



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

www.dresden-gastrojobs.de
Telefon 0351 - 4 98 98 26 Email [karriere@rank-buettig.de](mailto:kariere@rank-buettig.de)

ALPENGLÜH'N

Feuerzangen-Bowle
Rote Traube Glühwein
Original Jaga-Tee

6,50
0,2l 5,00
0,2l 5,00

Heiße Marille



fein pürierte Marille,
Weißwein, Marillenbrand

Heiße Henne



Eierlikör-Cocktail
mit Orange, Schlagsahne

Apfel-Gewürz-Met



Honig-Glühwein mit
naturräbem Apfelsaft

Edelweiss Punsch



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

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

19,50

+ 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

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
bis 11:30 Uhr

Schweizer Frühstück · Swiss breakfast

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

9,80

Fresh waffles with seasonal berries, honey or jam

Warmes Speisen

warm dishes

Rühreier · 3 Spiegeleier · Omelett

vom sächsischen Berghäuserhof
3 scrambled eggs · 3 fried eggs · omelette

7,00

naturell nature



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

Toast „Benedict“ geröstetes Sauerteigbrot, Blattspinat, Sauce Hollandaise,
Bacon, pochierte Eier

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

Wurst-Käse-Salat Fleischwurst und Emmentaler, rote Zwiebelringe, Gewürzgurken, Senf-Vinaigrette, frischer Schnittlauch und Graubrot <i>Swiss sliced sausage cheese salad with pork sausage and Emmental cheese, red onion rings, gherkins, mustard vinaigrette, fresh chives and brown bread</i>	klein 14,50	Obazda Teller Cremiger Camembert mit Paprika, Kümmel und roten Zwiebeln, Mini-Blattsalate und eine frische Laugenbrezel <i>Creamy camembert spread with paprika, caraway seeds and red onions, mini leaf salads and a fresh pretzel</i>	10,50
Rustikales Fladenbrot Speckwürfel, Zwiebeln, Sauerrahm, frische Kräuter, Bergkäse <i>Rustic flat bread with bacon dices, onions, sour cream, fresh herbs, mountain cheese</i>	14,60	Gegrilltes „Alpenbrot“ Knuspriges Rauchsalzbrot mit Knoblauchbutter, Bergkäse, Champignons und Schinkenspeck geröstet <i>Smoked salt bread grilled with garlic bread, mountain cheese, mushrooms and bacon</i>	12,50



Suppen · soups



Sennerei Käsesuppe mit Weißwein, Croûtons und Schnittlauch <i>Creamed cheese soup with white wine, croutons and chives</i>	Terrine 7,90
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Frittaten und Petersilie <i>Beef broth with fine sliced pancakes and parsley</i>	Terrine 7,90
Deftiger Linseneintopf mit Räucherspeck und Wurzelgemüse <i>Hearty lentil stew with smoked meat and root vegetables</i>	Terrine 8,50

Salate · salads

Gurkensalat mit Kräuter-Schmand <i>Cucumber salad with herb sour cream</i>	7,50	Frischer Feldsalat mit warmem Ziegenkäse <u>oder</u> Blutwurst marinierte Rote Bete, Brombeer-Dressing, Sprössen und Kresse <i>Lambs lettuce with warm goat's cheese or black pudding, marinated beetroot, blackberry dressing, sprouts and cress</i>	15,40
Bunter Gartenkräuter-Salat Mini-Blattsalate, Tomate, Gurke, Croûtons, Hausdressing und frische Kräuter <i>Mini leaf salads, tomato, cucumber, croûtons, house-dressing and fresh herbs</i>	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 <i>Mini leaf salads with apricot dressing, oven pumpkin with red onions, chicken breast „Cordon-Bleu“ filled with bruschetta ham and mountain cheese</i>			22,90

Pasta & Knödel · pasta & dumplings

Spinatknödel mit würzigem Gruyère gebratene Champignons mit Lauch und Tomatenragout mit frischem Basilikum <i>Spinach dumplings with spicy gruyere cheese, roasted mushrooms with spring onions and tomato ragout with fresh basil</i>	16,90
Käsespätzle mit einer Käsemischung der Dorfsennerei Schlins geschmolzene Tomaten, Petersilienöl und zweierlei Zwiebeln <i>Cheese spaetzle with an austrian cheese mix, braised tomatoes, parsley oil and two kinds of onions</i>	17,50
Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse mit Petersilienöl, Ofengemüse, Rucola und Parmesan <i>Ravioli filled with goat cheese, parsley oil, oven vegetables, rocket salad and Parmesan</i>	17,90
Spaghetti Carbonara Spaghetti mit Ei, Speckwürfeln, Kräutern und Parmesan <i>Spaghetti with egg, diced bacon, herbs and Parmesan</i>	17,90

Gebratenes · roasted

Gebratener Leberkäse mit 2 Spiegeleiern <i>Baked meat loaf with 2 fried eggs</i>	12,50	Cordon bleu von Hähnchenbrust mit Bruschetta-Schinken und Bergkäse <i>Cordon-bleu of chicken breast with bruschetta ham and mountain cheese</i>	16,50
Kasslernackensteak „Walliser Art“ mit Tomate und Raclettekäse überbacken <i>Pork chop overbaked with tomato and raclette cheese crust</i>	ca. 200g 16,50	Zwiebelrostbraten Roastbeef mit Schmorzwiebeln und Portweinoße <i>Sirloin steak with braised red onions and port wine sauce</i>	24,90
Gebratenes Lachsfilet mit Parmesan-Weißbrot-Panade <i>Roasted salmon fillet with parmesan white bread crust</i>	ca. 140g 16,70		

Beilagen · side dishes

Beilagensalat mit Hausdressing <i>Mixed salad with house-dressing</i>	7,80
Rotkrautsalat <i>Red cabbage salad</i>	5,90
Kräuterspätzle in Butter geschenkt <i>Herb spaetzle in butter tossed</i>	5,50
Kartoffelbällchen mit Käse-Speck-Füllung <i>Potato balls filled with cheese and bacon</i>	5,50
Knusprig gebackene Erdapfelscheiben <i>Crispy baked potato dippers</i>	5,50
Lauwarmer Erdapfel-Gurkensalat <i>Warm potato cucumber salad</i>	5,50
Kartoffel-Kräuter-Stampf <i>Mashed potatoes with herbs</i>	5,50
Backkartoffel mit Bergkäse und knusprigem Speck <i>Baked potato with mountain cheese and crispy bacon</i>	6,90
Gebratene Champignons mit Lauch <i>Roasted mushrooms with leek</i>	5,50
Gefüllte Trüffel-Gnocchi <i>Filled truffle gnocchi</i>	5,50
Ofenkürbis mit roten Zwiebeln <i>Oven pumpkin with red onions</i>	5,50
Rahmspinat <i>Creamed spinach</i>	5,50
Gratinierter Blumenkohl mit Sauce béarnaise und Bergkäse <i>Baked cauliflower with béarnaise sauce and mountain cheese</i>	6,50
Portweinoße · Port wine sauce / Sauce Bérnaise · Bérnaise sauce	2,50
Knoblauchbutter <i>Garlic butter</i>	2,50

Kartoffel-Zwiebel-Rösti · potato onion rösti

Berner-Kartoffelrösti 19,60

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



Rescher-Kartoffelrösti 19,90

mit Thüringer Rostbratwurst
und Rotwein-Schmorzwiebeln
*Rösti with Thuringian bratwurst
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 woth white wine*

Pulled-Pork-Kartoffelrösti 20,50

mit gezupftem Fleisch vom Schweinebraten
und glasierten Karotten
*Rösti with pulled pork
and glazed carrots*

19,50

Kartoffelrösti vegan
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

Thüringer Rostbratwurst 13,90

mit geschnittenen Rotwein-Schmorzwiebeln und Kartoffel-Kräuter-Stampf
Roasted Thuringian bratwurst with braised red wine onions and potato and herb mash

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 Portweinsoße, glasierten Steckrüben und Kartoffel-Kräuterstampf
Roasted venison liver with port wine sauce, glazed turnips and mashed potatoes with herbs

Szegediner Gulasch 23,50
mit Sauerrahm, Sauerkraut und Kartoffelklößen
Székely goulash with sour cream, sauerkraut and potato dumplings

„Schweinebäggli“ 23,90
geschmortes 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*

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

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*

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

22,50



„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

20,50



„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

20,50



„Alm-Burger“

rustikales Laugenbrötchen, Rindfleisch Patty, Raclettekäse, Senfcreme, Rotkrautsalat, Tomaten, Gewürzgurken, mariniertes 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



Servievorschlag

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



Servievorschlag

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

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



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

17,80

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



Brotzeit · snacks

Frische Laugenbrezel mit Butter
Fresh pretzel with butter

„Abend-Snack“

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
Swiss sliced sausage cheese salad with pork sausage and Emmental cheese, red onion rings, gherkins, mustard vinaigrette and fresh chives, brown bread

„Alpen-Vesper“ 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

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



3,80

12,50

klein 14,50
groß 20,50

20,80

18,60

Mehlspeisen & Süßes · desserts

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 Vanilleis, Schlagobers with vanilla ice cream, whipped cream

mit Vanillesoße, Vanilleis, Schlagobers with vanilla sauce, vanilla ice cream, whipped cream

10

Köstliche Eiszeit · ice cream

Hausgemachte Spezialität

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

8,90



Schweizer Toblerone-Eis

1 Kugel 2,50



9,50

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

5,90

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

5,90

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

6,90

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

7,90

Eis
Vanille · Schokolade · Erdbeere
Joghurt · Amarena-Kirsch

1 Kugel 2,50

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



9,50

Schlagobers (Schlagsahne) Portion 2,00



10,50

Mousse au Chocolat

von der dunklen Schweizer Schokolade und in Kirschwasser eingelegte Kirschen
Dark Swiss chocolate mousse with preserved cherries



11,90

Frische Waffeln

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

11

Aus der Feinbäckerei · cakes & tartlets

Wählen Sie bitte aus unserem reichhaltigen Kuchenangebot.

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

Kaffee, Schokolade, Tee & Heißes

coffee, chocolate, tea & hot drinks

Tasse Kaffee

3,20

Eilles Tea Diamonds

Glas ca. 0,3 l

3,70

Kännchen Kaffee

5,90

Bio English Breakfast Schwarzttee Blatt

2-4 min

Tasse Café Creme Schümlie

3,20

Bio Darjeeling Imperial Second Flush Blatt

3 min

Espresso

3,20

Kräutergarten reine Kräutermischung

5-8 min

Doppelter Espresso

5,50

Kräutergarten reine Kräutermischung

5-8 min

Tasse Milchkaffee

4,20

Sonne Asiens Blatt

2-3 min

Großer Milchkaffee

5,90

Grüntee mit Lemongras, Zitrusfrucht

5-8 min

Cappuccino original

4,20

Bio Kamillenblüten

mild und aromatisch-weich

Großer Cappuccino

5,90

Bio Pfefferminze erfrischend, belebend

5-8 min

Latte Macchiato

4,50

Bio Früchte Apfel, Hagebutte, Hibiskus, Rote Bete, Orange, Zitrone

5-8 min

Aroma nach Wahl

0,50

Vanille · Karamell · Haselnuss



Alle Kaffeespezialitäten auch mit laktosefreier Milch erhältlich!

enthält Alkohol

Heiße Köstlichkeiten · hot specialties

Take Away



Feuerzangen-Bowle

6,50

Glühwein mit Rum und brennenden Zimt-Zuckerhütchen



Heiße Marille

0,2 l

fein pürierte Marille, Weißwein, Marillenbrand

5,90

Heiße Henne

0,2 l

Eierlikör-Cocktail mit Orange, Schlagsahne

5,90

Edelweiss Punsch - alkoholfrei -

4,50

Rote Traube Glühwein

0,2 l

Apfel-Gewürz-Met

0,2 l

Honig-Glühwein mit naturtrübem Apfelsaft

5,80

Original Jaga-Tee

0,2 l

Kaffee Franziskaner

0,2 l

Kaffee

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 syrup, milk foam, whipped cream

5,90

Salted Caramel Latte Espresso, Milchschaum, Salzkaramell-Sirup, Schlagobers, Karamell
Espresso, milk foam, salted caramel syrup, 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 syrup, 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 syrup, 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



Aperitif · aperitifs

Martini Bianco

5 cl

4,20

Sarti Lemon Spritz

0,2 l

Sarti Rosa, Bitter Lemon, Grapefruit

8,50

Martini Floreale Pomegranate

0,2 l

8,50

Campari Spritz

0,2 l

Gin Tonic

0,2 l

8,50

Lillet Wildberry

0,2 l

8,50

Kurfürst Sekt Rosé Flaschengärung

0,1 l

Aromen von Himbeeren, trocken

4,20

edelweiss Spritz Hausspezialität

0,2 l

8,50

Dreyberg Edelweiss Vodka Likör, Frizzante, Soda, Limette, Minze

Hausgemachte Eistees & Limonaden

ice teas & lemonades



Take Away

Eistee „Schweizer Winter“
geister 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

	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		
Pepsi Cola · Pepsi Zero Zucker Schwip Schwip Orange Seven Up · Spezi	3,20	4,90	
Almdudler Kräuterlimonade	0,35 l	4,00	
Bio Johannisbeere Schorle Franz Josef Rauch	0,33 l	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	

Cider Spezialitäten

cider specialties

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



0,5 l
6,90

Bier · beer

Bier vom Fass · draught beer

	0,3 l	0,5 l	
Radeberger Pilsner	4,10	5,50	
Büble Hell <i>Das Alpenbier</i> würzig, frisch	4,10	5,50	
Büble Dunkel malz aromatisch	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	1,0 l	10,80	

Flaschenbiere · bottled beer

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

Weißwein · white wine

Weißweinschorle

0,2 l 4,90

Hauswein / Sanziana

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l

Sauvignon Blanc

3,70 / 6,90 / 23,90

Ananas · Stachelbeere · Litschi · trocken

Sachsen / Weinhause Hoflößnitz

4,40 / 8,30 / 28,90

Pfeiffers Schoppen Q.b.A.

Quitte · Birnen · Melone · feinherb

Sachsen / Weingut Steffen Schabehorn

4,40 / 8,30 / 28,90

Müller Thurgau Spätlese Meißner Kapitelberg

Äpfel · Birnen · Muskat · trocken

Riesling Spätlese Meißner Kapitelberg

weiße Pfirsiche · Äpfel · Passionsfrucht · lieblich

Sachsen / Winzergenossenschaft Meissen

4,40 / 8,30 / 28,90

Goldriesling Q.b.A. Bereich Meissen

Honigmelonen · Bananen · Guaven · trocken

Pfalz / Weingut Schneider-Pfaffmann

6,90 / 23,90

Weißburgunder

Birne · Rhabarber · trocken

Grauer Burgunder Q.b.A.

Birnen · Mandeln · feine Mineralität · trocken

Österreich / Weinviertel, Weingut Lehner-Minkowitsch

4,40 / 8,30 / 28,90

Grüner Veltliner Weinviertel DAC

Würzige Aromen · üppige Frucht · feine Zitrusnoten · trocken

Riesling vom Schötter

Reife Marillen · Pfirsiche · trocken

Australien / Merindah

6,20 / 22,50

Chardonnay

Exotische Früchte · Zitrus · zarter Schmelz · trocken

Roséwein · rose wine

Sachsen / Weingut Hoflößnitz

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l

Schieler Rosé Q.b.A.

4,40 / 8,30 / 28,90

Dunkle Waldeeren · Erdbeeren · Zitrusfrüchte · trocken

Österreich / Weinviertel, Weingut Lehner-Minkowitsch

4,40 / 8,30 / 28,90

Rosé de Noir

Leichter, frischer Rosé · Himbeeren · trocken

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	

Osterreich / 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		
Prosecco Frizzante DOP	0,1l / 0,75l 3,90 / 25,00	
Sachsen / Weinhause Hoflößnitz		
Kurfürst Sekt Flaschengärung frisch und feinfruchtig, trocken	0,1l / Piccolo / 0,75l 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 Säfte 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 Pomegranate 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	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 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	0,3l 8,50



Spirituosen · spirits

Klare

Enzian Österreich
Koskenkorva Vodka Finnland
Linie Aquavit Norwegen

Gin

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

Grappa

Grappa Berta L'Angelo Barbera Invecchiata

Kräuter & Bitter

Gurktaler Alpenkräuter Österreich
Elbsandsteiner Sachsen
Jägermeister Deutschland
Appenzeller Kräuter Schweiz

Whisk(e)ys

Wild Turkey 81 Proof Bourbon
Monkey Shoulder Malt Scotch
Hellinger 42 Single Malt Dresden
Hellinger 42 Rauch Single Malt Dresden
feine Torf Noten

Rum

Havana Club

2 cl

3 Jahre

Brände

Sachsen

Brot schnaps

Sachsen / Schloss Proschwitz

Obstler von Äpfeln und Birnen

Meissener Himbeergeist

Meissener Williamsbrand

Österreich / Fein-Brennerei Prinz

Schnaps Kirschen · Zirben

Alte Marille

Liköre

Fragoli Walderdbeerlikör

Eierlikör

Baileys Irish Cream

Sachsen / Schloss Proschwitz

Kirschtortenlikör Hausspezialität

2 cl

3,70

3,90

3,90

3,90

3,70



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 Fonduvariationen.

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 Raumlebnis 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 WIRTSCHAUS

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 Servievorschläge.

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. · 01/2026
Nachdruck, auch auszugsweise, verboten. Bildnachweise: © Rank & Büttig / © Fotolia.com / © Schweppes Deutschland GmbH
© Copyright by Café zur Frauenkirche GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.