



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](http://www.shop-dresden.de)

Informationen zu allen Restaurants [www.restaurants-dresden.de](http://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

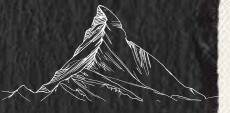
+ Mitarbeiter-Rabatt 50%

+ **500 €** Einstiegsprämie

[www.dresden-gastrojobs.de](http://www.dresden-gastrojobs.de)

Telefon 0351 - 4 98 98 26 Email [karriere@rank-buettig.de](mailto: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 Emmentaler · 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

**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*

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

**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*

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



## Suppen · soups



Serviovorschlag

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

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

**Deftiger Linseneintopf**  
mit Räucherspeck und Wurzelgemüse  
*Hearty lentil stew with smoked meat  
and root vegetables*

## Salate · salads

**Gurkensalat mit Kräuter-Schmand**  
*Cucumber salad with herb sour cream*

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

**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*

## 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*

**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*

**Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse**  
mit Petersilienöl, Ofengemüse, Rucola und Parmesan  
*Ravioli filled with goat cheese, parsley oil, oven vegetables, rocket salad and Parmesan*

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

## Gebratenes · roasted

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

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

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

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

**Zwiebelrostbraten**  
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*

**Rotkrautsalat** *Red cabbage salad*

**Kräuterspätzle in Butter geschwenkt** *Herb spaetzle in butter tossed*

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

**Knusprig gebackene Erdapfelscheiben** *Crispy baked potato dippers*

**Lauwarmer Erdapfel-Gurkensalat** *Warm potato cucumber salad*

**Kartoffel-Kräuter-Stampf** *Mashed potatoes with herbs*

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

**Gebratene Champignons mit Lauch** *Roasted mushrooms with leek*

**Gefüllte Trüffel-Gnocchi** *Filled truffle gnocchi*

**Ofenkürbis mit roten Zwiebeln** *Oven pumpkin with red onions*

**Rahmspinat** *Creamed spinach*

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

**Portweinsoße** · Port wine sauce / **Sauce Béarnaise** · Béarnaise sauce

**Knoblauchbutter** *Garlic butter*



## 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 Thüringer Rostbratwurst  
und Rotwein-Schmorzwiebeln  
*Rösti with Thuringian bratwurst  
and braised redwine 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  
*Rösti with pulled pork  
and glazed carrots*

20,50

**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*

19,50

## Aus Topf & Pfanne · from pot & pan

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

13,90

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

22,80

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

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 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 gefüllten Trüffel-Gnocchi  
*Roasted salmon fillet breaded with Parmesan and white bread, creamed spinach, melted tomatoes  
and filled truffle 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, 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“**  
Speckwürfel, Zwiebeln, Sauerrahm,  
frische Kräuter und Gouda  
*bacon dices, onions, sour  
cream, fresh herbs, cheese*

15,90

**„Edelweiss“**  
Mettwurst, rote Zwiebeln, Tomatensoße,  
Knoblauch, Mais und Gouda  
*Minced pork sausage, red onions, tomato sauce,  
garlic, corn and cheese*

16,50

**„4 Länder“**  
Gorgonzola, Bergkäse, Gouda, Camembert,  
Schinkenspeck, Knoblauch und frische Kräuter  
*Gorgonzola, mountain cheese, Gouda, Camembert,  
bacon, garlic 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



## 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



**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

**Wirt's Jause** 18,60  
Leberwurst, Blutwurst, Schinkenspeck, Camembert,  
Appenzeller Käse, eingelegtes Sauergemüse,  
kleiner Brotkorb  
Liver sausage, black pudding, bacon, Camembert,  
Appenzeller cheese, pickled vegetables, small bread basket



## 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

**Apfelstrudel** Apple strudel 6,50  
mit Vanillesoße, Schlagobers 8,20  
mit Vanilleeis, Schlagobers 8,20  
mit Vanillesoße, Vanilleeis, Schlagobers 9,50  
Edelweiss Kaiserschmarrn ca. 220g 12,50  
mit hausgemachtem Zwetschgenröster  
Edelweiss sugared pancake with raisins,  
homemade plums compote

## 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

Haus-  
gemacht

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



**Schlagobers** (Schlagsahne) Portion 2,00



9,50



9,50

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

### 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) *Fruit cake with streusel*

Original Dresdner Eierschecke *Original Dresden Eierschecke cake*

Quarktorte *Cheese tart*

**i** Schwarzwälder Kirsch-Schnitte *Black forest cherry slice*

Schoko-Nuss-Kuchen *Chocolate nut cake*

**i** Sachertorte *Sacher tart*

Torte nach Tagesangebot *Cake - daily offer*



Original kann vom Foto abweichen



Original kann vom Foto abweichen



Original kann vom Foto abweichen

4,80

5,40

5,40

6,20

6,20

6,20

6,20

## Kaffee, Schokolade, Tee & Heißes

coffee, chocolate, tea & hot drinks

Tasse Kaffee

3,20

Kännchen Kaffee

5,90

Tasse Café Creme Schümli

3,20

Espresso

3,20

Doppelter Espresso

5,50

Tasse Milchkaffee

4,20

Großer Milchkaffee

5,90

Cappuccino original

4,20

Großer Cappuccino

5,90

Latte Macchiato

4,50

Aroma nach Wahl

0,50

Vanille · Karamell · Haselnuss

Heiße Schoggi mit Schlagobers

5,50

Heiße Weiße Schoggi mit Schlagobers

5,50

Heiße Dunkle Schoggi mit Schlagobers

5,50

Heiße Zitrone

2,70

Grog vom Rum

4,50

**Eilles** Tea Diamonds

Glas ca. 0,3 l

3,70

Bio English Breakfast *Schwarztee Blatt*

2-4 min

Teemischung aus Ceylon und Südindien

Bio Darjeeling Imperial *Second Flush Blatt*

3 min

Schwarztee, Sommerpflückung

Kräutergarten reine Kräutermischung

5-8 min

Sonne Asiens Blatt

2-3 min

Grüntee mit Lemongras, Zitrusfrucht

Bio Kamillenblüten

5-8 min

mild und aromatisch-weich

Bio Pfefferminze erfrischend, belebend

5-8 min

Bio Früchte Apfel, Hagebutte, Hibiskus,

5-8 min

Rote Bete, Orange, Zitrone



Serviertorschlag

Alle Kaffeespezialitäten auch mit laktosefreier Milch erhältlich!

**i** enthält Alkohol

## Heiße Köstlichkeiten · hot specialties

**Take Away**

Feuerzangen-Bowle

6,50

Glühwein mit Rum  
und brennenden Zimt-Zuckerhütchen

Edelweiss Punsch - alkoholfrei -

4,50

Rote Traube Glühwein

0,2 l

5,00

Original Jaga-Tee

0,2 l

5,00

Heiße Marille

0,2 l

5,90

fein pürierte Marille, Weißwein, Marillenbrand

Heiße Henne

0,2 l

5,90

Eierlikör-Cocktail mit Orange, Schlagsahne

Apfel-Gewürz-Met

0,2 l

5,80

Honig-Glühwein mit naturtrübem Apfelsaft

Kaffee Franziskaner Kaffee, Schlagobers *Coffee, whipped cream*

3,90

Latte Macchiato „White Chocolate“ heiße weiße Schokolade, Espresso, Milchschaum

5,90

*Hot white chocolate, espresso, milk foam*

Spekulatius Latte Espresso, Milchschaum, Spekulatius-Sirup, Schlagsahne

5,90

*Espresso, speculoos sirup, milk foam, whipped cream*

Salted Caramel Latte Espresso, Milchschaum, Salzkaramell-Sirup, Schlagobers, Karamell

5,90

*Espresso, milk foam, salted caramel sirup, whipped cream, caramel*

Almkaffee dunkle Schokolade, Kaffee, Lebkuchensirup, Schlagsahne

6,50

*Coffee, dark hot chocolate, gingerbread sirup, whipped cream*

Krokant Melange Cappuccino, Haselnuss-Sirup, Schlagobers, Krokant

6,50

*Cappuccino, hazelnut sirup, whipped cream, brittle*

Baileys Latte Macchiato Espresso, Baileys Irish Cream, Milchschaum

6,50

*Espresso, Baileys Irish cream, milk foam*

Toblerone Macchiato Latte Macchiato, Schweizer Toblerone,

Haselnuss-Sirup, Honig

*Latte macchiato, Swiss Toblerone,*

*hazelnut sirup, honey*

Bombardino Schoggi heiße weiße Schokolade,

Eierlikör, Whisky, Rohrzucker, Schlagobers

6,90

*Hot white chocolate, egg liqueur, whisky,*

*cane sugar, whipped cream*

Irish Coffee Kaffee, Whiskey, Schlagobers

6,90

*Coffee, whiskey, whipped cream*



Almkaffee



Toblerone Macchiato

## Aperitif · aperitifs

Martini Bianco

5 cl

4,20

Martini Floreale Pomegranate

0,2 l

8,50

Martini Floreale alkoholfrei, Minze  
Schweppes Pomegranate, Grapefruit

Lillet Wildberry

0,2 l

8,50

Lillet Blanc, Limette, Minze,  
Wild Berry Tonic, Waldbeeren

edelweiss Spritz *Hauspezialität*

0,2 l

8,50

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

Sarti Lemon Spritz

0,2 l

8,50

Sarti Rosa, Bitter Lemon, Grapefruit

Campari Spritz

0,2 l

8,50

Gin Tonic

0,2 l

8,50

Kurfürst Sekt Rosé *Flaschengärung*

0,1 l

4,20

Aromen von Himbeeren, trocken



## Hausgemachte Eistees & Limonaden

ice teas & lemonades



Take Away

Eistee „Schweizer Winter“  
geeister Kräutertee, Kirschsafte,  
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 Das Alpenbier 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  
3,70 / 6,90 / 23,90

Sauvignon Blanc  
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  
4,40 / 8,30 / 28,90

Schieler Rosé Q.b.A.  
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 „Poggio del sasso“ 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 Hausspezialität 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





## Spirituosen · spirits

<b>Klare</b>	2 cl	<b>Rum</b>	2 cl
Enzian Österreich	3,50	Havana Club	3 Jahre 3,50
Koskenkorva Vodka Finnland	3,50		
Linie Aquavit Norwegen	3,50	<b>Brände</b>	2 cl
		Sachsen	
<b>Gin</b>	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
<b>Grappa</b>	2 cl		
Grappa Berta L'Angelo Barbera Invecchiata	3,80	Österreich / Fein-Brennerei Prinz	
		Schnaps Kirschen · Zirben	3,70
<b>Kräuter &amp; Bitter</b>	2 cl	Alte Marille	3,90
Gurktaler Alpenkräuter Österreich	3,30		
Elbsandsteiner Sachsen	3,30	<b>Liköre</b>	2 cl
Jägermeister Deutschland	3,30	Fragoli Walderdbeerlikör	3,30
Appenzeller Kräuter Schweiz	3,30	Eierlikör	3,30
		Baileys Irish Cream	3,30
<b>Whisk(e)ys</b>	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](http://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](http://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 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**

COZY TAVERN

An der Frauenkirche 7 · 01067 Dresden

Telefon: 03 51 4 98 98 36

Internet: [www.edelweiss-dresden.de](http://www.edelweiss-dresden.de)

eMail: [info@rank-buettig.de](mailto: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](http://www.restaurants-dresden.de)**

**Souvenirs und Spezialitäten: [www.shop-dresden.de](http://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.