



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

Wirtshaus AKTION

Thüringer
Rostbratwürste +
mit Beilagen



1 Großes Bier
0,5l



1 Glas Wein
Hauswein Rot/Weiß



1 Softdrink
0,4l

oder oder

14,90

+
1 Gratis Drink

Mo-Fr • 11:00-16:30 Uhr



ALPENBAR

cocktails, drinks & more

Limoncello
Spritz

8,50



8,50

Erdbeer
Spritz



8,50

Hugo

8,50



Martini
Floreale
Pomegranate

- alkoholfrei -

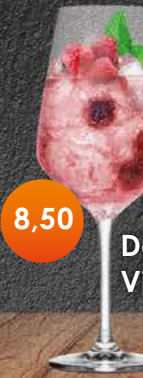
edelweiss
Spritz

8,50



Dolce
Vita

8,50



8,50

Canonita
Spritz



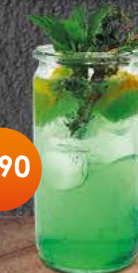
Blackberry
Gin Tonic

8,50



Kräuter-
Limonade

4,90



Heidelbeer-
Gurken-
Limonade

4,90



Birnen-
Eistee

4,90



Eistee
„Schweizer
Sommer“

4,90



Zusatzstoffe & Allergene: Auskünfte erteilt Ihnen unser Servicepersonal.

Bedingt durch den Verarbeitungsprozess kann eine Kontamination/Kreuzkontamination mit Spuren eines Allergens nicht völlig ausgeschlossen werden!

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	Cilles Tea Diamonds	Glas ca. 0,3 l	3,70
Espresso	3,20	Bio English Breakfast	Schwarztee Blatt	2-4 min
Tasse Milchkaffee	4,20		Teemischung aus Ceylon und Südindien	
Cappuccino original	4,20	Bio Darjeeling Imperial	Second Flush Blatt	3 min
Latte Macchiato	4,50		Schwarztee, Sommerpflückung	
Aroma nach Wahl	0,50	Sonne Asiens Blatt		2-3 min
Vanille · Karamell · Haselnuss			Grüntee mit Lemongras, Zitrusfrucht	
		Kräutergarten	reine Kräutermischung	5-8 min

Schweizer Frühstück · Swiss 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
--------------------------	------

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

Halbe Avocado mit Paprika-Gemüsecreme	6,50
<i>Half avocado with pepper cream</i>	

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

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

Brötchen Weizen <u>oder</u> Mehrkorn Roll wheat <u>or</u> multigrain	2,20
---	------

Laugenbrezel <u>oder</u> Croissant Pretzel <u>or</u> croissant	2,80
---	------

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



Schweizer Frühstück · Swiss breakfast

bis 11.30 Uhr

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

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

Naturjoghurt mit frischen Früchten	7,20
<i>Yoghurt with fresh fruits</i>	

Obstsalat von frischen Früchten	7,90
<i>Fresh fruit salad</i>	

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

Süße Waffeln

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



Warme Speisen

warm dishes

Rühreier · 3 Spiegeleier · Omelett vom sächsischen Berghäuserhof 3 scrambled eggs · 3 fried eggs · omelette	
naturell <i>nature</i>	7,00
mit Raclette-Käse <i>with raclette cheese</i>	9,50
mit Avocado <i>with avocado</i>	10,50
mit Champignons und Tomaten <i>with mushrooms and tomatoes</i>	9,50
mit Bacon <u>oder</u> Bruschetta-Schinken <i>with bacon <u>or</u> ham</i>	9,50
mit Räucherlachs <i>with smoked salmon</i>	10,50



1 gekochtes Landei vom sächsischen Berghäuserhof	2,50
<i>1 boiled egg of Saxon farm</i>	

Weißwurst-Frühstück	10,90
----------------------------	-------

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

Landeil „Deluxe“ geröstetes Rauchsaltbrot, 2 pochierte Landeier, Sauce Hollandaise, Bacon, Guacamole	11,50
<i>Roasted salt bread, 2 poached eggs, hollandaise sauce, bacon, guacamole</i>	

Eier & Speck Sandwich	11,90
Dinkel-Sauerteig-Brötchen, Rührei, Bacon, Guacamole, BBQ Soße und Schnittlauch	
<i>Spelt sourdough roll, scrambled eggs, bacon, guacamole, bbq sauce and chives</i>	

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

Vorspeisen · starters

Wurst-Käse-Salat
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*

klein 14,50

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

14,60



Obazda Teller
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*

10,50

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

12,50



Suppen · soups

Serviovorschlag



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

Terrine 7,90

Kräftige Rindfleischbrühe
mit Frittaten und Petersilie
*Beef broth with fine sliced pancakes
and parsley*

Terrine 7,90

Kürbis-Cremesuppe
mit mildem Curry-Popcorn
Pumpkin cream soup with curry popcorn

Terrine 7,90

Salate · salads

Gurkensalat mit Kräuter-Schmand
Cucumber salad with herb sour cream

7,50

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

10,50

Salat „Edelweiss“ mit Hähnchenbrust „Cordon bleu“
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*

22,90

Pasta & Knödel · pasta & dumplings

Spinatknödel mit würzigem Gruyère
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*

16,90

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

17,50

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

17,50

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

17,90

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

17,90

Gebratenes · roasted

Gebratener Leberkäse mit 2 Spiegeleiern
Baked meat loaf with 2 fried eggs

12,50

Kasslernackensteak „Walliser Art“
mit Tomate und Raclettekäse überbacken
*Pork chop overbaked with tomato
and raclette cheese crust*

ca. 200g 16,50

2 Stück Thüringer Rostbratwürste
mit Schmorzwiebeln
*2 roasted Thuringian bratwurst
with braised onions*

ca. 200g 12,50

Gebratenes Lachsfilet
mit Parmesan-Weißbrot-Panade
*Roasted salmon fillet with parmesan
white bread crust*

ca. 140g 16,70

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

16,50

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

24,90

Beilagen · side dishes

Beilagensalat mit Hausdressing
Mixed salad with house-dressing

7,80

Weißkrautsalat
Cabbage salad

5,90

Kräuterspätzle in Butter geschwenkt
Herb spaetzle 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

5,90

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

6,90

Gebratene Champignons mit Lauch
Roasted mushrooms with leek

5,50

Kartoffel-Gnocchi
Potato gnocchi

5,50

Ofenkürbis mit roten Zwiebeln
Oven pumpkin with red onions

5,50

Grüne Bohnen mit Speck
Green beans with bacon

5,50

Rahmspinat
Creamed spinach

5,50

Gebutterter Brokkoli
Buttered broccoli

5,50

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

6,50

Portweinsoße · Port wine sauce

2,50

Sauce Béarnaise · Béarnaise sauce

2,50

Knoblauchbutter · Garlic butter

2,50

Kartoffel-Zwiebel-Rösti · potato onion rösti

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



19,60

Rescher-Kartoffelrösti
mit 1 Thüringer Rostbratwurst
und Schmorzwiebeln
*Rösti with Thuringian bratwurst
and braised onions*



19,90

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

23,80

Pulled-Pork-Kartoffelrösti
mit gezupftem Fleisch vom Schweinebraten
und glasierten Karotten-Erbsengemüse
*Rösti with pulled pork
and glazed carrots and green peas*

20,50

Kartoffelrösti vegan
mit Ofenkürbis, Spinatsalat,
Kokosflocken, Mandeln und Kresse
*Rösti with oven pumpkin, spinach,
coconut flakes, almonds and cress*

19,50

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

22,50

Aus Topf & Pfanne · from pot & pan

2 Stück Thüringer Rostbratwürste
mit Schmorzwiebeln und Kartoffel-Kräuterstampf
2 roasted Thuringian bratwurst with braised onions and potato and herb mash

14,90

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

22,80

Gebratene Kaninchenleber
mit Portweinsauce, Speckbohnen und Kartoffel-Kräuterstampf
Roasted rabbit liver with port wine sauce, beans with bacon and mashed potatoes with herbs

22,80

Rindersaftgulasch
mit Sauerrahm, zweierlei Paprika und Petersilienkartoffeln
Beef goulash with sour cream, two kinds of peppers and parsley potatoes

23,50

„Schweinebäggli“
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*

23,90

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

24,50

Gebratenes Lachsfilet in Parmesan-Weißbrot-Panade
mit Rahmspinat, geschmolzenen Tomaten und Kartoffel-Gnocchi
*Roasted salmon fillet breaded with Parmesan and white bread, creamed spinach, melted tomatoes
and potato gnocchi*

24,90

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

26,90

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*

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

„Alm-Burger“
rustikales Laugenbrötchen,
Bratwurst Patty, Raclettekäse,
Senfcreme, Weißkrautsalat,
Tomaten, Gewürzgurken,
marinierter Spinatsalat
und gebackene Kartoffelscheiben
*Rustic lye roll, bratwurst patty,
raclette cheese, mustard creme,
cabbage, tomatoes, gherkins,
marinated spinach
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



Serviertvorschlag

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

17,80

Flammkuchen · Tarte flambée

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

15,90



Serviovorschlag

Serviovorschlag



„Edelweiss“
Salami, rote Zwiebeln, Sauerrahm,
Tomaten und Gouda
*Salami, red onions, sour cream,
tomatoes and cheese*

16,50

„Tirol“
Gorgonzolarahm, Spinat, Kirschtomaten
und frische Kräuter
*Gorgonzola cream, spinach, cherry tomatoes
and fresh herbs*

16,90

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

17,50



Serviovorschlag

Brotzeit · snacks

Frische Laugenbrezel mit Butter
Fresh pretzel with butter

3,80

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

12,50

Schweizer Wurst-Käse-Salat 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*

klein 14,50
groß 20,50

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

20,80

Käse Brett'l
Vorarlberger Bergkäse, Camembert,
Appenzeller, Emmentaler, Knoblauchbutter,
Oliven, kleiner Brotkorb
*Mountain cheese, Camembert, Appenzeller cheese,
Emmentaler cheese, garlic butter, olives, small bread basket*

19,50



Serviovorschlag

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

19,60



10

Köstliche Eiszeit · ice cream

Hausgemachte Spezialität



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

10,50

Schweizer Toblerone-Eis

1 Kugel 2,50



Serviovorschlag

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

6,50

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

6,50

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

8,50

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

8,90

Eis
Vanille · Schokolade · Erdbeere
Joghurt · Amarena-Kirsch

je Kugel 2,50

Haus-
gemacht

Sorbet
Limoncello
Kalamansi (Mandarine-Kumquat)

je Kugel 2,50



Schlagobers (Schlagsahne) Portion 2,00

10,50



Erdbeer-Schoko-Eisbecher
frische Erdbeeren,
Schokoladeneis, weiße
Schokoladenraspeln, Baileys,
Cookie, Schlagobers
*Chocolate ice cream, strawberries,
white chocolate shavings, Baileys,
cookie, 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



Alpenstrand-Eisbecher
Johannisbeer-Sorbet,
Orangen-Sorbet,
Apfel-Kiwi-Fruchtsalat,
Schlagobers, Minzpesto,
Haselnuss-Crunch
*Blackcurrant sorbet, orange
sorbet, apple kiwi fruit salad,
whipped cream, mint pesto,
hazelnut crunch*

10,50



enthält Alkohol

11

Mehlspeisen & Süßes · desserts

Topfenknödel gefüllt mit Marillenmus, dazu Vanillesoße <i>Curd dumplings filled with apricot purée, served with vanilla sauce</i>	10,80	Apfelstrudel <i>Apple strudel</i>	6,90
		mit Vanillesoße, Schlagobers <i>with vanilla sauce, whipped cream</i>	8,90
		mit Vanilleeis, Schlagobers <i>with vanilla ice cream, whipped cream</i>	8,90
Edelweiss Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Zwetschgenröster <i>Edelweiss sugared pancake with raisins, homemade plums compote</i>	12,50	mit Vanillesoße, Vanilleeis, Schlagobers <i>with vanilla sauce, vanilla ice cream, whipped cream</i>	10,50

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

Aus der Feinbäckerei · cakes & tartlets

Wählen Sie bitte aus unserem reichhaltigen Kuchenangebot.

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

 enthält Alkohol

Kaffee, Schokolade, Tee & Heißes

coffee, chocolate, tea & hot drinks

Tasse Kaffee	3,20	Cilles Tea Diamonds <i>Glas ca. 0,3 l</i>	3,70
Kännchen Kaffee	5,90	Bio English Breakfast <i>Schwarztee Blatt</i>	2-4 min
Tasse Café Creme Schümli	3,20	Teemischung aus Ceylon und Südindien	
Espresso	3,20	Bio Darjeeling Imperial <i>Second Flush Blatt</i>	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
		Grüntee mit Lemongras, Zitrusfrucht	
 Cappuccino original	4,20	Bio Kamillenblüten	5-8 min
 Großer Cappuccino	5,90	mild und aromatisch-weich	
 Latte Macchiato	4,50	Bio Pfefferminze erfrischend, belebend	5-8 min
Aroma nach Wahl Vanille · Karamell · Haselnuss	0,50	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		

Serviovorschlag

Heiße Köstlichkeiten · hot specialties

Kaffee Franziskaner Kaffee, Schlagobers <i>Coffee, whipped cream</i>	3,90
Latte Macchiato „White Chocolate“ heiße weiße Schokolade, Espresso, Milchschaum <i>Hot white chocolate, espresso, milk foam</i>	5,90
 Salted Caramel Latte Espresso, Milchschaum, Salzkaramell-Sirup, Schlagobers, Karamell <i>Espresso, milk foam, salted caramel syrup, whipped cream, caramel</i>	5,90
Almkaffee weiße Schokolade, Kaffee, Haselnussirup, Schlagsahne <i>Coffee, white hot chocolate, hazelnut sirup, whipped cream</i>	6,50
 Krokant Melange Cappuccino, Haselnuss-Sirup, Schlagobers, Krokant <i>Cappuccino, hazelnut syrup, whipped cream, brittle</i>	6,50
 Baileys Latte Macchiato Espresso, Baileys Irish Cream, Milchschaum <i>Espresso, Baileys Irish cream, milk foam</i>	6,50
 Toblerone Macchiato Latte Macchiato, Schweizer Toblerone, Haselnuss-Sirup, Honig <i>Latte macchiato, Swiss Toblerone, hazelnut syrup, honey</i>	6,90
Bombardino Schoggi heiße weiße Schokolade, Eierlikör, Whisky, Rohrzucker, Schlagobers <i>Hot white chocolate, egg liqueur, whisky, cane sugar, whipped cream</i>	6,90
Irish Coffee Kaffee, Whiskey, Schlagobers <i>Coffee, whiskey, whipped cream</i>	6,90

 Diese Getränke sind sowohl **heiß** als auch **geist** verfügbar! • Alle Kaffeespezialitäten auch mit laktosefreier Milch erhältlich!

Hausgemachte Eistees & Limonaden

ice teas & lemonades



Eistee „Schweizer Sommer“
geeister 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

Martini Bianco 5cl 4,20
Martini Floreale Pomegranate 0,2l 8,50
Martini Floreale alkoholfrei, Minze
Schweppes Pomegranate, Grapefruit
Lillet Wildberry 0,2l 8,50
Lillet Blanc, Limette, Minze,
Wild Berry Tonic, Waldbeeren
edelweiss Spritz Hausspezialität 0,2l 8,50
Dreyberg Edelweiss Vodka Likör,
Frizzante, Soda, Limette, Minze

Cider Spezialität · cider specialty

Süffiger Apfelschaumwein

Brothers Toffee Apple Cider
Aromen von karamellisierten Äpfeln und sahnigem Toffee,
köstlich erfrischend

fruchtig - erfrischend
einfach süffig



Alkoholfreie Getränke

soft drinks

	0,25l	0,75l
Spritzig · Naturell Mineralwasser	2,80	6,90
Bad Liebenwerda		
Tonic Water · Bitter Lemon	3,20	
Ginger Ale Bad Liebenwerda		
	0,2l	0,4l
Coca Cola · Coca Cola Zero Zucker	3,20	4,90
Fanta Orange · Sprite		
Cola-Orange Mix		
Almdudler Kräutерlimonade	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
--------------------	------	------

Aperitif · aperitifs

Sarti Lemon Spritz	0,2l	8,50
Sarti Rosa, Bitter Lemon, Grapefruit		
Canonita Spritz	0,2l	8,50
Canonita de Mallorca, Frizzante Sodawasser, Orange		
Campari Spritz	0,2l	8,50
Gin Tonic	0,2l	8,50
Kurfürst Sekt Rosé Flaschengärung	0,1l	4,20
Aromen von Himbeeren, trocken		

Bier vom Fass · draught beer

	0,3l	0,5l
Urweisse Weißbier Erdinger	4,10	5,50
Panache Radler · Alster	4,10	5,50
Maßbier nach Wunsch	1,0l	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	0,33l	4,40
Hofbräuhaus Traunstein		
„Maximilian“ Dunkler Bock	0,33l	4,40
Hofbräuhaus Traunstein		
„Fürstentrunk“ Festbier	0,5l	5,50
Hofbräuhaus Traunstein		
Weißbier alkoholfrei Erdinger	0,5l	5,50
Weißbier Dunkel Erdinger	0,5l	5,50
Brauhaus hell alkoholfrei	0,5l	5,50
Kirschbier Neuzeller Kloster-Bräu	0,5l	5,50

"Birraccotta" Bockbierlikör

Cremig, würzig, mit einer sanften Vanillernote
Hausspezialität

2cl
3,50

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 Hoflöbnitz	0,1l / 0,2l / 0,75l
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	0,2l 4,90
----------------	-----------

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

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

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

Prosecco Frizzante DOP	3,90 / 25,00
------------------------	--------------

Sachsen / Weinhaus Hoflöbnitz	0,1l / Piccolo / 0,75l
-------------------------------	------------------------

Kurfürst Sekt <i>Flaschengärung</i> frisch und feinfruchtig, trocken	4,20 / 7,90 / 27,50
--	---------------------

Kurfürst Sekt <i>Flaschengärung</i> frisch und feinfruchtig, halbtrocken	4,20 / 7,90 / 27,50
--	---------------------

Kurfürst Sekt Rosé <i>Flaschengärung</i> 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
<i>Gin Tonic Spezialitäten</i> zur Wahl mit	0,2l 8,90
• Larios Rosé Gin Spanien	
• The Duke Munich Dry Gin Deutschland	
• Roku Gin Japan	



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 <i>Hauspezialität</i> 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	0,3l 8,50



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	3,70
Monkey Shoulder Malt Scotch	5,90		
Hellinger 42 Single Malt Dresden	8,90	"Birracotta" Bockbierlikör	
Hellinger 42 Rauch Single Malt Dresden	8,90	Cremig, würzig, mit einer sanften Vanillenote	3,50
feine Torf Noten		Hauspezialität	



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 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 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

Souvenirs und Spezialitäten: www.shop-dresden.de



Free-WLAN · Netzwerk: **edelweiss**

Diese Speisekarte kann gegen eine Schutzgebühr von 3,00 Euro erworben werden. · 09/2026
Nachdruck, auch auszugsweise, verboten. Bildnachweise: © Rank & Büttig / © Fotolia.com / © Schweppes Deutschland GmbH
© Copyright by Café zur Frauenkirche GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.