



Kutscherschänke



Speisen & Getränke



Schokoladentaler
„Grüße aus Dresden“



Meissner Weingummi
verschiedene Geschmacksrichtungen, 200g



Erlesene Weine
Regional & International

Online erhältlich unter 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

Informationen zu allen Restaurants www.restaurants-dresden.de

Vorspeisen · Starters

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



Serviervorschlag

Suppen · Soups

Kräftiger Gemüse Eintopf	<i>Terrine</i> 6,90
mit Roter Bete, Karotten, Sellerie, Zwiebeln und Backerbsen <i>Hearty vegetable stew with beetroot, carrots, celery, onions and baked peas</i>	
Sächsische Kartoffelsuppe	<i>Terrine</i> 7,90
mit geschnittenen Würstchen, gebratenem Speck, Gemüse und Majoran <i>Saxon potato soup with sliced sausages, roasted bacon, vegetable and marjoram</i>	

Dresdner Gulaschsuppe	<i>Kelle</i> 7,90
	<i>Doppelkelle</i> 9,90
mit Gemüse, Pilzen und Schmand <i>Dresden goulash soup with vegetables, mushrooms and sour cream</i>	

Salate · Salads



Serviervorschlag

Bunter Gartensalat	9,50
Mini-Blattsalate, Gurken, Kirschtomaten, Karotten, Weißkraut und Senf-Kräuter-Vinaigrette <i>Mini leaf salads, cucumber, cherry tomatoes, carrots, white cabbage and mustard-herb vinaigrette</i>	

Gurkensalat	6,50
<i>Cucumber salad</i>	
Wintersalat mit gezupftem Entenfleisch	14,50
ingelegtem Kürbis, Rohkostsalaten, Rote Bete, Feldsalat mit Balsamico-Vinaigrette und Walnüssen <i>Winter salad plate with pulled duck, pickled pumpkin, vegetable salad, lamb's lettuce with balsamic dressing, beetroot and walnuts</i>	
Salatvariation mit gebackenem Camembert	15,50
Hähnchenfleisch, Himbeer-Vinaigrette und Sonnenblumensprossen <i>Salad bouquet with baked camembert, chicken meat, raspberry vinaigrette and sunflower sprouts</i>	
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



Serviervorschlag

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

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

Gebackene Fenchelknolle 14,90

gefüllt mit buntem Gemüsehack, Zitronen-Buttersoße, Feldsalat und Basmatireis

Baked fennel bulb filled with minced vegetables, lemon butter sauce, lamb's lettuce and basmati rice

Gegrilltes Ofengemüse mit Ziegenkäse überbacken 14,90

Kartoffelrösti und Kräuterquark

Oven grilled vegetables gratinated with goat cheese, potato rösti and herb sour cream

Sandwich & Burger · Sandwich & Burger

Dazu servieren wir knusprig gebackene Kartoffelscheiben.

Served with crispy baked potato slices.



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



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



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

Deftige Hausmannskost · Hearty home cooking

Thüringer Rostbratwurst	11,90
Sauerkraut und Stampfkartoffeln <i>Thuringian bratwurst, sauerkraut and mashed potatoes</i>	
Dresdner Krautwickel	17,90
mit Majoransoße und Salzkartoffeln <i>Giant meat-filled cabbage roll with marjoram sauce and potatoes</i>	
Gebratene Kalbsleber mit Rotweinsauce	18,50
Äpfeln, gebratenen Zwiebeln und Kartoffelstampf <i>Roasted veal liver with red wine sauce, fried onions, apples and mashed potatoes</i>	

Hausgemachte Hirschsülze mit Gurken	18,50
Remouladensoße, Bratkartoffeln und Salatbukett <i>Homemade venison brawn with cucumbers, remoulade sauce, fried potatoes and salad bouquet</i>	
Schmorbraten vom Rind mit grünem Pfeffer	19,90
Kürbisgemüse und hausgemachten Laugenknödeln <i>Braised beef with green pepper pumpkin vegetables and homemade pretzel dumplings</i>	
Kutscher's Schlachteplatte	19,50
Pinkelwurst, Leberwurst, Kasslerbraten, dazu Grünkohl und Salzkartoffeln <i>Blood sausage, liver sausage, roasted smoked pork, served with green cabbage and boiled salt potatoes</i>	



Fischgerichte · Fish dishes

Gebratenes Welsfilet	19,90
mit Rahmspitzkohl und Kartoffelrösti <i>Roasted fillet of catfish with creamed pointed cabbage and potato rösti</i>	
Schönfelder Karpfenfilet -blau oder gebraten-	21,90
mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln <i>Carb fillet steamed or roasted with red cabbage and parsley potatoes</i>	
Gebratene Lachswürfel in Zitronen-Buttersauce	22,50
marinierter Rucola und Basmati Reis <i>Roasted salmon cubes, lemon butter sauce, marinated rocket salad and rice</i>	

Spezialitäten unseres Hauses · House specialties

Honigbraten vom Kassler	15,90
mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <i>Honey roast of smoked pork, sauerkraut and mashed potatoes</i>	
Geschmorte Rippchen vom Rind	19,50
mit Rotweinsauce, Sauerkraut und Kartoffelklößen <i>Braised beef ribs, red wine sauce, sauerkraut and potato dumplings</i>	
Sächsisches Schwarzbierfleisch vom Rind	22,80
mit Röstzwiebeln, Rotkraut und Laugenknödeln <i>Saxon black beer meat of beef with onions, red cabbage and homemade pretzel dumplings</i>	
Bauernente aus dem Rohr	<i>viertel Ente</i> 20,50 <i>halbe Ente</i> 26,90
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße <i>Roast duck, apple red cabbage and potato dumplings</i>	



Deftiger Kutscherschmaus	<i>für 1 Person</i> 22,80 <i>für 2 Personen</i> 39,90
gegrillte Bauernwürstchen, Kasslerbraten, Schweinemedallions, gebratener Speck, gebackene Zwiebelringe, Bohnen-Pilzgemüse und Bratkartoffeln <i>Grilled sausages, roasted smoked pork, pork medallions, roasted bacon, baked onion rings, beans, mushrooms and fried potatoes</i>	



Serviervorschlag



Serviervorschlag

Gegrilltes & Paniertes · Grilled & breaded

Zu allen Grillspezialitäten und Schnitzelgerichten reichen wir wahlweise ...

Please choose your side dish ...

+ Bratkartoffeln · *fried potatoes*

+ Salzkartoffeln · *boiled salt potatoes*

+ Laugenknödel · *pretzel dumplings*

+ frische Pasta · *fresh pasta*

+ knusprig gebackene Kartoffelscheiben
crispy baked potato dippers

+ Basmati Reis · *rice*

Schaschlik vom Grill 18,90

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 glazed honey carrots + 1 side dish*

Brückenmeistersteak 180 g 23,80

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

Knusprig paniertes Hähnchen 180 g 19,90

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

Rahmbraten vom Schweinefilet 18,90

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*



Serviervorschlag



Serviervorschlag

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

6,90

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

Baileys-Nuss-Eisbecher

8,80

Haselnusseis, Schokoladeneis, Karamelleis,
gehackte Haselnüsse, Schokoladensoße,
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 2,00

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 1,90



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		5,90
Ofenfrischer Apfelstrudel		7,90
Vanillesoße, Vanilleeis, Schlagsahne		

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	

Wir servieren alle Kaffeespezialitäten natürlich auch koffeinfrei!

Feuerzangen-Bowle

Glühwein mit Rum
und einem brennenden
Zimt-Zuckerhütchen



nur
6,50

Serviervorschlag

Eilles Tee · Tea

Schwarztee *Großes Glas ca. 0,3l* **3,40**

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

Grüntee *Großes Glas ca. 0,3l* **3,40**

- Grüntee Asia Superior Blatt
- Sonne Asiens Blatt

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

- Sommerbeere · Pfefferminze
- Kräutergarten · Kamille

Heiße Winterspezialitäten

Winter specialties

 Alle Winterspezialitäten auch zum Mitnehmen.

Roter Trauben-Glühwein *0,2l* **5,00**

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

Kutscherpunsch *0,3l* **5,50**

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

Winterlicher Waldbeerenpunsch *0,3l* **5,50**

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

Heißer Apfel-Aperol *0,3l* **6,50**

Weißwein, Apfelsaft, Aperol,
Maracujasirup, Orange

Hot Colada *0,3l* **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 *0,3l* **4,50**

Limetten, Maracujasirup, Erdbeersirup,
Mineralwasser

Wellness-Limonade *0,3l* **4,80**

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

Cherry-Bierbowle *0,3l* **5,20**

Feldi Red, Sauerkirschen mariniert mit
Kirschwasser, Amaretto, Maracujasirup



0,3l
4,80

Cherry-
Bierbowle

0,3l
5,20

Wellness-
Limonade

Alkoholfreie Getränke · Soft drinks

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

Köstliche Säfte · Delicious juice

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

Biere vom Fass · Draught beer

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

Hausgebackene
Laugenbrezel

160 g
3,20



Feldschlößchen
Pilsner

0,5 l
5,50

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

Zum Bier · Recommendations for beer

Hausgebackene Laugenbrezel	3,20
Wurzelbrot und Schmalztöpfchen	5,10

Flaschenbiere · Bottled beer

Erdinger Brauhaus Hell	0,5 l	5,50
<hr/>		
Erdinger Hefeweizen Dunkel	0,5 l	5,50
<hr/>		
Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	5,50
<hr/>		
Feldschlößchen Alkoholfrei	0,33 l	4,20



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 5 cl 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



0,2l
7,50

Wild Berry

Weißweine · White wine

Weißweinschorle 0,2l 5,90

Sachsen

Pfeiffers Schoppen 0,2l 6,50
Weinhaus Hoflößnitz 0,75l 22,90

Deutscher Wein · Pfirsiche · Bananen
süffig

Müller Thurgau Q.b.A. 0,2l 7,50
Weingut Steffen Schabehorn 0,75l 26,80

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 5,90
Weingut Schuckmann & Söhne 0,75l 21,00

Birnen · grüne Äpfel · trocken

Chardonnay „Classic“ 0,2l 5,90
Weingut Schuckmann & Söhne 0,75l 21,00

Zitrusfrüchte · Bananen · Toffee
Walnüsse · trocken

Albiger Huxelrebe Spätlese 0,2l 5,90
Weingut Schuckmann & Söhne 0,75l 21,00

Pflaumen · Grapefruits · Mango · süffig

Australien

Chardonnay 0,2l 5,50
Birchmore 0,75l 18,20

Exotische Früchte · Zitrusfrüchte
zarter Schmelz · trocken

Roséwein · Rosé wine

Pfalz

Rosé Cuvée „Sophie Helene“ Q.b.A. 0,2l 6,50
Weingut Hammel & Cie 0,75l 22,90

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 6,20
Weingut Winnebeck 0,75l 21,70

Dunkle Beerenfrüchte · feine Würze · trocken

Italien

Toto Rosso Piemonte DOP 0,2l 5,90
Piemont / Cascina Radice 0,75l 21,00

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 5,50
Birchmore 0,75l 18,20

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

Ramazotti 3,30

Becherovka 3,30

Jägermeister eisgekühlt 3,30

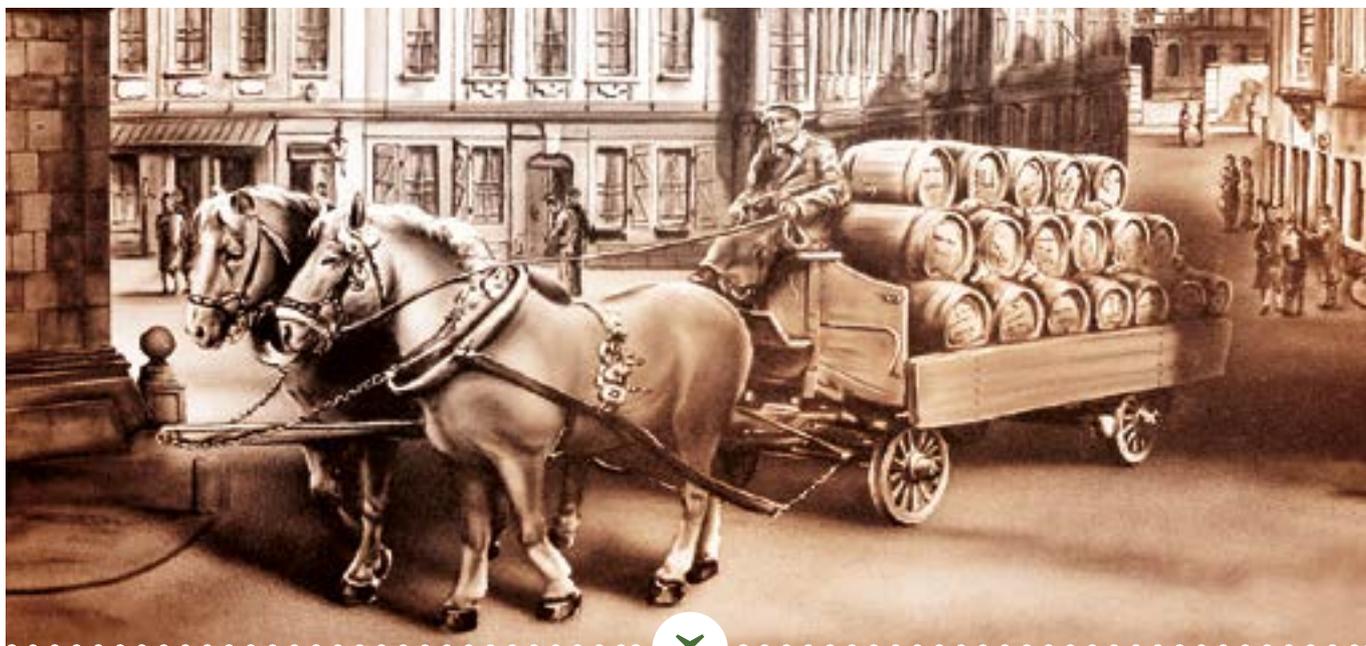
Underberg Originalflasche 3,30



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 Erblühen 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 Jüdenhof 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

Der Stollenversand erfolgt jährlich von September bis Dezember.



Einfach online bestellen: www.shop-dresden.de

Tolle Gastrojobs Dresden City

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

- + Teil- oder Vollzeit
- + moderne
Arbeitszeitmodelle
- + **500 €** Einstiegsprämie
- + attraktives Trinkgeld
- + **Mitarbeiter-Rabatt 50%**

**Jobs und
Ausbildung**

**außergewöhnlich
gute Bezahlung**

www.dresden-gastrojobs.de

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



Kutscherschänke

Münzgasse 10 | 01067 Dresden | Telefon 0351 4965123

info@rank-buettig.de

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

Souvenirs und Spezialitäten:
www.shop-dresden.de