



PULVERTURM
AN DER FRAUENKIRCHE

*Herzlich Willkommen
zu unseren
Märchenhaften Weihnachten*



Weihnachtsmenü Christmas menu

Hausgebackenes Brot

mit Weihnachtsschmalz und Gemüse-Dip
Home baked bread with christmassy lard and vegetable dip

Halbe ausgelöste Ente

mit Orangensoße, Apfelrotkraut³, Königskloß und Semmelbutter
Half boneless duck with orange sauce, red cabbage and king size potato dumpling with bread crumbs

Winterlicher Apfelstrudel

mit Vanillesoße und einem Tupfer Sahne
Winterly apple struddle with vanilla sauce and whipped cream

37,90 EUR pro Person

Suppen Soups

Sächsische Kartoffelsuppe^{2,3}

mit gebratenen Bockwurstscheiben
Saxon potato soup with roasted sausage slices

Kleine Kelle *small laddle* **7,20 EUR**

Große Kelle *large laddle* **11,90 EUR**

Blumenkohlcrèmesüppchen **7,50 EUR**

mit Kichererbsen und Babyspinat
(vegetarisch)

Creamy cauliflowersoup with chickpeas and baby spinach (vegetarian)

Kürbis-Tomatensuppe **7,50 EUR**

mit Kräuter-Walnusspesto
(vegan, gluten- und laktosefrei)

Pumpkin-tomato soup with herb-walnut pesto (vegan, gluten- and dairy free)

Brotkorb *Home baked bread* **5,90 EUR**

mit Butter *with butter* **7,20 EUR**

mit Weihnachtsschmalz *with christmassy lard* **8,10 EUR**

mit Leberwurst *with liver sausage* **8,10 EUR**

„Von allem ein bisschen“

(Butter, Leberwurst, Weihnachtsschmalz)² **14,90 EUR**

mit Spreewälder Gurken

Mixed bread plate with butter, liver sausage and christmassy lard with Spreewald gherkins

Zu allen Suppen reichen wir hausgebackenes Brot.

To all soups we serve home baked bread.

Kalte Küche Cold dishes

„Marschratio“^{1,2,3,5}

20,90 EUR

Drei Kanten Brot, Hackepeter im Zwiebelnest, Leberwurst, geräucherte Pfefferbeißer, Avocado-creme & Butter, dazu ein „Feldwässerchen“
Three crusts of bread with minced meat, liver sausage, salami Avocado cream & butter and a „drop for the field“

Aus der Heeresbäckerei From the bakery

Ferkel im Brotteig^{1,5}

21,90 EUR

mit Sauerkraut und gerösteten Zwiebeln im Brotteig eingebacken, dazu Majoransoße und Salatbukett
Suckling pig with sauerkraut and roasted onions baked in a bread dough served with marjoram sauce and lettuce

Aus Topf & Pfanne From pot and pan

Rinderroulade

24,90 EUR

nach Hausfrauen-Art mit einer Burgundersoße, Apfelrotkraut³, Königskloß^{2,3} und Semmelbutter
Roulade of beef "house wives style" with red cabbage, burgundian sauce, king size potato dumpling and bread crumbs

August's Leibgericht

22,90 EUR

Sächsischer Sauerbraten mit Apfelrotkraut³, Rosinensoße, Königskloß^{2,3} und Semmelbutter
Saxon-style beef roast marinated in vinegar and herbs, raisin sauce, red cabbage, king size potato dumpling and bread crumbs

Geschmorter Hirschgulasch

24,90 EUR

mit Preiselbeerbirne, gebuttertem Rosenkohl und Petersilienkartoffeln
Goulash of deer with buttered brussels sprouts, parsley potatoes and cranberry jam



Für jede Beilagenänderung berechnen wir 1,50 EUR pro Gericht.
Möchten Sie Ihre Speisen mitnehmen, fällt eine Verpackungspauschale von 1,00 EUR an.





Frisch vom Grill Fresh from the grill

Saftig gegrilltes Spanferkel ^{2,3,5} **24,90 EUR**
mit Majoransoße, Sauerkraut, Königskloß ^{2,3} und Semmelbutter
Juicy grilled suckling pig with marjoram sauce, sauerkraut, king size potato dumpling and bread crumbs

Gegrillte Schweinehaxe ^{2,3,5} **22,90 EUR**
mit Majoransoße, Sauerkraut, Königskloß ^{2,3} und Semmelbutter
Grilled knuckle of pork with marjoram sauce, sauerkraut, king size potato dumpling and bread crumbs

Geflügeltes Poultry

Halbe ausgelöste Ente **26,90 EUR**
mit Orangensoße, Apfelrotkraut ³, Königskloß ^{2,3} und Semmelbutter
Half boneless duck with orange sauce, red cabbage, king size potato dumpling and bread crumbs

Knusprige Gänsekeule **32,90 EUR**
mit Beifußsoße, Apfelrotkraut, Königskloß und Semmelbutter
Leg of goose with mugwort sauce, red cabbage, king size potato dumpling and bread crumbs



Für jede Beilagenänderung berechnen wir 1,50 EUR pro Gericht.
Möchten Sie Ihre Speisen mitnehmen, fällt eine Verpackungspauschale von 1,00 EUR an.



Vegetarische & Vegane Gerichte und Fisch Vegetarian & vegan dishes and fish

Gefüllte Süßkartoffel aus dem Backofen **18,90 EUR**
gefüllt mit gebratenen Champignons, frischem Blattspinat, Kirschtomaten und Frühlingslauch, dazu Avocado-creme und Salat (vegan)
Baked sweet potato filled with grilled mushrooms, fresh spinach, cherry tomatoes and leek served with avocado dip and fresh lettuce (vegan)

dazu auf der Haut gebratenes Zanderfilet **23,90 EUR**
thereto grilled filet of pikeperch

Pasta **18,90 EUR**
mit Kürbiswürfel, Babyspinat, Minitomaten, Wirsing und gerösteten Walnüssen
Pasta with pumpkin cubes, baby spinach, mini tomatoes, savoy cabbage and roasted walnuts

Gebratenes Kabeljaufilet **22,90 EUR**
auf cremigem Wintergemüse und Basmatireis
Grilled filet of cod with creamy winterly vegetables and basmati rice



Bei Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit reichen Ihnen unsere Mägde und Grenadiere gern eine separate Karte, in der Inhaltstoffe und Allergene gekennzeichnet sind.

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| 1: mit Farbstoff/en | 7: mit Phosphat |
| 2: mit Konservierungsstoff/en | 9: koffeinhaltig |
| 3: mit Antioxidationsmittel | 10: chininhaltig |
| 4: mit Geschmacksverstärker /n | 11: mit Süßungsmittel |
| 5: mit Schwefeldioxid | 12: enthält eine Phenylalaninquellen |
| 6: mit Schwärzungsmittel | 13: enthält Sulfite |

Desserts

Desserts

Sächsische Quarkkälchen 7,90 EUR

in Zucker gewälzt, mit Apfelmus³ und geschlagener Sahne
A saxon speciality made from potatoes and curd, fried and rolled in sugar with apple sauce and whipped cream

Hausgebackener winterlicher Apfelstrudel 8,90 EUR

mit Vanillesoße und einer Kugel Eis
Home made winterly apple stroudle with vanilla sauce and ice cream

Hausgebackene Dresdner Eierschecke 4,50 EUR

Typical saxon cake from our bakery

Meisterwerk vom Stollenmädchen 4,90 EUR

Scheibe vom Riesenstollen
One piece of our giant christmas cake

Winterlicher Schokobrownie 8,50 EUR

mit Gewürz-Birnenkompott
Winterly chocolate brownie with spiced pear compote

Gemischtes Eis 7,50 EUR

Erdbeer-, Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne
Mixed sundae with strawberry-, vanilla- and chocolate ice cream with whipped cream

Schokoladenbecher 8,50 EUR

Schokoladeneis mit Schokosoße, Schokosplittern und Sahne
Chocolate ice cream with chocolate sauce, chocolate flakes and whipped cream

Schwedeneisbecher 8,90 EUR

Vanilleeis mit Apfelmus³, Eierlikör und Sahne
Vanilla ice cream with apple sauce, advocaat and whipped cream

Mangobecher (Vegan, laktose- und glutenfrei) 8,50 EUR

Drei Kugeln hausgemachtes Mangosorbet mit Mangokompott
Three scoops of homemade mango sorbet, mango compot



Vor der Schlemmerei

Rosato Mio 0,1 l 8,30 EUR
(Ramazzotti Aperitivo Rosato und Prosecco)

Prosecco DOC 0,1 l 5,20 EUR
Frizzante, trocken

Martini 5 cl 4,90 EUR
bianco

Campari Orange / Soda¹ 0,2 l 8,50 EUR

Sherry Sandeman 5 cl 4,20 EUR
trocken / medium

Aperol Spritz 0,2 l 8,30 EUR

Heiß- und Warmgetränke

Tasse Bohnenkaffee 3,50 EUR

Kännchen Kaffee 5,70 EUR

„Starker Marschall“ 4,90 EUR
(Trinkschokolade mit Espresso)

Espresso 3,50 EUR

Doppelter Espresso 5,50 EUR

Espresso Macchiato 3,60 EUR

Milchkaffee 4,20 EUR

Latte Macchiato 4,40 EUR

Cappuccino 4,20 EUR

Trinkschokolade 3,80 EUR

Heiße Zitrone 3,50 EUR

Glas Tee 3,50 EUR

(Assam, Grüner Tee, Früchte natur, Kamille, Pfefferminz, Kräutergarten & Rooibusch Vanilla)

Glühwein 5,10 EUR

Weihnachtspunsch (alkoholfrei) 4,10 EUR



Frisch gezapfte Fassbiere

Radeberger Pilsner
Freiberger Kellerbier naturtrüb
Krušovice Original Böhmisches Schwarzbier
Schöfferhofer Hefeweizen hell
Radler (Bier mit Zitronenlimonade) ²

ein kleines Kaliber	0,25 l	3,50 EUR
ein großes Kaliber hell	0,5 l	5,70 EUR
ein Kanonen Kaliber	1,0 l	10,30 EUR

Alkoholfreie Flaschenbiere

Radeberger Pilsner	0,33 l	4,30 EUR
Braumeister Kraftmalz	0,33 l	4,30 EUR
Schöfferhofer Hefeweizen hell	0,5 l	5,20 EUR

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2 l	2,90 EUR
Tafelwasser in der Feldflasche	0,5 l	5,20 EUR
Margon Mineralwasser medium / still	0,25 l	3,20 EUR
	0,75 l	7,50 EUR

Pepsi Cola ^{1,9} / Mirinda ^{1,2} / 7 Up ² / Apfelschorle / Spezi (Cola & Mirinda) ^{1,2,9}	0,2 l	3,20 EUR
	0,5 l	6,20 EUR

Pepsi Cola light ^{1,2,9,11,12}	0,2 l	3,50 EUR
Bitter Lemon ¹⁰ / Ginger Ale ¹ / Tonic Water ¹⁰	0,25 l	3,90 EUR

Apfelsaft, Orangensaft, Tomatensaft, Rhabarbersaft, Kirschnektar, Bananennektar, Schwarzer Johannisbeernektar, Mangonektar, Pfirsichnektar	0,2 l	3,70 EUR
	0,5 l	6,50 EUR



Schoppenweine Alle Weine enthalten Sulfite

Weiß

Rot

**Hauseigener Weißwein vom Fass
„Hofdamenschmeichler“** ¹³
Müller-Thurgau QbA
Winzergenossenschaft Wolfenweiler
Baden/ Markgräflerland
verführerisch im Geschmack, spritzig,
frisch funkeln, die Zunge reizend
trocken

0,2 l	6,90 EUR
0,5 l	16,20 EUR

**Hauseigener Rotwein vom Fass
„Kurfürstentrunke“** ¹³
Spätburgunder & Domfelder QbA
Winzergenossenschaft Wolfenweiler
Baden/ Markgräflerland
vollmundig mit Fruchtaromen,
temperamentvoll, stürmisch
trocken

0,2 l	7,20 EUR
0,5 l	17,50 EUR

Landwein

von sächsischen Winzern
trocken

0,2 l	7,70 EUR
-------	-----------------

Landwein

von sächsischen Winzern
trocken

0,2 l	7,90 EUR
-------	-----------------

Goldriesling QbA

von sächsischen Winzern
trocken

0,2 l	8,90 EUR
0,75 l	32,00 EUR

Sonnenhof Cuveé

Spätburgunder & Lemberger
Weingut Sonnenhof, Württemberg
trocken

0,2 l	7,70 EUR
-------	-----------------

Bacchus QbA

Schloss Wackerbarth, Radebeul
trocken

0,2 l	9,10 EUR
0,75 l	32,00 EUR

Schwarzriesling QbA

Weingut Sonnenhof, Württemberg
halbtrocken

0,2 l	6,90 EUR
-------	-----------------

Riesling QbA

Weingut Paul Knod, Mosel
halbtrocken

0,2 l	6,70 EUR
-------	-----------------

Portugieser QbA

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz
lieblich

0,2 l	6,70 EUR
-------	-----------------

Silvaner QbA

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz
lieblich

0,2 l	6,50 EUR
-------	-----------------

Rosé

Spätburgunder Weißherbst QbA

Winzergenossenschaft Burkheim, Baden
trocken

0,2 l	6,90 EUR
-------	-----------------



Eine Auswahl an Flaschenweinen

Alle Weine enthalten Sulfite

Weiß

Grauer Burgunder VDP. Gutswein

Weingut Schloss Proschwitz, Prinz zur Lippe, Meißen mit Pfirsich, Melone und Passionsfrucht, lebendige Frische mit Kräutern trocken

0,75 l 36,00 EUR

Kerner QbA

Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth erinnert an Honigmelone und saftige Ananas, geschmacklich abgerundet von reifen Äpfeln trocken

0,75 l 30,00 EUR

Riesling QbA, Schiefer

Weingut Van Volxem, Mosel animierend säurebetont und mineralisch geprägter Wein mit vollreifen Aromen von Quitte und Marille trocken

0,75 l 33,00 EUR

Aromatic Chardonnay

Weingut Bruno Andreu, Languedoc-Roussillon, Frankreich goldgelb mit Aromen von Quitte und Pfirsich leicht eichig, fruchtig und vollmundig trocken

0,75 l 29,00 EUR

Silvaner QbA

Weingut Schales, Rheinhessen fruchtige Pfirsichnote, leichten Kräuteraromen und feinwürzigem Abgang halbtrocken

0,75 l 27,00 EUR

Rosè

Schieler Rotling QbA

Weingut Vincenz Richter, Meißen Cuveé von roten und weißen Trauben, lebendig und jugendlich frisch trocken

0,75 l 31,00 EUR

Pinkfein, VDP. Gutswein

Weingut „Zur Schwane“, Franken Cuveé von roten und weißen Trauben auf Himbeeren mit feinem Spiel von Süßen und Säuren halbtrocken

0,75 l 30,00 EUR



Rot

Der Rote Schuh QbA

Weingut Schuh Cuveé aus Dornfelder und Dunkelfelder Aromen von dunklem Beeren süffig und ausgewogen trocken

0,75 l 38,00 EUR

Elbterrassen QbA

Schloß Wackerbarth, Radebeul Cuveé aus Spätburgunder, Frühburgunder, Regent und Blaufränkisch, Kirscharomen und feine Würze fruchtig und aromatisch trocken

0,75 l 37,00 EUR

Merlot QbA

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz animierende Noten von reifer Pflaume, roter Paprika und weißem Pfeffer mit geschmeidigen Tanninen trocken

0,75 l 30,00 EUR

Rioja Tinto DOCa

Marquès de Tiròn, Spanien fruchtiger und voller Tinto mit Aromen von reifer Johannisbeere, Pflaume und Kirschmarmelade, Anklänge von Vanille, Leder und Tabak trocken

0,75 l 30,00 EUR

Chianti Classico DOCG

Rocca delle Macie, Toskana, Italien frischfruchtige Aromen von reifen Beeren und Trockenblumen, leichte Würze mit erdigen Noten trocken

0,75 l 36,00 EUR

Cuvée Orca IGP

Cellier de Marrenon, Rhône, Frankreich 90% Grenache Noir und 10% Syrah prägen Nase und Gaumen, Noten von Cassis gepfefferten Erdbeeren und Röstaromen trocken

0,75 l 39,00 EUR

Aromatic Syrah

Weingut Bruno Andreu, Languedoc-Roussillon, Frankreich dunkelrot mit violetten Reflexen Noten von roten Früchten und dezentem Pfeffer, körperreich, fruchtig und sehr würzig trocken

0,75 l 30,00 EUR



Sekt

Graf von Wackerbarth

brut oder halbtrocken

0,1 l 5,50 EUR
0,75 l 30,50 EUR

Longdrinks

Whisky Cola 9,90 EUR
Vodka Cola 9,90 EUR
Gin Tonic 9,90 EUR
Bacardi Cola 9,90 EUR

Sächsische Brände

Meissener Himbeergeist 2cl 5,00 EUR
Prinz zur Lippe
Meissener Williamsbirnenbrand 2cl 5,00 EUR
Prinz zur Lippe
Meissner Weinbergspirsichlikör 2cl 5,00 EUR
Prinz zur Lippe
Traminer Tresterbrand 2cl 5,00 EUR
Winzergenossenschaft Meißen

Genuss nach dem Gelage

Original Dresdner Trichtertrinken mit der Hausmarke „Coselträne“ 4,50 EUR
Müller Drei 3,90 EUR
Sächsischer Kaffee-Kräuterlikör
Radeberger Bitter 3,90 EUR
Jägermeister 3,90 EUR
Ramazotti 3,90 EUR
Becherovka 3,90 EUR
Nordhäuser Doppelkorn 3,90 EUR
Absolut Vodka 3,90 EUR
Malteserkreuz 3,90 EUR
Remy Martin VSOP 5,30 EUR

4 cl

Jim Beam-Bourbon 8,50 EUR
Chivas Regal 12 Jahre 9,20 EUR
Baileys 5,90 EUR

Das muss man probieren:

Ein absolutes Muß in unserem Haus:
Original Dresdner Trichtertrinken mit Hausmarke „Coselträne“

2 cl 4,50 EUR

