit Zwetschgenmus 10,80
dazu Vanillesoße und Mohn
Fluffy yeast dough dumpling filled with plum jam served with vanilla sauce and poppy seeds

Edelweiss Kaiserschmarrn ca. 220g 12,50
mit hausgemachtem Zwetschgenröster
Edelweiss sugared pancake with raisins, homemade plums compote

Apfelstrudel Apple strudel 6,50
mit Vanillesoße, Schlagobers
with vanilla sauce, whipped cream

mit Vanilleeis, Schlagobers 8,20
with vanilla ice cream, whipped cream

mit Vanillesoße, Vanilleeis, Schlagobers 9,50
with vanilla sauce, vanilla ice cream, whipped cream

Köstliche Eiszeit · ice cream

Hausgemachte Spezialität



Gipfelkuss 8,90
Cremiges Toblerone-Eis verfeinert mit Rahm, heiße Himbeeren, Schlagobers
Homemade Toblerone ice cream refined with cream, hot raspberries and whipped cream

Schweizer Toblerone-Eis 1 Kugel 2,50



Serviovorschlag

Iced Cookie Latte 5,90
geeister Latte Macchiato, Cookie Sirup, Schokoladensauce, Schlagobers, Schokoladencookie
Iced latte macchiato, cookie syrup, chocolate sauce, whipped cream, chocolate cookie

Eiskaffee geeister Kaffee, 5,90
eine Kugel Vanilleeis, Schlagobers
Iced coffee, a scoop of vanilla ice cream, whipped cream

Eisschokolade geeiste Schokoladenmilch, 6,90
eine Kugel Vanilleeis, Schlagobers
Iced chocolate milk, a scoop of vanilla ice cream, whipped cream

Gemischter Eisbecher 7,90
3 Kugeln gemischtes Eis, Schlagobers
3 scoops of ice cream, whipped cream

Eis 1 Kugel 2,50
Vanille · Schokolade · Erdbeere
Joghurt · Amarena-Kirsch

Hausgemacht

Sorbet 1 Kugel 2,50
Kalamansi (Mandarine-Kumquat)



Schlagobers (Schlagsahne) Portion 2,00



9,50



Schwarzwald-Eisbecher 9,50
Schokoladeneis, Amarena-Kirsch-Eis, in Kirschwasser eingelegte Kirschen, Schokoladenbrownie, Schlagobers
Chocolate ice cream, cherry ice cream, preserved cherries, chocolate brownie, whipped cream



Frische Waffeln 11,90

mit hausgemachtem Toblerone-Eis und Schlagobers
Fresh waffles with Toblerone ice cream and whipped cream

Aus der Feinbäckerei · cakes & tartlets

Wählen Sie bitte aus unserem reichhaltigen Kuchenangebot.

Obstkuchen mit Streusel (nach Angebot) *Fruit cake with streusel*

Original Dresdner Eierschecke *Original Dresden Eierschecke cake*

Quarktorte *Cheese tart*

⚠ Schwarzwälder Kirsch-Schnitte *Black forest cherry slice*

Schoko-Nuss-Kuchen *Chocolate nut cake*

⚠ Sachertorte *Sacher tart*

Torte nach Tagesangebot *Cake - daily offer*



Original kann vom Foto abweichen



Original kann vom Foto abweichen



Original kann vom Foto abweichen

Kaffee, Schokolade, Tee & Heißes

coffee, chocolate, tea & hot drinks

Tasse Kaffee	3,20	Elles Tea Diamonds	Glas ca. 0,3 l	3,70
Kännchen Kaffee	5,90	Bio English Breakfast	Schwarztee Blatt	2-4 min
Tasse Café Creme Schümli	3,20		Teemischung aus Ceylon und Südindien	
Espresso	3,20	Bio Darjeeling Imperial	Second Flush Blatt	3 min
Doppelter Espresso	5,50		Schwarztee, Sommerpflückung	
Tasse Milchkaffee	4,20	Kräutergarten	reine Kräutermischung	5-8 min
Großer Milchkaffee	5,90	Sonne Asiens Blatt		2-3 min
Cappuccino original	4,20		Grüntee mit Lemongras, Zitrusfrucht	
Großer Cappuccino	5,90	Bio Kamillenblüten		5-8 min
Latte Macchiato	4,50		mild und aromatisch-weich	
Aroma nach Wahl	0,50	Bio Pfefferminze	erfrischend, belebend	5-8 min
Vanille · Karamell · Haselnuss			Bio Früchte Apfel, Hagebutte, Hibiskus, Rote Bete, Orange, Zitrone	5-8 min
Heiße Schoggi mit Schlagobers	5,50			
Heiße Weiße Schoggi mit Schlagobers	5,50			
Heiße Dunkle Schoggi mit Schlagobers	5,50			
Heiße Zitrone	2,70			
Grog vom Rum	4,50			



Alle Kaffeespezialitäten auch mit laktosefreier Milch erhältlich!

⚠ enthält Alkohol

Heiße Köstlichkeiten · hot specialties

Take Away

Feuerzangen-Bowle
Glühwein mit Rum
und brennenden Zimt-Zuckerhütchen

6,50

Heiße Marille
fein pürierte Marille, Weißwein, Marillenbrand

0,2 l

5,90

Edelweiss Punsch - alkoholfrei -

4,50

Heiße Henne
Eierlikör-Cocktail mit Orange, Schlagsahne

0,2 l

5,90

Rote Traube Glühwein

0,2 l

5,00

Apfel-Gewürz-Met
Honig-Glühwein mit naturtrübem Apfelsaft

0,2 l

5,80

Original Jaga-Tee

0,2 l

5,00

Kaffee Franziskaner Kaffee, Schlagobers *Coffee, whipped cream*

3,90

Latte Macchiato „White Chocolate“ heiße weiße Schokolade, Espresso, Milchschaum
Hot white chocolate, espresso, milk foam

5,90

Spekulatius Latte Espresso, Milchschaum, Spekulatius-Sirup, Schlagsahne
Espresso, speculoos sirup, milk foam, whipped cream

5,90

Salted Caramel Latte Espresso, Milchschaum, Salzkaramell-Sirup, Schlagobers, Karamell
Espresso, milk foam, salted caramel sirup, whipped cream, caramel

5,90

Almkaffee dunkle Schokolade, Kaffee, Lebkuchensirup, Schlagsahne
Coffee, dark hot chocolate, gingerbread sirup, whipped cream

6,50

Krokant Melange Cappuccino, Haselnuss-Sirup, Schlagobers, Krokant
Cappuccino, hazelnut sirup, whipped cream, brittle

6,50

Baileys Latte Macchiato Espresso, Baileys Irish Cream, Milchschaum
Espresso, Baileys Irish cream, milk foam

6,50

Toblerone Macchiato Latte Macchiato, Schweizer Toblerone, Haselnuss-Sirup, Honig
Latte macchiato, Swiss Toblerone, hazelnut sirup, honey

6,90

Bombardino Schoggi heiße weiße Schokolade, Eierlikör, Whisky, Rohrzucker, Schlagobers
Hot white chocolate, egg liqueur, whisky, cane sugar, whipped cream

6,90

Irish Coffee Kaffee, Whiskey, Schlagobers
Coffee, whiskey, whipped cream

6,90



Almkaffee



Toblerone Macchiato

Aperitif · aperitifs

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

Hausgemachte Eistees & Limonaden

ice teas & lemonades



Take Away

Eistee „Schweizer Winter“
geester Kräutertee, Kirschsaft,
Erdbeersirup, Tonic Water
0,3l 4,90



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



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



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

Alkoholfreie Getränke

soft drinks

Spritzig · Naturell Mineralwasser 0,25l 0,75l
Bad Liebenwerda 2,80 6,90

Tonic Water · Bitter Lemon 3,20
Ginger Ale Bad Liebenwerda

Pepsi Cola · Pepsi Zero Zucker 0,2l 0,4l
Schwip Schwap Orange 3,20 4,90
Seven Up · Spezi

Almdudler Kräuterlimonade 0,35l 4,00

Bio Johannisbeere Schorle 0,33l 4,20
Franz Josef Rauch

Köstliche Säfte · Delicious juice

Franz Josef Rauch 0,2l 0,4l
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 0,2l 5,90

Cider Spezialitäten

cider specialties

Brothers Toffee Apple Cider

Aromen von karamellisierten Äpfeln
und sahnigem Toffee,
köstlich erfrischend

Süffiger Apfelschaumwein



Bier · beer

Bier vom Fass · draught beer

	0,3l	0,5l
Radeberger Pilsner	4,10	5,50
Büble Hell <i>Das Alpenbier</i> würzig, frisch	4,10	5,50
Büble Dunkel malzaromatisch	4,10	5,50
Büble Hefe-Weißbier spritzig, frisch	4,10	5,50
Panache Radler · Alster	4,10	5,50
Kirsch-Biermix Kirschnektar, Büble Dunkel	4,10	5,50
Maßbier	1,0l	10,80

Flaschenbiere · bottled beer

Radeberger alkoholfrei	0,33l	4,40
Naturtrübes Radler Brauhaus	0,33l	4,40
Erdinger Urweisse Hefeweizen	0,5l	5,50
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5l	5,50
Büble Weißbier alkoholfrei	0,5l	5,50

Weißwein · white wine

Weißweinschorle 0,2l 4,90

Hauswein / *Sanziana* 0,1l / 0,2l / 0,75l

Sauvignon Blanc 3,70 / 6,90 / 23,90
Ananas · Stachelbeere · Litschi · trocken

Sachsen / *Weinhaus Hoflößnitz*

Pfeiffers Schoppen Q.b.A. 4,40 / 8,30 / 28,90
Quitte · Birnen · Melone · feinherb

Sachsen / *Weingut Steffen Schabehorn*

Müller Thurgau Spätlese *Meißner Kapitelberg* 4,40 / 8,30 / 28,90
Äpfel · Birnen · Muskat · trocken

Riesling Spätlese *Meißner Kapitelberg* 4,40 / 8,30 / 28,90
weiße Pfirsiche · Äpfel · Passionsfrucht · lieblich

Sachsen / *Winzergenossenschaft Meissen*

Goldriesling Q.b.A. Bereich Meissen 4,40 / 8,30 / 28,90
Honigmelonen · Bananen · Guaven · trocken

Pfalz / *Weingut Schneider-Pfaffmann*

Weißburgunder 6,90 / 23,90
Birne · Rhabarber · trocken

Grauer Burgunder Q.b.A. 4,20 / 7,90 / 27,50
Birnen · Mandeln · feine Mineralität · trocken

Österreich / *Weinviertel, Weingut Lehner-Minkowitsch*

Grüner Veltliner *Weinviertel DAC* 4,40 / 8,30 / 28,90
Würzige Aromen · üppige Frucht · feine Zitrusnoten · trocken

Riesling *vom Schotter* 4,40 / 8,30 / 28,90
Reife Marillen · Pfirsiche · trocken

Australien / *Merindah*

Chardonnay 6,20 / 22,50
Exotische Früchte · Zitrus · zarter Schmelz · trocken

Roséwein · rose wine

Sachsen / *Weingut Hoflößnitz* 0,1l / 0,2l / 0,75l

Schieler Rosé Q.b.A. 4,40 / 8,30 / 28,90
Dunkle Waldbeeren · Erdbeeren · Zitrusfrüchte · trocken

Österreich / *Weinviertel, Weingut Lehner-Minkowitsch*

Rosé de Noir 4,40 / 8,30 / 28,90
Leichter, frischer Rosé · Himbeeren · trocken

Rotwein · red wine

Rotweinschorle 0,2l 4,90

Hauswein / Sanziana 0,1l / 0,2l / 0,75l

Cabernet Sauvignon 6,90 / 23,90

Johannisbeeren · Pflaumen · Gewürze · trocken

Pfalz / Weingut Hammel & Cie.

Lokalmatador Cuvée Rot Q.b.A. 6,90 / 23,90

Rote Beeren · Kirschen · Minze · süffig

Österreich / Weinviertel, Weingut Lehner-Minkowitsch

Zweigelt Himbeeren · Erdbeeren · Kirschen · trocken 5,20 / 9,80 / 34,20

Italien / Toskana, Cantina di Montalcino

Chianti DOCG „Terre de Priori“ 7,50 / 24,90

Dunkle Kirschen · Veilchen · Mandeln · trocken

Italien / Apulien, Cantine San Marzano

Negroamaro Puglia IGP I Tratturi 4,40 / 8,30 / 28,90

Schwarze Johannisbeeren · Wildfrüchte · Kräuter · trocken

Frankreich / Languedoc Roussillon, Gérard Bertrand

Merlot Héritage „An 940“ IGP Pays d'Oc 4,40 / 8,30 / 28,90

Brombeeren · Gewürze · vollmundig · trocken

Australien / Merindah

Shiraz-Cabernet 6,20 / 22,50

Reife Kirschen · Johannisbeeren · Minze · Schokolade · trocken

Prosecco & Sekt · sparkling wine

Italien / Venetien 0,1l / 0,75l

Prosecco Frizzante DOP 3,90 / 25,00

Sachsen / Weinhaus Hoflößnitz 0,1l / Piccolo / 0,75l

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 0,2l 7,50

Wild Berry Dreams Wild Berry Tonic, Heidelbeer-Sirup, Limettensaft, Beerenmix 0,3l 7,90

Fresh Maker Saft einer Limette, Rohrzucker, Ginger Ale 0,3l 7,90

Virgin Gin Tonic Gin alkoholfrei 0,0%, Tonic Water, Limettensaft, Rosmarin 0,2l 7,90

Mango Lady Orangensaft, Mangosaft, Bitter Lemon, Limettensaft 0,2l 7,90

Martini Floreale Pomegrante Martini Floreale alkoholfrei, Schweppes Pomegranate 0,2l 8,50

Long drinks · long drinks

Whiskey Cola 0,2l 8,50

Cuba Libre Havana Club, Cola, Limette 0,2l 8,50

Blackberry Gin Tonic Bombay Dry Gin, Tonic Water, Beeren, Limette 0,2l 8,50

Rhabarber Gin Tonic Bombay Dry Gin, Rhabarbersaft, Tonic, Thymian 0,2l 8,50

Gin Tonic Spezialitäten zur Wahl mit

- Larios Rosé Gin Spanien
- The Duke Munich Dry Gin Deutschland
- Roku Gin Japan



Cocktail-Klassiker · cocktail classics

Hugo 8,50
Sekt, Holunderblüten-Sirup, Soda, Limette, Minze

Aperol Spritz 8,50
Aperol, Frizzante, Soda, Orange

Limoncello Spritz 8,50
Ramazzotti Limoncello, Frizzante, Tonic Water, Limette, Minze

Sarti Lemon Spritz 8,50
Sarti rosa, Bitter Lemon, Grapefruit

Erdbeer Spritz 8,50
Fragoli Toschi Walderdbeer-Likör, Erdbeersirup, Frizzante, Limette, Minze

edelweiss Spritz *Hauspezialität* 8,50
Dreyberg Edelweiss Vodka Likör, Frizzante, Soda, Limette, Minze

Caipirinha 8,50
Cachaça, Limette, Rohrzucker

Mojito 8,50
Havana Club, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda

Dolce Vita 0,3l 8,50
Rosé Sekt, Tonic Water, Himbeersirup, Himbeeren, frische Minze



edelweiss Spritz



Sarti Lemon Spritz



Erdbeer Spritz

Spirituosen · spirits

Klare	2 cl	Rum	2 cl
Enzian Österreich	3,50	Havana Club	3 Jahre 3,50
Koskenkorva Vodka Finnland	3,50		
Linie Aquavit Norwegen	3,50	Brände	2 cl
		Sachsen	
Gin	2 cl	Brotschnaps	3,70
Larios Rosé Gin Spanien	3,50	Sachsen / Schloss Proschwitz	
Roku Gin Japan	3,50	Obstler von Äpfeln und Birnen	3,80
The Duke Munich Dry Gin Deutschland	3,70	Meissener Himbeergeist	3,90
		Meissener Williamsbrand	3,90
Grappa	2 cl		
Grappa Berta L'Angelo Barbera Invecchiata	3,80	Österreich / Fein-Brennerei Prinz	
		Schnaps Kirschen · Zirben	3,70
Kräuter & Bitter	2 cl	Alte Marille	3,90
Gurktaler Alpenkräuter Österreich	3,30		
Elbsandsteiner Sachsen	3,30	Liköre	2 cl
Jägermeister Deutschland	3,30	Fragoli Walderdbeerlikör	3,30
Appenzeller Kräuter Schweiz	3,30	Eierlikör	3,30
		Baileys Irish Cream	3,30
Whisk(e)ys	4 cl	Sachsen / Schloss Proschwitz	
Wild Turkey 81 Proof Bourbon	5,00	Kirschtortenlikör <i>Hauspezialität</i>	3,70
Monkey Shoulder Malt Scotch	5,90		
Hellinger 42 Single Malt Dresden	8,90		
Hellinger 42 Rauch Single Malt Dresden	8,90		
feine Torf Noten			



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®

- im attraktiven Geschenkkarton
- mit dem Stollen-Qualitätssiegel

Kaufen Sie hier im Restaurant den berühmten Dresdner Christstollen. Für den bequemen Versand nach Hause bestellen Sie bitte online: www.shop-dresden.de

Der Stollenverkauf und Versand erfolgt jährlich von September bis Dezember.



Hier im Restaurant zum Mitnehmen oder einfach online bestellen: www.shop-dresden.de

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 specialties 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 Buble" 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

URIGES WIRTSHAUS

COZY TAVERN

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

Souvenirs und Spezialitäten: www.shop-dresden.de



Free-WLAN · Netzwerk: **edelweiss**

Diese Speisekarte kann gegen eine Schutzgebühr von 3,00 Euro erworben werden. · 11/2025
Nachdruck, auch auszugsweise, verboten. Bildnachweise: © Rank & Büttig / © Fotolia.com / © Schweppes Deutschland GmbH
© Copyright by Café zur Frauenkirche GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.