



# 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



Heißer Amaretto mit Sahnehäubchen	3,50
Rote Traube Glühwein	0,2l 5,00
Original Jaga-Tee	0,2l 5,00

## Heiße Marille



5,90

fein pürierte Marille,  
Weißwein, Marillenbrand

## Heiße Henne



5,90

Eierlikör-Cocktail  
mit Orange, Schlagsahne

## Apfel-Gewürz- Met



5,50

Honig-Glühwein mit  
naturtrübem Apfelsaft

## Früchtepunsch

- alkoholfrei -



4,50

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** 15,90

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

**Englisches-Frühstück** 19,50

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, sausages, 2 fried eggs, oven tomato,*

+ 1 Pot of coffee or 1 cup of coffee with milk or 1 glass tea

**Edelweiss-Frühstück** 26,90

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



## 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 Hummus und Sesam** 6,50

*Half avocado with hummus and sesam*

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

**Portion Obazda mit Schnittlauch und roten Zwiebeln** 6,50

*Portion of cheese spread with chives and red onions*

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

**Laugenbrezel oder Croissant** *Pretzel or croissant* 2,80

**Brotkorb** Brötchen nach Wahl, Graubrot und Steinofen Landbaguette 4,60

*Breadbasket with roll, grey bread and stone oven baked baguette*

## Schweizer Frühstück · Swiss breakfast

bis 11.30 Uhr

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

<b>Blaubeer-Porridge</b> mit Honig und Mandeln <i>Blueberry porridge with honey and almonds</i>	6,90
<b>Naturjoghurt</b> mit frischen Früchten <i>Yoghurt with fresh fruits</i>	7,20
<b>Obstsalat</b> von frischen Früchten <i>Fresh fruit salad</i>	7,90
<b>Hausgemachtes Bircher Müsli</b> mit Sultaninen, Haselnüssen und Honig <i>Homemade Bircher muesli with sultanas, hazelnuts and honey</i>	8,20

### Süße Waffeln

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



### Warme Speisen · warm dishes

<b>1 gekochtes Landei</b> vom sächsischen Berghäuserhof <i>1 boiled egg of Saxon farm</i>	2,50
<b>Rühreier · 3 Spiegeleier · Omelett</b> vom sächsischen Berghäuserhof <i>3 scrambled eggs · 3 fried eggs · omelette</i>	
naturell <i>nature</i>	7,00
mit Raclette-Käse <i>with raclette cheese</i>	9,00
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
<b>Toast „Benedict“</b> geröstetes Sauerteigbrot, Blattspinat, Sauce Hollandaise, Bacon, pochierte Eier <i>Roasted sourdough bread, spinach, hollandaise sauce, bacon, poached eggs</i>	10,50
<b>Weißwurst-Frühstück</b>	10,60
1 Paar Weißwürste in Kräutersud, Brezel und Rahmbutter <i>1 pair of white sausage served in herbal broth, pretzel and butter</i>	
<b>Frühstücks-Flammkuchen mit Spiegelei</b>	10,90
Sauerrahm, rote Zwiebel, Karotte, Speck und Schnittlauch <i>Tarte flambée with fried egg, sour cream, red onions, carrot, bacon and chives</i>	
<b>Frühstücksrösti</b> Erdapfel-Zwiebel-Rösti, 2 Spiegeleier mit knusprigem Speck <u>oder</u> mit Raclette-Käse überbacken <i>Potato onion rösti, 2 fried eggs with crispy bacon <u>or</u> with cheese gratinated</i>	11,90

## Vorspeisen · starters

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

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

**Obazda Teller** 9,80  
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*



## Suppen · soups



**Sennerei Käsesuppe** *Terrine* 7,50  
mit Weißwein, Croûtons und Schnittlauch  
*Creamed cheese soup with white wine, croutons and chives*

**Tagessuppe** *Terrine* 6,90  
*Soup of the day*

**Apfel-Sellerie-Suppe** *Terrine* 7,50  
mit Walnüssen und frischen Kräutern  
*Apple and celery soup with walnuts and fresh herbs*

## Salate · salads

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

**Bunter Gartenkräuter-Salat** 9,50  
Mini-Blattsalate, Tomate, Gurke, Croûtons, Hausdressing und frische Kräuter  
*Mini leaf salad, tomato, cucumber, croûtons, house-dressing and fresh herbs*

**Feldsalat mit kleinen Maultaschen** 12,50  
körniges Senf-Dressing, Speck, gekochtes Ei, Croûtons und Schnittlauch  
*Lamb's lettuce with small ravioli, mustard dressing, bacon, boiled egg, croûtons and chives*

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

## Vegetarisches & Pasta · vegetarian & pasta

<b>Ziegenkäse-Rosmarin-Ravioli</b> mit Petersilienöl, Ofenkürbis, roten Zwiebeln, Rucola und Pecorino <i>Ravioli filled with goat cheese and rosemary, parsley oil, oven pumpkin, red onions, rocket salad and Pecorino cheese</i>	15,50
<b>Käseknöpfli</b> mit einer Käsemischung der Dorfsennerei Schlins geschmolzene Tomaten, Erbsensprossen und zweierlei Zwiebeln <i>Swiss knoepfli with a cheese mix, braised tomatoes, pea sprouts and two kinds of onions</i>	15,90
<b>Spinatknödel</b> 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>	15,90
<b>Spaghetti Carbonara</b> Spaghetti mit Ei, Speckwürfel, Kräuter und Grana Padano <i>Spaghetti with egg, diced bacon, herbs and Grana Padano</i>	18,50



## Gebratenes · roasted

<b>Gebratener Leberkäse</b> mit 2 Spiegeleiern <i>Baked meat loaf with 2 fried eggs</i>	11,80	<b>Gebratenes Lachsfilet</b> mit Parmesan-Weißbrot-Panade <i>Roasted salmon fillet with parmesan white bread crust</i>	ca. 140g	16,70	
<b>2 Stück Wildbratwürste</b> mit geschmorter Rotwein-Zwiebel-Jus <i>2 roasted venison sausages with braised redwine onion jus</i>	ca. 200g	10,80	<b>Cordon bleu von Hähnchenbrust</b> mit Bruschetta-Schinken und Bergkäse <i>Cordon-bleu of chicken breast with bruschetta ham and mountain cheese</i>	15,90	
<b>Schweinskotelett „Walliser Art“</b> mit Tomatenragout und Raclette-Käse überbacken <i>Pork chop overbaked with tomato ragout and cheese</i>	ca. 350g	16,50	<b>Zwiebelrostbraten medium</b> Roastbeef mit gerösteten Zwiebeln und Jus <i>Sirloin steak with braised red onions and jus</i>	ca. 220g	24,90



## Beilagen · side dishes

<b>Beilagensalat</b> mit Hausdressing <i>Mixed salad with house-dressing</i>	7,80
<b>Kräuterknöpfli</b> in Butter geschwenkt <i>Swiss herb knoepfli in butter tossed</i>	5,50
<b>Gebackene Kartoffelkrapfen</b> <i>Baked potato fritters</i>	5,50
<b>Knusprig gebackene Erdapfelscheiben</b> <i>Crispy baked potato dippers</i>	5,50
<b>Lauwarmer Erdapfel-Gurkensalat</b> <i>Warm potato cucumber salad</i>	5,50
<b>Kräuter-Rahm-Kartoffeln</b> <i>Potatoes with herbs and cream</i>	5,50
<b>Backkartoffel</b> mit Bergkäse und knusprigem Speck <i>Baked potato with mountain cheese and crispy bacon</i>	6,90
<b>Gebratene Champignons mit Lauch</b> <i>Roasted mushrooms with leek</i>	5,50
<b>Ofenkürbis mit roten Zwiebeln</b> <i>Oven pumpkin with red onions</i>	5,50
<b>Wirsing und Steinpilze in Kräuterrahm</b> <i>Savoy cabbage and stone mushrooms with herb cream</i>	5,50
<b>Rosenkohl mit Speckwürfel</b> <i>Brussels sprouts with diced bacon</i>	5,50
<b>Gratinierter Blumenkohl</b> mit Sauce hollandaise und Bergkäse <i>Baked cauliflower with hollandaise sauce and mountain cheese</i>	6,50
<b>Portweinsoße</b> · Port wine sauce / <b>Sauce hollandaise</b> · Hollandaise sauce	2,50
<b>Kräuterbutter</b> <i>Herb butter</i>	2,50

## *Aus dem Wasser · from the water*

**Gebratenes Kabeljaufilet** 23,80  
mit körniger Senfsoße, Gurken-Lauchgemüse und Petersilienkartoffeln  
*Fried cod fillet with grainy mustard sauce, cucumber leek vegetables and parsley potatoes*

**Gebratenes Lachsfilet in Parmesan-Weißbrot-Panade** 23,80  
Wermutsoße, Blattspinat, geschmolzene Tomaten  
und gefüllte Rote Bete-Gnocchi mit Walnüssen und Frischkäse  
*Roasted salmon fillet breaded with Parmesan and white bread, vermouth sauce, leaf spinach, melted tomatoes and filled beet root gnocchi with walnuts and fresh cheese*

## *Erdapfel-Zwiebel-Rösti · potato onion rösti*

**Berner-Rösti** 18,50  
mit ausgelassenem Speck, 2 Spiegeleiern  
und Mini-Blattsalaten  
*2 fried eggs, rendered bacon and baby leaf salad*



Serviervorschlag

**Rescher-Rösti** 20,50  
mit 2 Stück Wildbratwürstchen,  
Rotwein-Schmorzwiebeln und Mini-Blattsalaten  
*Rösti with 2 venison sausages, braised redwine onions and mini leaf salads*

**Zürcher-Rösti** 20,80  
mit gebratenen Streifen von der Kalbsoberschale,  
Champignons, Weißwein und Sahne  
*Rösti with roasted strips of veal, mushrooms, white wine and cream*

**Rösti vegan** 18,50  
mit mariniertem Rotkohl, Ofenkürbis, Feldsalat,  
Mandeln, Kokosflocken und Erbsensprossen  
*Rösti with marinated red cabbage, lamb's lettuce, oven pumpkin, almonds, coconut flakes and pea sprouts*

## *Aus Topf & Pfanne · from pot & pan*

**„Schweinebäggli“** 21,50  
geschmorte Schweinebäckchen in St. Gallner Soße mit Perlzwiebeln,  
Rahmwirsing und gebackene Kartoffelkrapfen  
*In gravy braised pork cheeks with pearl onions, creamy savoy cabbage and baked potato fritters*

**Pfefferfiletpfännchen** 21,80  
Schweinefilet, Champignons in Orangen-Pfeffer-Schmand und gebackene Kartoffelkrapfen  
*Pork fillet, mushrooms with orange pepper cream and baked potato fritters*

**Saftgulasch vom Hirsch** 24,50  
mit Rosenkohl, Speckwürfel, Kräuter-Schupfnudeln und Preiselbeeren  
*Deer gulasch with Brussels sprouts, diced bacon, herb potato noodles and cranberries*

**Zürcher Rahmgeschnetzeltes** 25,90  
gebratene Streifen von der Kalbsoberschale mit Champignons in Weißweinrahmsoße  
und pfannengeschwenkte Knöpfli  
*Roasted strips of veal with white wine cream sauce with mushrooms and pan tossed Swiss knoepfli*

**Wiener Schnitzel vom Kalb** 28,80  
Zitronensäckchen, lauwarmer Erdapfel-Gurkensalat, kleines Salatbukett und Preiselbeeren  
*Viennese escalope of veal, lemon bag, warm potato cucumber salad, small salad bouquet and cranberries*

## Alpen-Burger · Alps burger

### „Alm-Burger“

19,50

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*

### „Edelweiss Spezialburger“

20,80

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, baked potato dippers*



Serviervorschlag

## Spezialitäten aus der Alpenregion

*specialties from the alpine region*

### Raclette

#### 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*

### Vinschgauer Fladenbrot · Flat bread

#### Rustikales Fladenbrot

14,60

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



### Flammkuchen · Tarte flambée



Serviervorschlag

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

15,50

#### „Tirol“

Heumilchkäse, Blattspinat, Sauerrahm, Tomaten-Pesto, rote Zwiebeln, frische Kräuter  
*with hay milk cheese, spinach, sour cream, tomato pesto, red onions and fresh herbs*

15,90

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

15,90

## Hausgemachtes Fondue · homemade fondue

Für 2 Personen

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



Klassisch 38,80  
mit Kirschbrand 39,80

## 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** Fleischwurst und Emmentaler, rote Zwiebelringe,  
Gewürzgurken, Senf-Vinaigrette und frischer Schnittlauch, Graubrot *klein* 14,50  
*Swiss sliced sausage cheese salad with pork sausage and Emmental cheese, red onion rings, gherkins, mustard vinaigrette and fresh chives, brown bread* *groß* 18,90
- „Alpen-Vesper“** Südtiroler Schinkenspeck, Pfefferbeißer, Appenzeller Käse,  
Camembert, Obazda mit roten Zwiebeln, kleiner Brotkorb 19,80  
*Bacon slices from South Tyrol, pepper salami, Appenzeller cheese, Camembert, cheese spread with red onions, small bread basket*

## Mehlspeisen & Süßes · desserts

- Marzipan-Mohn-Panna Cotta** im Glas 10,50  
mit eingelegten Beeren  
*Marzipan and poppy seed panna cotta with macerated berries*
- Zwetschgen-Topfenknödel** 10,80  
Vanillesoße, Butterstreusel  
*White cheese dumplings filled with plums, vanilla sauce, butter crumbles*
- Frische Waffeln** 11,90  
mit hausgemachtem Tobleroneeis und Schlagobers  
*Fresh waffles with Toblerone ice cream and whipped cream*
- Edelweiss Kaiserschmarrn** 12,50  
hausgemachte Zwetschgenröster  
*Edelweiss sugared pancake with raisins, homemade plums compote*
- Apfelstrudel** *Apple strudel* 6,20  
mit Vanillesoße, Schlagobers 7,80  
*with vanilla sauce, whipped cream*  
mit Vanilleeis, Schlagobers 7,80  
*with vanilla ice cream, whipped cream*  
mit Vanillesoße, Vanilleeis, Schlagobers 8,90  
*with vanilla sauce, vanilla ice cream, whipped cream*



## Köstliche Eiszeit · ice cream



### Hausgemachte Spezialität

**Cremiges Tobleroneeis**  
verfeinert mit Rahm, heiße Himbeeren, Schlagobers  
*Homemade Toblerone ice cream refined with cream,  
hot raspberries and whipped cream*

8,40

Schweizer Toblerone Eis

1 Kugel 2,20



Serviervorschlag

#### Iced Latte Macchiato

kalte Milch, Espresso, Milchschaum  
*Cold milk, espresso, milk foam*

4,80

#### 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*

6,50

#### Gemischter Eisbecher

3 Kugeln gemischtes Eis, Schlagobers  
*3 scoops of ice cream, whipped cream*

6,90

#### Alpen-Eistraum

Eierlikör-Parfait mit Schweizer Schokolade,  
heißen Kirschen und Schlagobers  
*Egg liqueur parfait with swiss chocolate,  
warm cherries and whipped cream*

8,40

#### „Limoncello-Joghurt-Becher“

hausgemachtes  
Limoncello-Sorbet, Joghurteis,  
Himbeerpüree, Vanillecreme,  
Schlagobers, Cookie  
mit Himbeeren  
*Homemade Limoncello sorbet,  
yoghurt ice cream,  
raspberry puree,  
vanilla cream,  
whipped cream,  
cookie with raspberries*

8,40



#### Eis

Vanille · Schokolade · Erdbeere  
Joghurt · Walnuss

1 Kugel 2,20

#### Sorbet

Limoncello

1 Kugel 2,20

#### Schlagobers (Schlagsahne)

Portion 1,50

### Sacher-Eisbecher

Schokoladeneis, Walnusseis,  
Marillenkompott, Schokoladenkeks,  
Schlagobers

*Chocolate ice cream, walnut ice cream  
apricot compote, chocolate cookie,  
whipped cream*

8,40



Serviervorschlag

## Aus der Feinbäckerei · cakes & tartlets

Wählen Sie bitte aus unserem reichhaltigen Kuchenangebot.

Obstkuchen mit Streusel (nach Angebot) <i>Fruit cake with streusel</i>			4,40
Original Dresdner Eierschecke <i>Original Dresden Eierschecke cake</i>			5,40
Quarktorte <i>Cheese tart</i>			5,40
Fruchtschnitten nach Tagesangebot <i>Fruit slice - daily offer</i>			5,50
 Schwarzwälder Kirsch-Schnitte <i>Black forest cherry slice</i>			5,60
Heidelbeer-Sahne-Torte <i>Blueberry cream tart</i>			5,70
 Sachertorte <i>Sacher tart</i>			5,70
Torte nach Tagesangebot <i>Cake - daily offer</i>			5,70



Original kann vom Foto abweichen



Original kann vom Foto abweichen

## Alpenglüh'n · Mulled wine, punch & more

Heißer Amaretto mit Sahnehäubchen	3,50	Heiße Marille	0,2l	5,90
Früchtepunsch - alkoholfrei -	4,50	fein pürierte Marille, Weißwein, Marillenbrand		
Rote Traube Glühwein	0,2l 5,00	Heiße Henne	0,2l	5,90
Original Jaga-Tee	0,2l 5,00	Eierlikör-Cocktail mit Orange, Schlagsahne		
		Apfel-Gewürz-Met	0,2l	5,50
		Honig-Glühwein mit naturtrübem Apfelsaft		

## Kaffee, Schokolade, Tee & Heißes · coffee, chocolate, tea & hot drinks



Take Away

Tasse Kaffee	3,10	<b>Eilles</b> Tea Diamonds	Glas ca. 0,3l	3,70
Kännchen Kaffee	5,80	<b>Bio English Breakfast</b> <i>Schwarztee Blatt</i>	2-4 min	
Tasse Café Creme Schümli	3,10	Teemischung aus Ceylon und Südindien		
Espresso	3,20	<b>Bio Darjeeling Imperial</b> <i>Second Flush Blatt</i>	3 min	
Doppelter Espresso	5,50	Schwarztee, Sommerpflückung		
Tasse Milchkaffee	4,00	<b>Kräutergarten</b> reine Kräutermischung	5-8 min	
Großer Milchkaffee	5,90	<b>Sonne Asiens Blatt</b>	2-3 min	
Cappuccino original	4,00	Grüntee mit Lemongras, Zitrusfrucht		
Großer Cappuccino	5,90	<b>Bio Kamillenblüten</b>	5-8 min	
Latte Macchiato	4,50	mild und aromatisch-weich		
Aroma nach Wahl Vanille · Karamell	0,50	<b>Bio Pfefferminze</b> erfrischend, belebend	5-8 min	
Heiße Schoggi mit Schlagobers	4,80	<b>Bio Früchte</b> Apfel, Hagebutte, Hibiskus, Rote Bete, Orange, Zitrone	5-8 min	
Heiße Weiße Schoggi mit Schlagobers	4,80			
Heiße Dunkle Schoggi mit Schlagobers	4,80			
Heiße Zitrone	2,70			
Grog vom Rum	4,50			

Alle Kaffeespezialitäten auch mit laktosefreier Milch erhältlich!



enthält Alkohol

## Heiße Köstlichkeiten · hot specialties



Take Away

<b>Kaffee Franziskaner Kaffee</b> , Schlagobers <i>Coffee, whipped cream</i>	3,90
<b>Latte Macchiato „White Chocolate“</b> heiße weiße Schokolade, Espresso, Milchschaum <i>Hot white chocolate, espresso, milk foam</i>	5,50
<b>Lebkuchen Schoggi</b> heiße Schokolade, Lebkuchensirup, Schlagsahne <i>Hot chocolate, gingerbread sirup, whipped cream</i>	5,90
<b>Salted Caramel Latte</b> Espresso, Milchschaum, Salzkaramell-Sirup, Schlagobers, Karamell <i>Espresso, milk foam, salted caramel syrup, whipped cream, caramel</i>	5,90
<b>Baileys Latte Macchiato</b> Espresso, Baileys Irish Cream, Milchschaum <i>Espresso, Baileys Irish cream, milk foam</i>	5,90
<b>Spekulatius Latte</b> Espresso, Milchschaum, Spekulatius-Sirup, Schlagsahne <i>Espresso, speculoos sirup, milk foam, whipped cream</i>	5,90
<b>Toblerone Macchiato</b> Latte Macchiato, Schweizer Toblerone, Haselnuss-Sirup, Honig <i>Latte macchiato, Swiss Toblerone, hazelnut syrup, honey</i>	6,20
<b>Bombardino Schoggi</b> heiße weiße Schokolade, Eierlikör, Whisky, Rohrzucker, Schlagobers <i>Hot white chocolate, egg liqueur, whisky, cane sugar, whipped cream</i>	6,20
<b>Irish Coffee</b> Kaffee, Whiskey, Schlagobers <i>Coffee, whiskey, whipped cream</i>	6,50
<b>Kaffee Mariand'l</b> Kaffee, Marillenlikör, Schlagobers <i>Coffee, apricot liqueur, whipped cream</i>	6,50

## Aperitif · aperitifs

<b>Martini Bianco · Fiero</b> 5 cl 4,20	<b>Sarti Lemon Spritz</b> 0,2l 8,50
<b>Vibrante Spritz</b> 0,2l 8,50	Sarti Rosa, Bitter Lemon, Grapefruit
Martini Vibrante alkoholfrei, Grapefruitsaft, Soda	<b>Prickelnde Bergmarille</b> 0,2l 8,50
<b>Lillet Wildberry</b> 0,2l 8,50	Frizzante, Marillenlikör, Limettensaft, Minze
Lillet Blanc, Limette, Minze, Wild Berry Tonic, Waldbeeren	<b>Campari Spritz</b> 0,2l 8,50
<b>Edelweiss Spritz <i>Hauspezialität</i></b> 0,2l 8,50	<b>Gin Tonic</b> 0,2l 8,50
Dreyberg Edelweiss Vodka Likör, Frizzante, Soda, Limette, Minze	<b>Kurfürst Sekt Rosé <i>Flaschengärung</i></b> 0,1l 4,20
	Aromen von Himbeeren, trocken

## Cider Spezialitäten · cider specialties

Süffiger Apfelschaumwein

**Brothers Toffee Apple Cider** 0,5l 6,90  
Aromen von karamellisierten Äpfeln und sahnigem Toffee,  
köstlich erfrischend

fruchtig - erfrischend  
einfach süffig



## Hausgemachte Eistees & Limonaden

ice teas & lemonades



Take Away

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



**Mango-Minz-Eistee**  
Tafelwasser, Minze, Mangosaft,  
hausgemachter Teesirup,  
Zitronensaft  
0,3l 4,90

**Himbeer-Minz-Limonade**  
Soda, Minze, Himbeeren,  
Limette, Himbeersirup  
0,3l 4,90



**Orangen-Ingwer-Limonade**  
Orange, Ingwer-Himbeer-Sirup,  
Ginger Ale  
0,3l 4,90

## Alkoholfreie Getränke

soft drinks

	0,25l	0,75l
Spritzig · Naturell Mineralwasser Bad Liebenwerda	2,80	6,90
Tonic Water · Bitter Lemon Ginger Ale Bad Liebenwerda	3,20	
	0,2l	0,4l
Pepsi Cola · Pepsi Zero Zucker Schwipp Schwapp Orange Seven Up · Spezi	3,00	4,90
Almdudler Kräuterlimonade	0,35l	4,00
Cherry Blossom Tonic Thomas Henry	0,2l	4,50
Bio Johannisbeere Schorle Franz Josef Rauch	0,33l	4,20

### Köstliche Säfte · Delicious juice

	Franz Josef Rauch	0,2l	0,4l
Saft Apfel naturtrüb · Orange · Ananas	3,20	5,50	
Fruchtsaftgetränk Mango · Rhabarber	3,20	5,50	
Nektar Banane · Kirsche	3,20	5,50	
Saftschorle	3,00	4,90	

**Frisch gepresste Säfte** - auch als Mix erhältlich

Karottensaft	0,2l	4,90
Orangensaft	0,2l	5,50

## Bier · beer

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

### Flaschenbiere · bottled beer

Radeberger alkoholfrei	0,33l	4,40
Naturtrübes Radler Erdinger 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

<b>Weißweinschorle</b>	0,2l	4,90
	0,1l / 0,2l / 0,75l	
<i>Sachsen / Weinhaus Hoflößnitz</i>		
<b>Pfeiffers Schoppen Q.b.A.</b> Quitte · Birnen · Melone · feinherb	4,40	8,30 / 29,70
<i>Sachsen / Weinhaus Steffen Schabehorn</i>		
<b>Müller Thurgau Spätlese Q.b.A. Meißner Kapitelberg</b> Äpfel · Birnen · Muskat · trocken	4,40	8,30 / 29,70
<i>Sachsen / Winzergenossenschaft Meissen</i>		
<b>Goldriesling Q.b.A. Bereich Meissen</b> Honigmelonen · Bananen · Guaven · trocken	4,40	8,30 / 29,70
<i>Rheinhessen / Weingut Schuckmann &amp; Söhne</i>		
<b>Chardonnay „Classic“</b> Zitrus · Bananen · Toffee · Walnüsse · trocken	6,50	22,90
<b>Weißburgunder „Classic“</b> Birnen · grüne Äpfel · trocken	6,50	22,90
<i>Mosel / Weingut Winnebeck</i>		
<b>Riesling Q.b.A. Detzemer-Maximiner-Klosterlay</b> Pfersiche · Mangos · Papayas · Zitrusfrüchte · süffig	3,80	6,90 / 23,90
<b>Grauer Burgunder Q.b.A.</b> Birnen · Mandeln · feine Mineralität · trocken	3,80	6,90 / 23,90
<i>Österreich / Weinviertel, Weingut Lukas Lehner</i>		
<b>Grüner Veltliner Weinviertel DAC</b> Würzige Aromen · üppige Frucht · feine Zitrusnoten · trocken	4,40	8,30 / 29,70
<b>Riesling vom Schotter</b> Reife Marillen · Pfirsiche · trocken	4,40	8,30 / 29,70
<i>Australien / Birchmore</i>		
<b>Chardonnay</b> Exotische Früchte · Zitrus · zarter Schmelz · trocken	6,20	22,00

## Roséwein · rose wine

<i>Sachsen / Weingut Hoflößnitz</i>	0,1l / 0,2l / 0,75l	
<b>Cabernet Rosé Q.b.A.</b> Dunkle Waldbeeren · Erdbeeren · Zitrusfrüchte · trocken	4,40	8,30 / 29,70
<i>Österreich / Weinviertel, Weingut Lukas Lehner</i>		
<b>Rosé de Noir</b> Leichter, frischer Rosé · Himbeeren · trocken	4,40	8,30 / 29,70

## Rotwein · red wine

<b>Rotweinschorle</b>	0,2l	4,90
Baden / Weingut Winnebeck	0,1l / 0,2l / 0,75l	
<b>Spätburgunder</b>	6,90 / 23,90	
Johannisbeeren · Himbeeren · Gewürze · trocken		
Pfalz / Weingut Hammel & Cie.		
<b>Lokalmatador Cuvée Rot Q.b.A.</b>	6,90 / 23,90	
Rote Beeren · Kirschen · Minze · süffig		
Österreich / Weinviertel, Weingut Lukas Lehner		
<b>Zweigelt-Cabernet</b> Himbeeren · Erdbeeren · Kirschen · trocken	5,20 / 9,80 / 34,20	
Italien / Toskana, Cantina di Montalcino		
<b>Chianti DOCG „Terre de Priori“</b>	7,50 / 24,90	
Dunkle Kirschen · Veilchen · Mandeln · trocken		
Italien / Apulien, Cantine San Marzano		
<b>Negroamaro Puglia IGP I Tratturi</b>	4,40 / 8,30 / 29,70	
Schwarze Johannisbeeren · Wildfrüchte · Kräuter · trocken		
Frankreich / Languedoc Roussillon, Gérard Bertrand		
<b>Merlot „Heritage 1130 Cité de Carcassonne“ IGP</b>	4,40 / 8,30 / 29,70	
Brombeeren · Gewürze · vollmundig · trocken		
Australien / Birchmore		
<b>Shiraz-Cabernet</b>	6,20 / 22,00	
Reife Kirschen · Johannisbeeren · Minze · Schokolade · trocken		

## Prosecco & Sekt · sparkling wine

Italien / Venetien	0,1l / 0,75l	
<b>Prosecco Frizzante DOP</b>	3,90 / 25,00	
Sachsen / Weinhaus Hoflößnitz	0,1l / Piccolo / 0,75l	
<b>Kurfürst Sekt <i>Flaschengärung</i></b> frisch und feinfruchtig, trocken	4,20 / 7,90 / 27,50	
<b>Kurfürst Sekt <i>Flaschengärung</i></b> frisch und feinfruchtig, halbtrocken	4,20 / 7,90 / 27,50	
<b>Kurfürst Sekt Rosé <i>Flaschengärung</i></b> Aromen von Himbeeren, trocken	4,20 / / 27,50	

## Zu Bier & Wein · snacks

<b>Frische Brezel mit Butter</b>	3,80
<b>Köstliche Nussmischung</b>	100 g 4,50

Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite.

## *Alkoholfreie Cocktails · non-alcoholic cocktails*

Fresh'n Fruit Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Mojito-Sirup, Erdbeer-Sirup, Tonic Water, Minze	0,3l	7,90
Fresh Maker Saft einer Limette, Rohrzucker, Ginger Ale	0,3l	7,90
Gordons 0,0% Tonic Gordons alkoholfrei 0,0%, Tonic Water	0,2l	7,90
Vibrante Spritz Martini Vibrante alkoholfrei, Mango-Fruchtsaftgetränk, Soda	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 0,25 l*

Larios Rosé Gin <i>Spanien</i> Thomas Henry Cherry Blossom Tonic	0,25l	8,90
The Duke Munich Dry Gin <i>Deutschland</i> Thomas Henry Cherry Blossom Tonic	0,25l	8,90
Roku Gin <i>Japan</i> Thomas Henry Cherry Blossom Tonic	0,25l	8,90



## *Cocktail-Klassiker · cocktail classics*

Hugo Sekt, Holunderblüten-Sirup, Soda, Limette, Minze	0,2l	8,50
Aperol Spritz Aperol, Frizzante, Soda, Orange	0,2l	8,50
Limoncello Spritz Ramazzotti Limoncello, Frizzante, Tonic Water, Limette, Himbeeren, Minze	0,2l	8,50
Sarti Lemon Spritz Sarti rosa, Bitter Lemon, Grapefruit	0,2l	8,50
Erdbeer Spritz Fragoli Toschi Walderdbeer-Likör, Erdbeersirup, Frizzante, Limette, Minze	0,2l	8,50
Edelweiss Spritz <i>Hauspezialität</i> Dreyberg Edelweiss Vodka Likör, Frizzante, Soda, Limette, Minze	0,2l	8,50
Caipirinha Cachaça, Limette, Rohrzucker	0,2l	8,50
Mojito Havana Club, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda	0,2l	8,50
Dolce Vita Rosé Sekt, Tonic Water, Himbeersirup, Himbeeren, frische Minze	0,3l	8,50

**Zusatzstoffe & Allergene:** Auskünfte erteilt Ihnen unser Servicepersonal.

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

## *Spirituosen · spirits*

### *Klare*

Enzian Österreich	2 cl	3,50
Koskenkorva Vodka <i>Finnland</i>		3,50
Linie Aquavit <i>Norwegen</i>		3,50

### *Gin*

Larios Rosé Gin <i>Spanien</i>	2 cl	3,50
Roku Gin <i>Japan</i>		3,50
The Duke Munich Dry Gin <i>Deutschland</i>		3,70

### *Grappa*

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

### *Kräuter & Bitter*

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

### *Whisk(e)ys*

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

### *Rum*

Havana Club	2 cl	3 Jahre	3,50
-------------	------	---------	------

### *Brände*

Sachsen	2 cl	
Brotschnaps		3,50
Sachsen / Schloss Proschwitz		
Obstler aus der Region		3,80
Meissener Himbeergeist		3,90
Meissener Williamsbrand		3,90

Österreich / Fein-Brennerei Prinz

Schnaps Kirschen · Zirben	3,50
Alte Marille	3,70

### *Liköre*

Fragoli Walderdbeerlikör	2 cl	3,30
Eierlikör		3,30
Baileys Irish Cream		3,30
Bailoni Marillenlikör		3,30
Sachsen / Schloss Proschwitz		
Kirschtortenlikör <i>Hausspezialität</i>		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*

## *Original Dresdner Christstollen®*

- im attraktiven Geschenkkarton
- mit dem Stollen-Qualitätssiegel

Kaufen Sie hier im Restaurant den berühmten Original 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 Apfel-Nuss-Strudel sind im Angebot süßer Köstlichkeiten unverzichtbar und wer kann schon der Verführung von frisch gebackenem Kuchen, feinen Torten und leckeren Eiskompositionen widerstehen?

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

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

## *Servus, Grüezi & Hello!*

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

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

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

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

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

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

*When it comes to sweet treats, you mustn't miss the classic Kaiserschmarrn or a delectable apple and nut 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

ALPENRESTAURANT

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. · 11/2024  
Nachdruck, auch auszugsweise, verboten. Bildnachweise: © Rank & Büttig / © Fotolia.com / © Schweppes Deutschland GmbH  
© Copyright by Café zur Frauenkirche GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.