



Kutscherschänke



Speisen & Getränke



Schokoladentaler
„Grüße aus Dresden“



Meissner Weingummi
verschiedene Geschmacksrichtungen, 200g



Limitierter
Keramikbecher
"Edition Coselpalais"

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

„Kutscherbrot“	7,90
<hr/>	
knuspriges Laugenbaguette mit Tomatensalat und Feta Käse <i>Crispy pretzel baguette with tomato salad and feta cheese</i>	
Überbackenes Würzfleisch vom Hähnchen	8,90
<hr/>	
Champignons und Toastecken <i>Baked ragout of chicken, mushrooms and toast bread</i>	
Schinkenmett fein gewürzt	9,50
<hr/>	
Hackepeter, Gewürzgurken, Zwiebeln, Butter und Brotkorb <i>Minced raw pork, gherkins, onions, butter and bread basket</i>	

Überbackene feurige Knoblauch-Hackbällchen	9,90
<hr/>	
Tomatensöße, 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

Rinderkraftbrühe	<i>Terrine</i> 6,90
<hr/>	
mit Pfannkuchen- und Gemüsestreifen <i>Beef consommé with shredded pancake and vegetable strips</i>	
Süßkartoffel-Karottensuppe	<i>Terrine</i> 6,90
<hr/>	
mit geschnittenen Würstchen <i>Sweet potato and carrot soup with sliced sausages</i>	

Dresdner Gulaschsuppe	<i>Kelle</i> 6,90 <i>Doppelkelle</i> 9,50
<hr/>	
mit Gemüse, Pilzen und Schmand <i>Dresden goulash soup with vegetables, mushrooms and sour cream</i>	

Salate · Salads



Serviervorschlag

Gurkensalat	6,50
<hr/>	
<i>Cucumber salad</i>	
Bunter Gartensalat	9,50
<hr/>	
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>	
Salatvariation mit gebackenem Camembert	15,50
<hr/>	
hausgeräuchertes Hähnchenfleisch, Himbeer-Vinaigrette und Sonnenblumensprossen <i>Salad bouquet with baked camembert, home-smoked chicken meat, raspberry vinaigrette and sunflower sprouts</i>	
Brotkorb	4,00
<hr/>	

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 11,80

mariniertem Rucola und Kräuterquark

Omelette with smoked salmon, marinated rocket and herb quark

Omelett mit Würzfleisch vom Hähnchen 14,90

Champignons, Mozzarella und Salatbukett

Omelette with baked ragout of chicken, mushrooms and salad bouquet

Vegetarisch · vegetarian

Gemüse-Backkartoffel 14,90

Backkartoffel mit Kräuterquark und frisches Marktgemüse mit Bärlauchöl
Jacket potato with herb quark and mixed vegetables with wild garlic oil

Pfannengeschwenkte Gnocchi 14,90

mit Tomaten, Kürbiskernen, Frischkäse und mariniertem Rucola

Pan-fried gnocchi with tomatoes, pumpkin seeds, fresh cheese and marinated rocket

Fetakäse überbacken mit einer Walnusskruste 14,50

Rote Bete-Tagliatelle, Tomaten und Kürbiskernen

Feta cheese with walnut crust, beetroot tagliatelle, tomatoes and pumpkin seeds

Sandwich & Burger · Sandwich & Burger

Dazu servieren wir knusprig gebackene Kartoffelscheiben.

Served with crispy baked potato slices.



Kutscher Sandwich

- hausgebackenes Tomaten-Brot
- Feta Käse
- gegrillte Zucchini
- Avocado-Chili Dip
- mariniertes Rucola

Homebaked tomato bread, Feta cheese, grilled courgettes, avocado-chili dip, marinated rocket salad



Knuspriger Hähnchen-Burger

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

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



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
Thuringian bratwurst, sauerkraut and mashed potatoes

Hausgemachte Sülze 13,90

mit Gurken und Schweinefleisch, Remouladensoße,
Bratkartoffeln und Salatbukett
*Homemade aspic with gherkins and pork,
remoulade sauce, fried potatoes and salad garnish*

Gepökelte Rinderzunge mit Butter 17,90

Erbsengemüse und Salzkartoffeln
Cured beef tongue with butter, peas and potatoes

Rahmbraten vom Schweinefilet 18,50

Ofengemüse und böhmische Knödel
*Roast pork fillet with creamy gravy, braised
vegetables and homemade bohemian dumplings*

Feuriges Hähnchenfleisch 18,50

in Tomaten-Chilisoße, Ofengemüse und Basmati Reis
*Spicy sliced chicken with tomato chili sauce,
oven baked vegetables and rice*

Kutscher's Rostbrätl 18,50

Mariniertes Schweinenackensteak, Bratensoße mit
geschmorten Zwiebeln, Speck-Bohnenbündchen
und Kartoffelstampf
*Marinated pork neck steak with braised onions
in gravy, green beans with bacon and mashed potatoes*



Fischgerichte · Fish dishes



Gebratenes Schönfelder Welsfilet 19,90

Gemüsecurry und Rote Bete-Tagliatelle
Roasted fillet of catfish, vegetable curry and beetroot tagliatelle

Filet vom Zander unter einer Käse-Meerrettichkruste 20,90

mit Salzkartoffeln und Salatbukett
*Pikeperch fillet under a cheese and horseradish crust
with boiled potatoes and salad bouquet*

Gebratene Lachs-Filetwürfel in Zitronen-Buttersoße 22,50

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

Spezialitäten unseres Hauses · House specialties

Geschmorte Rippchen vom Rind 18,50

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

Sächsisches Schwarzbierfleisch vom Rind 21,90

mit Röstzwiebeln, Rotkraut und böhmischen Knödeln
*Saxon black beer meat of beef with onions, red cabbage
and homemade bohemian dumplings*

Bauernente aus dem Rohr *viertel Ente* 20,50
halbe Ente 29,90

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

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*





Serviertvorschlag



Serviertvorschlag

Gegrilltes & Paniertes · Grilled & breaded

Zu allen Grillspezialitäten und Schnitzelgerichten reichen wir wahlweise ...

Please choose your side dish ...

- + Bratkartoffeln · *fried potatoes*
- + Salzkartoffeln · *boiled salt potatoes*
- + Böhmisches Knödel · *bread dumplings*

- + frische Pasta · *fresh pasta*
- + knusprig gebackene Kartoffelscheiben
crispy baked potato dippers
- + Basmati Reis · *rice*

Schaschlik vom Grill 17,90

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“ 19,90

Bratensoße, glasierte Honigkarotten + 1 Beilage
*Escalope of pork, gravy,
with honey glazed carrots + 1 side dish*

Brückenmeistersteak 180 g 22,90

rosa Rindersteak, Kräuterbutter,
Salatbukett + 1 Beilage

*Medium roasted beef steak, herb butter,
salad bouquet + 1 side dish*

Knusprig paniertes Hähnchen 180 g 18,90

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

Gebratene Schweinemedallions 180 g 19,90

mit Paprika-Letscho und Rohkostsalat + 1 Beilage
*Roasted pork medallions with stew of peppers
and mixed salad + 1 side dish*

Rosa gebratener Lammrücken 180 g 24,90

mit Rotweinsauce und Speck-Bohnenbündchen
+ 1 Beilage

*Pink saddle of lamb with redwine sauce
and green beans with bacon + 1 side dish*

Desserts · Desserts



Sächsische Quarkkälchen



Gefüllter Windbeutel mit Schlagsahne

Apfeltörtchen mit Vanillegrieß, Apfelkompott und Butterstreusel

im Glas 7,50

Apple tart with vanilla semolina, apple compote and butter crumble

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 Eisbecher 8,80

Vanilleeis, Joghurt-Waldfruchteis, Himbeersorbet, Apfelragout, warme Waffelstückchen und Schlagsahne
Vanilla ice cream, yoghurt forest fruit ice cream, raspberry sorbet, apple stew, warm waffle pieces and whipped cream

1 Kugel Eis/Sorbet 1 Kugel 2,00

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

Schlagsahne Portion 1,90



Schwarzwälder-Becher mit Kirschlikör



Baileys-Nuss-Becher

Kuchen & Spezialitäten · Cakes & specialties

Bitte wählen Sie am Kuchenbüfett.

Kuchen	Stück	3,90
Kuchen mit Schlagsahne	Stück	4,70
Original Dresdner Eierschecke	Stück	4,80
Ofenfrischer Apfelstrudel		5,90
Ofenfrischer Apfelstrudel		7,90
Vanillesoße, Vanilleeis, Schlagsahne		

Eiskaffee	Klein	4,20
	Groß	4,90
geeister Kaffee, Vanilleeis, Schlagsahne		
Eisschokolade	Klein	4,50
	Groß	5,20
geeiste Schokolade, Vanilleeis, Schlagsahne		

Kaffee & heiße Schokolade · Coffee & hot chocolate



Alle Kaffee- & Schokoladenspezialitäten auch zum Mitnehmen.

Tasse Kaffee	2,80
Kännchen Kaffee	5,20
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	2,80
Latte Macchiato	3,90
Aroma nach Wahl Vanille · Karamell · Zimt	0,50
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	Klein 3,50 Groß 4,90
Grog vom Rum	4,20
Heiße Zitrone	2,90

Kaffee- & Schokospezialitäten · Coffee & chocolate specialties



Alle Kaffee- & Schokoladenspezialitäten auch zum Mitnehmen.



Serviervorschlag

Espresso Macchiato	3,60
Espresso, kleine Milchschaumhaube	
Baileys Schokolade	5,20
Heiße Schokolade, Baileys Irish Cream, Schlagsahne	
Holländischer Kaffee	5,20
Espresso, heiße Schokolade, Eierlikör, Schlagsahne	
Baileys Coffee	5,20
Kaffee, Baileys Irish Cream, Schlagsahne	
Nougat Macchiato	5,20
Latte Macchiato, schmelzender Nougat	
Sächsischer Kaffee	5,20
Kaffee, Eierlikör, Schlagsahne	
Irish Coffee	5,80
Kaffee, Irish Whiskey, Schlagsahne	

Eilles Tee · Tea

Schwarztee	Großes Glas ca. 0,3 l	3,00
· Earl Grey Premium Blatt · Darjeeling Royal Second Flush · Assam Spezial Broken		
Grüntee	Großes Glas ca. 0,3 l	3,00
· Grüntee Asia Superior Blatt · Sonne Asiens Blatt		
Früchte- und Kräutertee	Großes Glas ca. 0,3 l	3,00
· Sommerbeere · Pfefferminze · Kräutergarten · Kamille		



Alkoholfreie Getränke · Soft drinks

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

Köstliche Säfte · Delicious juice

Granini Säfte	0,2 l	3,00
	0,4 l	5,00
Saft	Apfel · Orange · Ananas	
Nektar	Banane · Kirsche · Johannisbeere	
Fruchtsaftgetränk	Erdbeere	
Frisch gepresste Säfte	auch als Mix Ihrer Wahl	
Karotte	0,2 l	4,50
Orange	0,2 l	5,20

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		
Sweet Apple Bowle	0,3 l	4,80
Apfelsaft, Ananassaft, Maracujasirup, Grenadine, Soda, frische Früchte		
Cherry-Bierbowle	0,3 l	5,20
Feldi Red, Sauerkirschen mariniert mit Kirschwasser, Amaretto, Maracujasirup		



Biere vom Fass · Draught beer

Feldschlößchen Pilsner	0,3l	3,90
	0,5l	5,00

Hausgebackene
Laugenbrezel

160g
3,20



Feldschlößchen
Pilsner

0,5l
5,00

Schwarzer Steiger Schwarzbier	0,3l	3,90
	0,5l	5,00

Feldi Red Feldschlößchen Rotbier	0,3l	3,90
	0,5l	5,00

Erdinger Hefeweizen / Urweiße hell	0,3l	3,90
	0,5l	5,00

Radler naturtrüb	0,3l	3,90
	0,5l	5,00

Kirsch-Biermix Kirschnektar, Schwarzer Steiger	0,3l	3,90
	0,5l	5,00

Maßbier	1,0l	9,80
---------	------	------

Flaschenbiere · Bottled beer

Erdinger Brauhaus Hell	0,5l	4,90
------------------------	------	------

Erdinger Hefeweizen Dunkel	0,5l	4,90
----------------------------	------	------

Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l	4,90
---------------------------------	------	------

Feldschlößchen Alkoholfrei	0,33l	4,20
----------------------------	-------	------



Zum Bier · Recommendations for beer

Hausgebackene Laugenbrezel	3,20
----------------------------	------

Wurzelbrot und Schmalztöpfchen	5,10
--------------------------------	------

Hausgebackenes „Kutscherbrot“	5,50
-------------------------------	------

Tomatenbrot mit Kräuterquark	
------------------------------	--

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
-------------	------	------



Lillet
Wild Berry

0,2l
7,50

Martini
Bianco e Tonic



0,2l
7,50

Cider Spezialitäten · Cider specialties

Süffige Apfelschaumweine

Brothers Toffee Apple Cider

Aromen von karamellisierten
Äpfeln und sahnigem Toffee,
köstlich erfrischend

0,5l
6,90



OSTMOST Outcider „Apfel – Naturtrüb“

fruchtig, aus 100% Direktsaft,
mit 4,5% vol Alkohol bietet einen
runden, natürlichen Geschmack.
Er harmoniert zwischen Süße
und Säure.

0,33l
6,50



besonders
Geschmacksintensiv

Weißweine · White wine

Weißweinschorle 0,2l 5,50

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

Einblick No.1 Riesling Q.b.A. 0,2l 5,90
Weingut Nick Köwerich 0,75l 21,00

Pfirsiche · Mangos · Papayas
Zitrusfrüchte · halbtrocken

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 5,20
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 5,50

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 Sven Nieger 0,75l 21,70

Dunkle Beerenfrüchte · feine Würze · süffig

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 5,20
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 3,00

Meissener Apfelbrand „Kaiser Wilhelm“ 3,50

Williamsbirnenbrand 3,90

Meissener Sauerkirschbrand 4,90

Sächsische Likör-Spezialitäten 2 cl

Prinz zur Lippe

Meissener Quittenlikör 3,20

Weinbergpfirsich-Likör 3,20

Gustav Müller

Müller Drei Sächsischer Kaffee-Kräuterlikör 3,00

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 3,00

Radeberger Original 3,00

Ramazotti 3,00

Becherovka 3,00

Jägermeister eisgekühlt 3,00

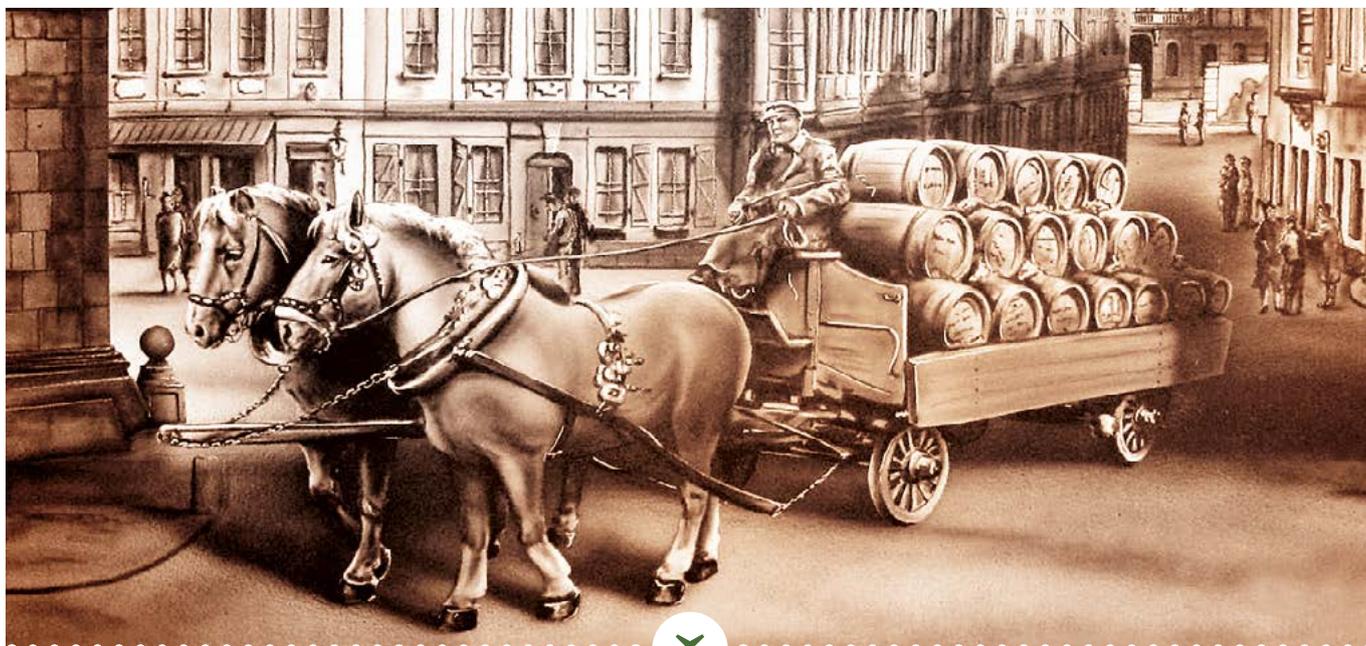
Underberg Originalflasche 3,00



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 Brühlsche 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: Kutschernet

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 1,50 Euro erworben werden. · 04/2024
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