



# Kutscherschänke



*Speisen & Getränke*



Schokoladentaler  
„Grüße aus Dresden“

**Shop Dresden**  
Besonderes zum Schenken & Genießen



Meissner Weingummi  
verschiedene Geschmacksrichtungen, 200g



Erlesene Weine  
Regional & International

Online erhältlich unter [www.shop-dresden.de](http://www.shop-dresden.de)



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)

### Vorspeisen · Starters

- Kürbisbrötchen gefüllt mit Ziegenkäse 7,90  
marinierter Feldsalat und Quarkdip  
*Pumpkin roll with goat cheese,  
marinated lamb's lettuce and sour cream*
- Überbackenes Würzfleisch vom Hirsch 8,90  
Champignons und Toastecken  
*Baked ragout of deer, mushrooms and toast bread*
- Überbackene feurige Knoblauch-Hackbällchen 10,80  
Tomatensoße, Mozzarella, frische Kräuter und Steinofen-Baguette  
*Baked spicy meat balls, garlic, tomato sauce, mozzarella, fresh herbs and stone-baked baguette*



Serviervorschlag

### Suppen · Soups

- Linseneintopf Terrine 7,90  
mit Rauchwurst, Karotten und Kartoffeln  
*Lentils soup with smoked sausage, carrots and potatoes*
- Sächsische Kartoffelsuppe Terrine 7,90  
mit geschnittenen Würstchen, gebratenem Speck, Gemüse und Majoran  
*Saxon potato soup with sliced sausages, roasted bacon, vegetable and marjoram*

- Dresdner Gulaschsuppe Kelle 7,90  
Doppelkelle 9,90  
mit Gemüse, Pilzen und Schmand  
*Dresden goulash soup with vegetables, mushrooms and sour cream*



### Salate · Salads



Serviervorschlag

- Bunter Gartensalat 9,50  
Mini-Blattsalate, Gurken, Kirschtomaten, Karotten, Weißkraut und Senf-Kräuter-Vinaigrette  
*Mini leaf salads, cucumber, cherry tomatoes, carrots, white cabbage and mustard-herb vinaigrette*
- Gurkensalat 6,50  
*Cucumber salad*
- Salatvariation mit gebackenem Camembert 15,50  
Hähnchenfleisch, Himbeer-Vinaigrette und Sonnenblumensprossen  
*Salad bouquet with baked camembert, chicken meat, raspberry vinaigrette and sunflower sprouts*
- Brotkorb 4,00

**Zusatzstoffe & Allergene:** Auskünfte erteilt Ihnen unser Servicepersonal.  
Bedingt durch den Verarbeitungsprozess kann eine Kontamination/Kreuzkontamination mit Spuren eines Allergens nicht völlig ausgeschlossen werden!

## Zwischendurch · Light meals



**Knusprige Kartoffelscheiben** 9,50

mit BBQ Chili Dip *oder* Honig Senf Dip, Weißkrautsalat, Karottensalat, Schnittlauch und Kürbiskernen

*Crispy baked potato slices with BBQ chili dip or honey mustard dip, coleslaw, carrot salad, chives and pumpkin seeds*

**Omelett mit Räucherlachs** 12,50

mariniertem Feldsalat und Kräuterquark  
*Omelette with smoked salmon, marinated lamb's lettuce and herb quark*

**Omelett mit Würzfleisch vom Hirsch** 14,90

Champignons, Mozzarella und Salatbukett  
*Omelette with baked ragout of deer, mushrooms and salad bouquet*

Serviervorschlag

## Deftige Hausmannskost · Hearty home cooking

**Thüringer Rostbratwurst** 12,50

Sauerkraut und Stampfkartoffeln  
*Thuringian bratwurst, sauerkraut and mashed potatoes*

**Dresdner Krautwickel** 17,90

mit Majoransoße und Salzkartoffeln  
*Giant meat-filled cabbage roll with marjoram sauce and potatoes*

**Gebratene Kalbsleber mit Rotweinsauce** 18,50

Äpfeln, gebratenen Zwiebeln und Kartoffelstampf  
*Roasted veal liver with red wine sauce, fried onions, apples and mashed potatoes*

**Hausgemachte Hirschsülze mit Gurken** 19,50

Remouladensoße, Bratkartoffeln und Salatbukett  
*Homemade venison brawn with cucumbers, remoulade sauce, fried potatoes and salad bouquet*

**Schmorbraten vom Rind mit grünem Pfeffer** 19,90

Kürbisgemüse und hausgemachten Laugenknödeln  
*Braised beef with green pepper pumpkin vegetables and homemade pretzel dumplings*

**Holzfüllerpfanne** 21,90

Bratkartoffeln mit gezupftem Rinderfleisch, 2 Spiegeleiern und mariniertem Feldsalat  
*Roast potatoes with roast beef and pork, 2 fried eggs and lamb's lettuce*



Serviervorschlag

## Vegetarisch · vegetarian

**Fetakäse überbacken mit einer Walnusskruste** 14,50

Basilikum-Tagliatelle, Tomaten und Kürbiskernen  
*Feta cheese with walnut crust, basil tagliatelle, tomatoes and pumpkin seeds*

**Gegrilltes Ofengemüse mit Ziegenkäse überbacken** 14,90

Kartoffelrösti und Kräuterquark  
*Oven grilled vegetables gratinated with goat cheese, potato rösti and herb sour cream*

## Fischgerichte · Fish dishes

**Gebratenes Welsfilet** 19,90

mit Rahmspitzkohl und Kartoffelrösti  
*Roasted fillet of catfish with creamed pointed cabbage and potato rösti*

**Gebratene Lachswürfel in Zitronen-Buttersauce** 22,50

marinierter Rucola und Basmati Reis  
*Roasted salmon cubes, lemon butter sauce, marinated rocket salad and rice*

## Sandwich & Burger · Sandwich & Burger

Dazu servieren wir knusprig gebackene Kartoffelscheiben.  
*Served with crispy baked potato slices.*



19,50

### Knuspriger Hähnchen-Burger

- Dinkel-Sauerteigbrötchen
- paniertes Hähnchenfleisch
- Senf-Honig-Creme
- Tomaten
- geschmolzener Cheddar-Käse
- marinierte Mini-Blattsalate

*Spelt sourdough roll, chicken in crispy coating, mustard honey, tomatoes, melted cheddar cheese, marinated mini green salads*



15,90

### Kutscher Toast

- hausgebackenes Kartoffel-Brot
- Feta Käse
- Tomatenscheiben
- Avocado Dip
- Feldsalat mit Balsamico-Vinaigrette

*Home baked potato bread, Feta cheese, tomato, avocado dip, marinated lamb's lettuce with balsamic dressing*



21,50

### Kutschers Beef Burger

- Brioche-Kartoffel-Brötchen
- Rinderhacksteak
- BBQ-Chili-Creme
- Spiegelei
- knuspriger Speck
- Gewürzgurken
- marinierte Mini-Blattsalate

*Brioche potato roll, ground beef steak, bbq chili cream, fried egg, crispy bacon, gherkins, marinated mini green salads*

## Spezialitäten unseres Hauses · House specialties

**Honigbraten vom Kassler** 16,50

mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln  
*Honey roast of smoked pork, sauerkraut and mashed potatoes*

**Geschmorte Rippchen vom Rind** 19,50

mit Rotweinsauce, Sauerkraut und Kartoffelklößen  
*Braised beef ribs, red wine sauce, sauerkraut and potato dumplings*

**Sächsisches Schwarzbierfleisch vom Rind** 22,80

mit Röstzwiebeln, Rotkraut und Laugenknödeln  
*Saxon black beer meat of beef with onions, red cabbage and homemade pretzel dumplings*

**Bauernente aus dem Rohr** *viertel Ente* 20,50  
*halbe Ente* 26,90

Apfelrotkohl und Kartoffelklöße  
*Roast duck, apple red cabbage and potato dumplings*



Serviervorschlag



**Deftiger Kutscherschmaus** *für 1 Person* 22,80  
*für 2 Personen* 39,90

gegrillte Bauernwürstchen, Kasslerbraten, Schweinemedallions, gebratener Speck, gebackene Zwiebelringe, Bohnen-Pilzgemüse und Bratkartoffeln  
*Grilled sausages, roasted smoked pork, pork medallions, roasted bacon, baked onion rings, beans, mushrooms and fried potatoes*



Serviervorschlag



Serviervorschlag

## Gegrilltes & Paniertes · Grilled & breaded

Zu allen Grillspezialitäten und Schnitzelgerichten reichen wir wahlweise ...

Please choose your side dish ...

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Bratkartoffeln · fried potatoes</li> <li>+ Salzkartoffeln · boiled salt potatoes</li> <li>+ Laugenknödel · pretzel dumplings</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>+ frische Pasta · fresh pasta</li> <li>+ knusprig gebackene Kartoffelscheiben · crispy baked potato dippers</li> <li>+ Basmati Reis · rice</li> </ul> |
|--|--|

### Schaschlik vom Grill 19,50

Schweinefilet, Hähnchenbrust, Speck, BBQ Soße, Paprika, Zwiebeln, Rohkostsalat + 1 Beilage  
*Grilled shashlik with pork fillet, chicken breast, bacon, peppers, onions, BBQ sauce, mixed salad + 1 side dish*

### Schweineschnitzel „Wiener Art“ 20,90

mit Bratensoße, Rosenkohl + 1 Beilage  
*Escalope of pork, gravy, with Brussels sprouts + 1 side dish*

### Brückenmeistersteak 180g 23,80

rosa Rindersteak, Kräuterbutter, Salatbukett + 1 Beilage  
*Medium roasted beef steak with herb butter, salad bouquet + 1 side dish*



Serviervorschlag



Serviervorschlag

### Knusprig paniertes Hähnchen 180g 19,90

mit Zitronen-Buttersoße und Brokkoli + 1 Beilage  
*Crispy breaded chicken with lemon butter sauce and broccoli + 1 side dish*

### Rahmbraten vom Schweinefilet 19,50

mit Ofengemüse + 1 Beilage  
*Roast pork fillet with creamy gravy, braised vegetables + 1 side dish*

### Kutscher's Rostbrätl 20,80

Mariniertes Schweinenackensteak, Bratensoße mit geschmorten Zwiebeln und Speckbohnen + 1 Beilage  
*Marinated pork neck steak, braised onions in gravy and bacon beans + 1 side dish*

## Desserts · Desserts



Sächsische Quarkkälchen · auch ohne Rosinen



Gefüllter Windbeutel mit Schlagsahne

### Bratapfel-Tiramisu im Glas 8,90

*Apple tiramisu*

### Sächsische Quarkkälchen mit Apfelkompott und Schlagsahne 8,90

*Saxony curd cheese pancakes, apple compote and whipped cream*

### Gefüllter Windbeutel mit Schlagsahne, Kirschgrütze und Vanilleeis 9,90

*Filled cream puff with whipped cream, cherry jelly and vanilla ice cream*

## Köstliche Eiszeit · Delicious ice cream specialties

### Gemischter Eisbecher 7,50

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

### Baileys-Nuss-Eisbecher 8,80

Haselnusseis, Schokoladeneis, Karamelleis, gehackte Haselnüsse, Schokoladensauce, Baileys und Schlagsahne  
*Hazelnut ice cream, chocolate ice cream, caramel ice cream, chopped hazelnuts, chocolate sauce, Baileys and whipped cream*

### Schwarzwälder Eisbecher mit Kirschlikör 8,80

Kirscheis, Vanilleeis, Schokoladeneis, Schokoladen-Cookie, Kirschgrütze, Schlagsahne, Schokoladenraspel  
*Cherry ice cream, vanilla ice cream, chocolate ice cream, cherry liqueur, cherry jelly, chocolate cookie, whipped cream and chocolate shavings*

### Kutscher's Winter-Eisbecher 9,50

Vanilleeis, Pflaumensorbet, Kirscheis, Kaiserschmarrn, Glühweinsauce und Schlagsahne  
*Vanilla ice cream, plums sorbet, cherry ice cream, pancake pieces, mulled wine sauce and whipped cream*

### 1 Kugel Eis/Sorbet 1 Kugel 2,50

Schoko · Vanille · Erdbeere · Kirsch · Haselnuss  
 Karamell mit salziger Note · Pflaumensorbet  
*1 scoop of ice cream, chocolate · vanilla · strawberry cherry · hazelnut · salted caramel 1 scoop of plums sorbet*

### Schlagsahne Portion 2,50



Schwarzwälder-Becher mit Kirschlikör



Baileys-Nuss-Becher

## Kuchen & Spezialitäten · Cakes & specialties

Bitte wählen Sie am Kuchenbüfett.

Kuchen	Stück	4,50
Kuchen mit Schlagsahne	Stück	4,90
Original Dresdner Eierschecke	Stück	4,80
Ofenfrischer Apfelstrudel		6,50
Ofenfrischer Apfelstrudel Vanillesoße, Vanilleeis, Schlagsahne		8,50

Eiskaffee	Klein	4,50
	Groß	5,40
geeister Kaffee, Vanilleeis, Schlagsahne		
Eisschokolade	Klein	4,70
	Groß	5,60
geeiste Schokolade, Vanilleeis, Schlagsahne		

## Kaffee & heiße Schokolade · Coffee & hot chocolate

☕ Alle Kaffee- & Schokoladenspezialitäten auch zum Mitnehmen.

Tasse Kaffee	3,00
Kännchen Kaffee	5,50
Tasse Milchkaffee	3,80
Großer Milchkaffee	4,80
Cappuccino	3,80
Doppelter Cappuccino	4,80
Espresso	2,90

Doppelter Espresso	4,60
Kaffee Crème Schümli	3,00
Latte Macchiato	4,20
Aroma nach Wahl Vanille · Karamell · Zimt	0,50
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	Klein 3,50 Groß 4,90
Grog vom Rum	5,00
Heiße Zitrone	3,20

## Kaffee- & Schokospezialitäten · Coffee & chocolate specialties

☕ Alle Kaffee- & Schokoladenspezialitäten auch zum Mitnehmen.



Serviervorschlag

Espresso Macchiato	3,70
Espresso, kleine Milchschaumhaube	
Baileys Schokolade	5,50
Heiße Schokolade, Baileys Irish Cream, Schlagsahne	
Holländischer Kaffee	5,50
Espresso, heiße Schokolade, Eierlikör, Schlagsahne	
Baileys Coffee	5,50
Kaffee, Baileys Irish Cream, Schlagsahne	
Nougat Macchiato	5,50
Latte Macchiato, schmelzender Nougat	
Spekulatius Schokolade	5,50
Heiße Schokolade, Zimtsirup, Schlagsahne	
Sächsischer Kaffee	5,50
Kaffee, Eierlikör, Schlagsahne	
Irish Coffee	6,20
Kaffee, Irish Whiskey, Schlagsahne	

## Feuerzangen-Bowle



Serviervorschlag

Glühwein mit Rum und einem brennenden Zimt-Zuckerhütchen

nur  
6,50

## Eilles Tee · Tea

Schwarztee Großes Glas ca. 0,3 l 3,40

- Earl Grey Premium Blatt
- Darjeeling Royal Second Flush
- Assam Spezial Broken

Grüntee Großes Glas ca. 0,3 l 3,40

- Grüntee Asia Superior Blatt
- Sonne Asiens Blatt

Früchte- und Kräutertee Großes Glas ca. 0,3 l 3,40

- Sommerbeere · Pfefferminze
- Kräutergarten · Kamille

## Heiße Winterspezialitäten

Winter specialties

☕ Alle Winterspezialitäten auch zum Mitnehmen.

Roter Trauben-Glühwein 0,2 l 5,00

Omas Eierpunsch nach altem Rezept 0,2 l 5,50

Kutscherpunsch 0,3 l 5,50

Rotwein, Rum, Crème de Cassis, Erdbeersaft, Vanillesirup, Cranberries

Winterlicher Waldbeerenpunsch 0,3 l 5,50

Johannisbeer-Nektar, Apfelsaft, Zimtsirup, Rum, Waldbeeren · *auch alkoholfrei*

Heißer Apfel-Aperol 0,3 l 6,50

Weißwein, Apfelsaft, Aperol, Maracujasirup, Orange

Hot Colada 0,3 l 6,50

Ananassaft, Kokospüree, Mango-Fruchtsaftgetränk, brauner Rum, Limettensaft, Winter-Spice-Sirup, Schlagsahne



Serviervorschlag

## Hausgemachte Limonade & Bowle

Homemade lemonade & punch

☕ Alle hausgemachten Limonaden und Bowlen auch zum Mitnehmen.

Frucht-Limonade 0,3 l 4,50

Limetten, Maracujasirup, Erdbeersirup, Mineralwasser

Wellness-Limonade 0,3 l 4,80

Zitronen, Limetten, frische Minze, Zitronensaft, Holunderblütensirup, Soda

Cherry-Bierbowle 0,3 l 5,50

Feldi Red, Sauerkirschen mariniert mit Kirschwasser, Amaretto, Maracujasirup



0,3 l  
4,80

Cherry-  
Bierbowle

0,3 l  
5,50

Wellness-  
Limonade

## Alkoholfreie Getränke · Soft drinks

Bad Liebenwerda Mineralwasser spritzig · medium · still	0,25l 2,80 0,75l 5,90
Tonic Water · Ginger Ale · Bitter Lemon	0,25l 3,00
Pepsi Cola · Pepsi Zero Zucker	0,2l 3,00 0,4l 4,90
Schwipp Schwapp Orange · Seven Up · Spezi	0,2l 3,00 0,4l 4,90
Apfelsaft-Schorle	0,2l 3,30 0,4l 5,00
Eistee	0,2l 2,50

## Köstliche Säfte · Delicious juice

<b>Granini Säfte</b>	0,2l 3,30 0,4l 5,00
Saft	Apfel · Orange · Ananas
Nektar	Banane · Kirsche · Johannisbeere
Fruchtsaftgetränk	Erdbeere · Mango
<b>Frisch gepresste Säfte</b> auch als Mix Ihrer Wahl	
Karotte	0,2l 4,50
Orange	0,2l 5,50

## Cider Spezialität · Cider specialty

Süffige Apfelschaumweine

### Brothers Toffee Apple Cider

Aromen von karamellisierten  
Äpfeln und sahnigem Toffee,  
köstlich erfrischend

0,5l  
6,90



## Aperitifs & Longdrinks

Martini Bianco	5cl	3,90
Aperol Spritz	0,2l	7,50
Aperol, Prosecco, Sodawasser		
Lillet Wild Berry	0,2l	7,50
Lillet blanc, Wild Berry Tonic, Beerenmix		
Martini Bianco e Tonic		7,50
Martini Bianco, Tonic, Limettenscheibe		
Campari Spritz	0,2l	7,50
Gin Tonic	0,2l	7,90
Wodka Lemon	0,2l	7,90
Crodino Spritz alkoholfrei	0,2l	6,90

0,2l  
7,50

Lillet  
Wild Berry



## Biere vom Fass · Draught beer

Feldschlößchen Pilsner	0,3l 3,90 0,5l 5,50
---------------------------	------------------------

Hausgebackene  
Laugenbrezel



Feldschlößchen  
Pilsner

0,5l  
5,50

Schwarzer Steiger Schwarzbier	0,3l 3,90 0,5l 5,50
Feldi Red Feldschlößchen Rotbier	0,3l 3,90 0,5l 5,50
Erdinger Hefeweizen / Urweiße hell	0,3l 3,90 0,5l 5,50
Radler naturtrüb	0,3l 3,90 0,5l 5,50
Kirsch-Biermix Kirschnektar, Schwarzer Steiger	0,3l 3,90 0,5l 5,50
Maßbier	1,0l 10,80

## Zum Bier · Recommendations for beer

Hausgebackene Laugenbrezel	3,20
Wurzelbrot und Schmalztöpfchen	5,50

## Flaschenbiere · Bottled beer

Erdinger Brauhaus Hell	0,5l	5,50
Erdinger Hefeweizen Dunkel	0,5l	5,50
Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l	5,50
Feldschlößchen Alkoholfrei	0,33l	4,20



Weißweinschorle	0,2l	5,90
-----------------	------	------

### Sachsen

Pfeiffers Schoppen	0,2l	6,90
Weinhaus Hoflößnitz	0,75l	24,30

Deutscher Wein · Pfirsiche · Bananen  
süffig

Müller Thurgau Q.b.A.	0,2l	7,50
Weingut Steffen Schabehorn	0,75l	26,30

Äpfel · Birnen · trocken

### Mosel

Riesling Q.b.A. Detzemer-Maximiner-Klosterlay	0,2l	6,50
Weingut Winnebeck	0,75l	22,90

Pfirsiche · Mangos · Papayas  
Zitrusfrüchte · lieblich

### Rheinhessen

Weißburgunder „Classic“	0,2l	6,50
Weingut Schuckmann & Söhne	0,75l	22,90

Birnen · grüne Äpfel · trocken

Chardonnay „Classic“	0,2l	6,50
Weingut Schuckmann & Söhne	0,75l	22,90

Zitrusfrüchte · Bananen · Toffee  
Walnüsse · trocken

## Weißweine · White wine

### Australien

Chardonnay	0,2l	5,50
Birchmore	0,75l	19,40

Exotische Früchte · Zitrusfrüchte  
zarter Schmelz · trocken

## Roséwein · Rosé wine

### Pfalz

Rosé Cuvée „Sophie Helene“ Q.b.A.	0,2l	6,90
Weingut Hammel & Cie	0,75l	24,30

Himbeeren · Erdbeeren · trocken



Serviervorschlag

## Rotweine · Red wine

Rotweinschorle 0,2l 5,90

### Sachsen

Rotwein Q.b.A. Goldener Reiter 0,2l 6,60  
Weingut Hanke

Regent · Dornfelder · Spätburgunder  
Kirschen · Brombeeren · trocken

### Pfalz

Lokalmatador Cuvée Rot Q.b.A. 0,2l 6,50  
Weingut Hammel & Cie. 0,75l 22,90

Rote Beeren · dunkle Kirschen · süffig

### Mosel

Spätburgunder Q.b.A. 0,2l 6,50  
Weingut Winnebeck 0,75l 22,90

Dunkle Beerenfrüchte · feine Würze · trocken

### Italien

Toto Rosso Piemonte DOP 0,2l 6,50  
Piemont / Cascina Radice 0,75l 22,90

Saftige Kirschen · dunkle Beeren  
weiche Tannine · trocken

Montepulciano d'Abruzzo DOC 0,2l 5,90  
Cantino Tollo 0,75l 21,00

Waldbeeren · Kirschen · Johannisbeeren  
Gewürze · trocken

### Australien

Shiraz-Cabernet 0,2l 5,90  
Birchmore 0,75l 19,40

Kirschen · Johannisbeeren · Minze  
Schokolade · trocken

## Prosecco & Sekt · Sparkling wine

### Italien

Prosecco Frizzante DOP 0,1l 3,50  
Grapefruits · Zitrusfrüchte  
trocken

### Sachsen

Kurfürst Sekt 0,1l 7,50  
Weinhaus Hoflößnitz 0,75l 25,50

Flaschengärung  
frisch · feinfruchtig · trocken

Kurfürst Sekt 0,1l 7,50  
Weinhaus Hoflößnitz 0,75l 25,50

Flaschengärung  
frisch · feinfruchtig · halbtrocken



Serviervorschlag



Serviervorschlag

## Spirituosen · Spirits

Sächsische Brände 2 cl

Sächsischer Brotschnaps 3,00

### Prinz zur Lippe

Obstler aus Äpfeln und Birnen 3,50

Meissener Apfelbrand „Kaiser Wilhelm“ 3,50

Williamsbirnenbrand 3,90

Meissener Sauerkirschbrand 4,90

Sächsische Likör-Spezialitäten 2 cl

### Prinz zur Lippe

Meissener Quittenlikör 3,50

Weinbergpfirsich-Likör 3,50

### Gustav Müller

Müller Drei Sächsischer Kaffee-Kräuterlikör 3,50

Weinbrände & Cognacs 2 cl

Asbach Uralt 3,00

Grappa 2 cl

Grappa Vinaccia 3,20

Berta Grappa L'Angelo Barbera Invecchiata 3,80

Whisk(e)ys 4 cl

Johnnie Walker Red Label 4,50

Jack Daniels 4,90

Klare 2 cl

Nordhäuser Doppelkorn 3,00

Linie Aquavit 3,00

Koskenkorva Vodka 3,00

Malteser Kreuz 3,00



Bitter 2 cl

Elbsandsteiner 3,30

Radeberger Original 3,30

Ramazzotti 3,30

Becherovka 3,30

Jägermeister eisgekühlt 3,30

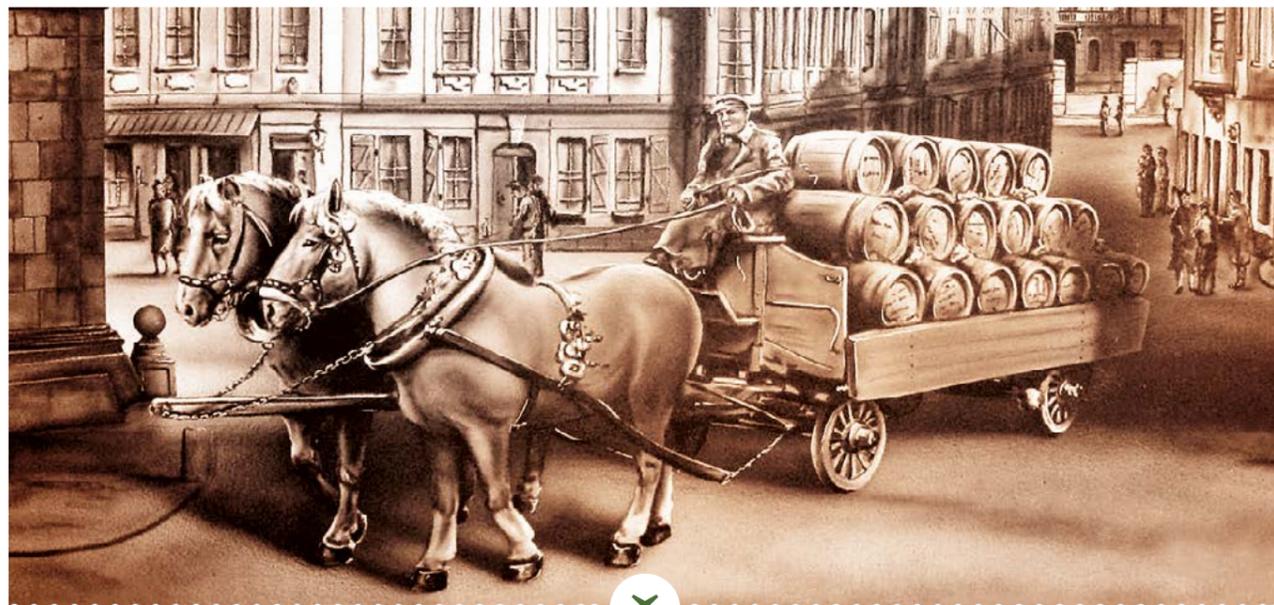
Underberg Originalflasche 3,30



### 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!



## Die Dresdner „Münzgasse“

Die heutige „Münzgasse“ zählt zu den ältesten Gassen Dresdens. Ihre Geschichte reicht zurück bis in die Zeit der Dresdner Stadtgründung im Jahr 1206. Da, wo sie auf das Elbufer trifft, befand sich bereits lange vor dem Bau der Augustusbrücke eine Furt als Elbübergang. Im 12. Jahrhundert erlebte die Markgrafschaft Meißen durch die erzgebirgischen Silberfunde einen raschen Aufschwung. Eine der historischen Silberstraßen führte über Freiberg nach Dresden und hatte hier an der Elbe Anschluss an die Handelswege nach Ost und West. Der rege Handel am Elbübergang gab schließlich einen entscheidenden Anstoß für das Erlblühen Dresdens.

Bis 1849 trug der Straßenzug „Münzgasse“ den Namen „Newe“ bzw. „Große Fischergasse“, was daran erinnert, dass sich zu beiden Seiten der Elbe ursprünglich alte sorbische Fischerdörfer befanden. Das Dorf Drezdany (altsorbisch: Sumpfwaldbewohner, Auwaldbewohner), das sich im Bereich des späteren Neumarktes befand, gab Dresden schließlich seinen Namen. Noch um 1500 lag die Gasse außerhalb der Stadtmauer, welche ursprünglich nur um den jetzigen Altmarkt verlief. Erst um 1525 wurde auch die heutige Münzgasse durch die Erweiterung der Dresdner Stadtmauer eingeschlossen.

Ihren Namen „Münzgasse“ erhielt die Gasse nach der 1773 errichteten Neuen Münze, der kurfürstlichen Prägestätte, welche sich hinter der Frauenkirche befand. Neben den Münzmeistern waren es

die Handwerker aus der Töpfergasse, die Händler vom Judenhof sowie die im Brühlischen Garten oder durch die Kunstaussstellungen flanierenden feineren Herrschaften, die sich hier ein Stelldichein gaben. Die Bootsanlegestelle Brühlische Terrasse, dicht an der Münzgasse gelegen, war im 18. Jahrhundert ein Ausgangspunkt der königlichen Familie für ihre Ausflüge. Sie verkehrte mit prunkvollen Gondeln auf der Elbe zwischen dem Residenzschloss hier in der Altstadt und dem prächtigen Sommerschloss in Pillnitz.

Während sich die königlichen Regenten im Stadtschloss amüsierten, kehrten die dienstbaren Geister – Fuhrleute, Kutscher und Stallknechte – unterdessen im ehemaligen „Kleppereck“ ein, wo gleichermaßen auch die Pferde getränkt wurden. Das Wirtshaus befand sich direkt neben den 1588 erbauten Pferdestallungen hier an der Münzgasse und wurde zu einer beliebten Stätte des Labsals für Mensch und Tier. Das urige Wirtshaus mit dem heutigen Namen „Kutscherschänke“, wo nach Herzenslust gezecht und geschmaust wird, hält die Geschichte dieses traditionellen Stadtviertels weiter lebendig.



Nur echt mit dem Siegel  
Original Dresdner Christstollen®

- im attraktiven Geschenkkarton
- mit dem Stollen-Qualitätssiegel

Kaufen Sie hier im Restaurant den Original Dresdner Christstollen®.

Für den bequemen Versand nach Hause bestellen Sie bitte online:  
[www.shop-dresden.de](http://www.shop-dresden.de)

Der Stollenversand erfolgt jährlich von September bis Dezember.



Einfach online bestellen: [www.shop-dresden.de](http://www.shop-dresden.de)

## Tolle Gastrojobs Dresden City

**Köche & Kellner** (m/w/d)  
für unsere Restaurants



**Jobs und  
Ausbildung**

**außergewöhnlich  
gute Bezahlung**

+ Teil- oder Vollzeit

+ moderne  
Arbeitszeitmodelle

+ 500 € Einstiegsprämie

+ attraktives Trinkgeld

+ Mitarbeiter-Rabatt 50%

[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)



# Kutscherschänke

Münzgasse 10 | 01067 Dresden | Telefon 0351 4965123

[info@rank-buettig.de](mailto:info@rank-buettig.de)

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

📶 Free-WLAN · Netzwerk: KutscherWLAN · Passwort: Kutschnernet

Alle in dieser Karte abgebildeten Fotos  
sind Serviervorschläge.

Alle Gerichte auf dieser Karte werden  
je nach Verfügbarkeit angeboten.

Alle in der Karte angegebenen Preise in Euro  
und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

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,- €.

Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Diese Speisekarte kann gegen eine Schutzgebühr von 3,00 Euro erworben werden. · 10/2024  
Nachdruck, auch auszugsweise, verboten. Bildnachweise: © Rank & Büttig / © Fotolia.com  
© Copyright by Kleppereck GmbH & Co. KG. Alle Rechte 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)