



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%

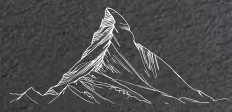
+ **500 €** Einstiegsprämie

www.dresden-gastrojobs.de

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

ALPENBAR

cocktails, drinks & more



Edelweiss Spritz



Blackberry Gin Tonic



Vibrante Spritz



ECHE SCHWEIZER SCHOKOLADE

Feine Nougat-Krokant-Füllung im Schokomantel

Matterhörnli

Handgefertigte Original Schweizer Schokolade

Exklusiv nur hier erhältlich!

Matterhörnli
ZERMATT SWITZERLAND

SWISS BAKERY TROPHY
Auszeichnung in Bronze

Nach Verfügbarkeit

Stück 4,50



Getränke zum Mitnehmen

Die Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.

Alle in der Karte angegebenen Preise sind in EURO und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Schweizer Frühstück · Swiss breakfast

bis 11.30 Uhr

Continental-Frühstück 14,90

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 Emmentaler · 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* 2,00

Laugenbrezel oder Croissant *Pretzel or croissant* 2,50

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

Blaubeer-Porridge mit Honig und Mandeln <i>Blueberry porridge with honey and almonds</i>	6,50
Naturjoghurt mit frischen Früchten <i>Yoghurt with fresh fruits</i>	6,70
Obstsalat von frischen Früchten <i>Fresh fruit salad</i>	7,90
Hausgemachtes Bircher Müsli mit Sultaninen, Haselnüssen und Honig <i>Homemade Bircher muesli with sultanas, hazelnuts and honey</i>	7,90

Süsse Waffeln

Frische Waffeln 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, Baguette & Sandwich · warm dishes, baguette & sandwich

1 gekochtes Landei vom sächsischen Berghäuserhof <i>1 boiled egg of Saxon farm</i>	2,50
Rühreier · 3 Spiegeleier · Omelett vom sächsischen Berghäuserhof <i>3 scrambled eggs · 3 fried eggs · omelette</i>	
naturell <i>nature</i>	6,50
mit Champignons und Tomaten <i>with mushrooms and tomatoes</i>	8,90
mit Raclette-Käse <i>with raclette cheese</i>	8,50
mit Bacon <u>oder</u> Bruschetta-Schinken <i>with bacon <u>or</u> ham</i>	8,50
mit Räucherlachs <i>with smoked salmon</i>	9,70
Toast „Benedict“ geröstetes Sauerteigbrot, Blattspinat, Sauce Hollandaise, Bacon, pochierte Eier <i>Roasted sourdough bread, spinach, hollandaise sauce, bacon, poached eggs</i>	9,50
Weißwurst-Frühstück	9,60
1 Paar Weißwürste in Fleischbrühe, Brezel und Rahmbutter <i>1 pair of white sausage served in broth, pretzel and butter</i>	
Frühstücks-Flammkuchen mit Spiegelei	9,50
Sauerrahm, rote Zwiebel, Urkarotte, Speck und Schnittlauch <i>Tarte flambée with fried egg, sour cream, red onions, carrot, bacon and chives</i>	
Frühstücksrösti 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 or with cheese gratinated</i>	11,90

Vorspeisen · starters

Schweizer Wurst-Käse-Salat klein 13,50

Fleischwurst und Emmentaler, rote Zwiebelringe, Gewürzgurken, Senf-Vinaigrette, frischer Schnittlauch und Graubrot
Swiss sausage cheese salad with pork sausage and Emmental cheese, red onion rings, gherkins, mustard vinaigrette, fresh chives and brown bread

Überbackenes Tramezzini 10,50

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, croûtons and chives

Tagessuppe Terrine 6,90

Soup of the day

Kräftige Rinderbrühe Terrine 7,50

mit kleinen Maultaschen und geschmorten Zwiebeln
Hearty beef broth with small ravioli and braised onions



Salate · salads

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

Spinatsalat mit Ziegenkäse 13,80

Brombeer-Dressing, mariniertes Ringelbete, Erbsensprossen und Kresse
Spinach salad with goat cheese, blackberry dressing, marinated beetroot, pea sprouts and cress

Salat „Edelweiss“ mit Hähnchenbrust „Cordon bleu“ 22,90

paniert und gefüllt mit Bruschetta-Schinken und Bergkäse, Mini-Blattsalate, Marillen-Dressing, gebratenes Pfannengemüse mit roten Zwiebeln
Mini leaf salads with apricot dressing, pan-fried vegetables with onions, chicken breast „Cordon-Bleu“ filled with bruschetta ham and mountain cheese

Vegetarisches · vegetarian

Frische Bandnudeln mit Tomaten-Pesto, Pfannengemüse, Rucola und Parmesan <i>Fresh pasta with tomato pesto, pan-fried vegetables, rocket salad and parmesan</i>	15,50
Käseknöpfli mit einer Käsemischung der Dorfsennerei Schlins geschmolzene Tomaten, Petersilienöl und zweierlei Zwiebeln <i>Swiss knoepfli with a cheese mix, braised tomatoes, parsley oil and two kinds of onions</i>	15,90
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>	15,90



Gebratenes · roasted

Gebratener Leberkäse mit 2 Spiegeleiern <i>Baked meat loaf with 2 fried eggs</i>	11,80	Gebratenes Lachsfilet mit Parmesan-Weißbrot-Panade <i>Roasted salmon fillet with parmesan white bread crust</i>	ca. 140g	16,70	
2 Stück Ochsenbratwürste mit geschmorten Rotwein-Zwiebeln <i>2 roasted ox sausages with braised redwine onions</i>	ca. 200g	9,90	Cordon bleu von Hähnchenbrust mit Bruschetta-Schinken und Bergkäse <i>Cordon-bleu of chicken breast with bruschetta ham and mountain cheese</i>	15,90	
			Zwiebelrostbraten medium Roastbeef mit gerösteten Zwiebeln und Jus <i>Sirloin steak with braised red onions</i>	ca. 220g	24,90



Beilagen · side dishes

Beilagensalat mit Hausdressing <i>Mixed salad with house-dressing</i>	7,80
Kräuterknöpfli in Butter geschwenkt <i>Swiss herb knoepfli in butter tossed</i>	5,50
Gebackene Kartoffelkräpfen <i>Baked potato fritters</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
Kräuter-Rahm-Kartoffeln <i>Potatoes with herbs and cream</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
Gebratenes Pfannengemüse mit roten Zwiebeln <i>Pan-fried vegetables with red onions</i>	5,50
Geschwenkter Spitzkohl mit Chili <i>Pointed cabbage with chili</i>	5,50
Gratinierter Blumenkohl mit Sauce hollandaise und Bergkäse <i>Baked cauliflower with hollandaise sauce and mountain cheese</i>	6,50
Portweinsoße · Port wine sauce / Sauce hollandaise · Hollandaise sauce	2,50
Kräuterbutter <i>Herb butter</i>	2,50

Aus dem Wasser · from the water

Seehecht-Filet aus dem Ofen 22,50
mit Zwiebeln, Tomaten, Kräutern und Zitrone, dazu ein Knoblauchbrot
Oven-baked hake fillet with onions, tomatoes, herbs and lemon, served with garlic bread

Gebratenes Lachsfilet in Parmesan-Weißbrot-Panade 23,80
Wermutsoße, Blattspinat, geschmolzene Tomaten und gefüllte Gnocchi
Roasted salmon fillet breaded with Parmesan and white bread, vermouth sauce, leaf spinach, melted tomatoes and filled gnocchi

Erdapfel-Zwiebel-Rösti · potato onion rösti

Berner-Rösti 17,90
mit ausgelassenem Speck, 2 Spiegeleiern
und Mini-Blattsalaten
2 fried eggs, rendered bacon and baby leaf salad



Serviervorschlag

Rescher-Rösti 19,80
mit 2 Stück Ochsenbratwürstchen,
Rotwein-Schmorzwiebeln und Mini-Blattsalaten
Rösti with 2 ox sausages, braised redwine onions and mini leaf salads

Zürcher-Rösti 19,80
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 Urkarotten-Salat, geflammtem Spitzpaprika,
Mandeln, Kokosflocken, Erbsensprossen und Rucola
Rösti with carrot salad, roasted peppers, almonds, coconut flakes, pea sprouts and rocket salad

Aus Topf & Pfanne · from pot & pan

„Schweinebäggli“ 20,50
geschmorte Schweinebäckchen in St. Gallner Soße mit Perlzwiebeln und Champignons,
gratinierter Blumenkohl und gebackene Kartoffelkrapfen
In gravy braised pork cheeks with pearl onions and mushrooms, gratinated cauliflower and baked potato fritters

Pfefferfiletpfännchen 20,50
Schweinefilet, Champignons in Kräuterrahm und gebackene Kartoffelkrapfen
Pork fillet, mushrooms with herb cream and baked potato fritters

Knusprige Spanferkelhaxe 21,50
Weißbiersoße, geschwenkter Spitzkohl mit Chili und Kräuter-Rahmkartoffeln
Crispy suckling pig knuckle with white beer sauce, braised pointed cabbage with chilli and herb cream potatoes

Rindersaftgulasch vom Jungbullen 22,90
geflämmte Spitzpaprika und Kräuter-Semmelknödel
Beef gulasch with roasted peppers and herb bread dumplings

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 27,80
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“

18,90

rustikales Laugenbrötchen, Rindfleisch Patty, Raclettekäse, Senfcreme, Krautsalat, Tomaten, Gewürzgurken, mariniertes Mini-Blattsalat und gebackene Kartoffelscheiben

Rustic lye roll, beef patty, raclette cheese, mustard creme, cabbage, tomatoes, gherkins, marinated mini leaf salads and baked potato dippers

„Edelweiss Spezialburger“

19,50

rustikales Dinkel-Sauerteig-Brötchen, Kalbfleisch Patty, Raclettekäse, BBQ-Soße, knuspriger Bacon, Tomaten, Gewürzgurken, Rucola mit Marillen-Dressing, 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

17,40

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, 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

14,30

„Tirol“

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

14,90

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

15,50

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 36,80
mit Kirschbrand 39,00



Brotzeit · snacks

Frische Laugenbrezel mit Butter

Fresh pretzel with butter

3,50

Schweizer Wurst-Käse-Salat

Fleischwurst und Emmentaler, rote Zwiebelringe, Gewürzgurken, Senf-Vinaigrette und frischer Schnittlauch, Graubrot

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

klein 13,50
groß 18,90

„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

19,50

„Abend-Snack“

marinierter Bergkäse, Oliven, Pfefferbeißer und Steinofen Landbaguette

„Evening snack“ marinated mountain cheese, olives, pepper salami and oven baked baguette

9,80



Mehlspeisen & Süßes · desserts

Mango-Tiramisu

Mangocreme, Löffelbiskuit, Kaffeeликör und Beeren

Mango Tiramisu with mango cream, ladyfingers, coffee liqueur and berries

im Glas 11,90

Apfel-Nuss-Strudel *Apple nut strudel*

6,20

mit Vanillesoße, Schlagobers

with vanilla sauce, whipped cream

7,80

mit Vanilleeis, Schlagobers

with vanilla ice cream, whipped cream

7,80

Marillen-Topfenknödel

Vanillesoße, Butterstreusel

White cheese dumplings filled with apricot, vanilla sauce, butter crumbles

9,50

mit Vanillesoße, Vanilleeis, Schlagobers

with vanilla sauce, vanilla ice cream, whipped cream

8,50

Edelweiss Kaiserschmarrn

hausgemachte Zwetschgenröster

Edelweiss sugared pancake with raisins, homemade plums compote

12,50

Köstliche Eiszeit · ice cream



Hausgemachte Spezialität

Cremiges Tobleroneeis 8,40
 verfeinert mit Rahm, heiße Himbeeren, Schlagobers
*Homemade Toblerone ice cream refined with cream,
 hot raspberries and whipped cream*

Schweizer Toblerone Eis 1 Kugel 2,20



Serviervorschlag

Iced Latte Macchiato 4,80
 kalte Milch, Espresso, Milchschaum
Cold milk, espresso, milk foam

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

Eisschokolade geeiste Schokoladenmilch, 6,50
 eine Kugel Vanilleeis, Schlagobers
*Ice chocolate milk, a scoop of vanilla
 ice cream, whipped cream*

Gemischter Eisbecher 6,90
 3 Kugeln gemischtes Eis, Schlagobers
3 scoops of ice cream, whipped cream

Alpen-Eisteller 8,40
 Cerealien-Walnuss-Eisriegel,
 Schweizer Schokolade, frische Beeren, Schlagobers
*Walnut ice cream with cereals, swiss chocolate,
 fresh berries, whipped cream*

„Limoncello-Joghurt-Becher“ 8,40
 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*



Eis 1 Kugel 2,20
 Vanille · Schokolade · Erdbeere
 Joghurt · Baileys · Blaubeer

Sorbet 1 Kugel 2,20
 Limoncello

Schlagobers (Schlagsahne) Portion 1,50

Sacher-Eisbecher

Schokoladeneis, Marillenkompott,
 Schokoladenkeks, Schlagobers
*Chocolate ice cream, apricot compote,
 chocolate cookie, whipped cream*



8,40

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
Fruchtschnitten nach Tagesangebot <i>Fruit slice - daily offer</i>	5,50
Schwarzwälder Kirsch-Schnitte <i>Black forest cherry slice</i>	5,60
Original Dresdner Eierschecke <i>Original Dresden Eierschecke cake</i>	5,40
Quarktorte <i>Cheese tart</i>	5,40
Heidelbeer-Sahne-Torte <i>Blueberry cream tart</i>	5,70
Sachertorte <i>Sacher tart</i>	5,70



Original kann vom Foto abweichen



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



Take Away

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

Heiße Köstlichkeiten · hot specialties



Take Away

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

Aperitif · aperitifs

Martini Bianco · Fiero	5 cl	4,20	Exotic Martini	0,2 l	7,50
Vibrante Spritz	0,2 l	7,50	Martini Fiero, Mangosaft, Sodawasser, Limette		
Martini Vibrante alkoholfrei, Grapefruitsaft, Soda			Prickelnde Bergmarille	0,2 l	7,50
Lillet Wildberry	0,2 l	7,50	Sekt, Marillenlikör, Limettensaft, Minze		
Lillet Blanc, Limette, Minze, Wild Berry Tonic, Waldbeeren			Campari Spritz	0,2 l	7,50
Edelweiss Spritz <i>Hauspezialität</i>	0,2 l	7,90	Gin Tonic	0,2 l	7,50
Dreyberg Edelweiss Vodka Likör, Sekt, Soda, Limette, Minze			Kurfürst Sekt Rosé <i>Flaschengärung</i>	0,1 l	4,20
			Aromen von Himbeeren, trocken		

Cider Spezialitäten · cider specialties

Süffiger Apfelschaumwein

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

0,5 l 6,90

fruchtig - erfrischend
einfach süffig



Hausgemachte Eistees & Limonaden

ice teas & lemonades



Take Away

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



Mango-Minz-Eistee
Soda, Minze, Mangosafte,
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	3,00	
	0,2l	0,4l
Pepsi Cola · Pepsi Zero Zucker	3,00	4,90
Mirinda · 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	3,00	5,20	
Fruchtsaftgetränk Mango · Rhabarber	3,00	5,20	
Nektar Banane · Kirsche	3,00	5,20	
Saftschorle	3,00	4,90	

Frisch gepresste Säfte - auch als Mix erhältlich

Karottensaft	0,2l	4,00
Orangensaft	0,2l	4,90



Bier · beer

Bier vom Fass · draught beer	0,3l	0,5l
Radeberger Pilsner	4,10	5,20
Büble Hell <i>Das Alpenbier</i> würzig, frisch	4,10	5,20
Büble Dunkel malzaromatisch	4,10	5,20
Büble Hefe-Weißbier spritzig, frisch	4,10	5,20
Panache Radler · Alster	4,10	5,20
Kirsch-Biermix Kirschnektar, Büble Dunkel	4,10	5,20
Maßbier	1,0l	9,90

Flaschenbiere · bottled beer

Radeberger alkoholfrei	0,33l	4,40
Naturtrübes Radler Erdinger Brauhaus	0,33l	4,40
Erdinger Urweisse Hefeweizen	0,5l	5,20
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5l	5,20
Büble Weißbier alkoholfrei	0,5l	5,20

Weißwein · white wine

Weißweinschorle 0,2l 4,90

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

Sachsen / Weinhaus Hoflößnitz

Berg&Lust Weißwein Cuvée Q.b.A. Radebeuler Goldener Wagen 4,40 / 8,30 / 29,70
Quitte · Birnen · Melone · feinherb

Sachsen / Weinhaus Steffen Schabehorn

Müller Thurgau Q.b.A. Meißner Kapitelberg 4,40 / 8,30 / 29,70
Äpfel · Birnen · Muskat · trocken

Sachsen / Winzergenossenschaft Meissen

Goldriesling Q.b.A. Bereich Meissen 4,40 / 8,30 / 29,70
Honigmelonen · Bananen · Guaven · trocken

Baden / Weingut Sven Nieger

Weißburgunder - Grüner Veltliner Cuvee 4,40 / 8,30 / 29,70
Exotische Früchte · Birnen · Aprikosen · Johannisbeeren · halbtrocken

Rheinhessen / Weingut Schuckmann & Söhne

Chardonnay „Classic“ 6,50 / 22,90
Zitrus · Bananen · Toffee · Walnüsse · trocken

Weißburgunder „Classic“ 6,50 / 22,90
Birnen · grüne Äpfel · trocken

Österreich / Weinviertel, Weingut Lehner

Grüner Veltliner Weinviertel DAC 4,40 / 8,30 / 29,70
Würzige Aromen · üppige Frucht · feine Zitrusnoten · trocken

Riesling vom Schotter 4,40 / 8,30 / 29,70
Reife Marillen · Pfirsiche · trocken

Österreich / Burgenland, Weingut **Umatzum**

Grauer Burgunder 5,20 / 9,80 / 34,20
Würzige Aromen · vollmundig · zartschmelzend · trocken

Australien / Birchmore

Chardonnay 6,20 / 22,00
Exotische Früchte · Zitrus · zarter Schmelz · trocken

Roséwein · rose wine

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

Cabernet Rosé Q.b.A. 4,40 / 8,30 / 29,70
Dunkle Waldbeeren · Erdbeeren · Zitrusfrüchte · trocken

Österreich / Weinviertel, Weingut Lehner

Rosé de Noir 4,40 / 8,30 / 29,70
Leichter, frischer Rosé · Himbeeren · trocken

Rotwein · red wine

Rotweinschorle	0,2l	4,90
Baden / Weingut Sven Nieger	0,1l / 0,2l / 0,75l	
Spätburgunder	6,90 / 23,90	
Johannisbeeren · Himbeeren · Gewürze · halbtrocken		

Österreich / Burgenland, Weingut Umathum		
Zweigelt Himbeeren · Erdbeeren · Kirschen · trocken	5,20 / 9,80 / 34,20	

Italien / Toskana, Cantina di Montalcino		
Chianti DOCG „Terre de Priori“	7,50 / 24,90	
Dunkle Kirschen · Veilchen · Mandeln · trocken		

Italien / Piemonte, Cascina Radice		
Toto Rosso Piemonte DOP	7,50 / 24,90	
Saftige Kirschen · dunkle Beeren · weiche Tannine · trocken		

Italien / Apulien, Cantine San Marzano		
Negroamaro Puglia IGP I Tratturi	4,40 / 8,30 / 29,70	
Schwarze Johannisbeeren · Wildfrüchte · Kräuter · trocken		

Frankreich / Languedoc Roussillon, Gérard Bertrand		
Merlot „Heritage 1130 Cité de Carcassonne“ IGP	4,40 / 8,30 / 29,70	
Brombeeren · Gewürze · vollmundig · trocken		

Australien / Birchmore		
Shiraz-Cabernet	6,20 / 22,00	
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 <i>Flaschengärung</i> frisch und feinfruchtig, trocken	4,20 / 7,90 / 27,50	
Kurfürst Sekt <i>Flaschengärung</i> frisch und feinfruchtig, halbtrocken	4,20 / 7,90 / 27,50	
Kurfürst Sekt Rosé <i>Flaschengärung</i> Aromen von Himbeeren, trocken	4,20 / / 27,50	

Zu Bier & Wein · snacks

Frische Brezel mit Butter	3,50	
Köstliche Nussmischung	100 g	4,20

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	7,50
Fresh Maker Saft einer Limette, Rohrzucker, Ginger Ale	0,3l	7,50
Vibrante Spritz Martini Vibrante alkoholfrei, Grapefruitsaft, Soda	0,2l	7,50
Gordons 0,0% Tonic Gordons alkoholfrei 0,0%, Tonic Water	0,2l	7,50



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	7,90
Rhabarber Gin Tonic Bombay Dry Gin, Rhabarbersaft, Tonic, Thymian	0,2l	7,90

Gin Tonic Spezialitäten 0,25 l

Larios Rosé Gin <i>Spanien</i> Thomas Henry Cherry Blossom Tonic	8,50
The Duke Munich Dry Gin <i>Deutschland</i> Thomas Henry Cherry Blossom Tonic	8,50
Roku Gin <i>Japan</i> Thomas Henry Cherry Blossom Tonic	8,50



Cocktail-Klassiker · cocktail classics

Hugo Sekt, Holunderblüten-Sirup, Soda, Limette, Minze	0,2l	7,90
Aperol Spritz Aperol, Sekt, Soda	7,90	
Limoncello Spritz Limoncello, Sekt, Tonic Water, Limette, Himbeeren, Minze	7,90	
Erdbeer Spritz Fragoli Toschi Walderdbeer-Likör, Erdbeersirup, Sekt, Limette, Minze	7,90	
Edelweiss Spritz <i>Hauspezialität</i> Dreyberg Edelweiss Vodka Likör, Sekt, Soda, Limette, Minze	7,90	
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	7,50

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

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



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

Der Stollenverkauf und Versand erfolgt jährlich von September bis Dezember.



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

Servus, Grüezi & Hallo!

Die Alpen bilden das höchste Gebirge Europas. So verfügt beispielsweise die Schweiz über ganze 48 Bergmassive, welche die 4000-Metermarke überschreiten. Vom Mont Blanc über das Matterhorn bis zur Zugspitze hat allerdings jede Region ihre speziellen Gipfelgenüsse.

Fröhliches Kuhglockengeläut auf sattgrünen Bergweiden, klare Gebirgsseen, gigantische Pässe, eigenwillige Felsformationen – der Alpenraum bietet eine beeindruckende landschaftliche Vielfalt.

Ebenso breitgefächert präsentiert sich die alpenländische Küche, welche nicht nur die österreichischen und schweizerischen, sondern auch bayrische, französische sowie norditalienische Einflüsse mit ihren ureigensten Zutaten verbindet.

Und damit seien Sie herzlich willkommen im edelweiss, dem ersten Dresdner Alpenrestaurant.

Kulinarisch spannt sich der Bogen vom rustikalen Sennhof bis hin zum mondänen Zermatt. Klassiker, wie Rösti und Käsefondue, machen ebenso Appetit, wie frische Salate und Spezialitäten wie Bündnerfleisch, Tiroler Schinkenspeck und Rauchschinken. Entdecken Sie die schmackhafte Alpenküche und probieren Sie in vergnüglicher Runde unsere leckeren Fonduevariationen.

Schon am Morgen können Sie sich bei einem kräftigen „Schweizer Frühstück“ für den Tag stärken. Unser Bircher Müsli wird täglich nach Originalrezept frisch zubereitet.

Der klassische Kaiserschmarrn und ein leckerer 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
eMail: info@rank-buettig.de

Täglich geöffnet.

Alle Gerichte auf dieser Karte werden
je nach Verfügbarkeit angeboten.

Alle in dieser Karte abgebildeten Fotos sind Serviervorschläge.

Bitte achten Sie auf Ihre persönlichen Besitztümer, da wir keine
Verantwortung für Beschädigung oder Verluste übernehmen.

Wir akzeptieren gern Visa, Access/MasterCard, American Express,
JCB und Maestro ab einem Rechnungsbetrag von 5,- €.

Alle in der Karte angegebenen Preise beinhalten
die gesetzliche Mehrwertsteuer.

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. · 04/2024
Nachdruck, auch auszugsweise, verboten. Bildnachweise: © Rank & Büttig / © Fotolia.com / © Schwegges Deutschland GmbH
© Copyright by Café zur Frauenkirche GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.