

PULVERTURM
AN DER FRAUENKIRCHE

*Herzlich Willkommen
zu unseren
Märchenhaften Weihnachten*





PULVERTURM

AN DER FRAUENKIRCHE

Fast jede Kleinstadt besaß in früheren Zeiten einen Pulverturm. Der Dresdner jedoch war mit einer Höhe von 23 Metern ein wahrer Riese.

Vermutungen, dass er 1565 aus einer Windmühle umgebaut wurde, sind nicht belegbar. Nachgemessen wurden 18 Meter Durchmesser, das sind etwa 33 Dresdner Ellen. Die ermittelte größte Mauerdicke von über 2 Metern wäre für eine Windmühle sehr ungewöhnlich gewesen.

Fest steht, dass der Pulverturm Teil der Dresdner Befestigungsanlage war und zur Aufbewahrung des Schießpulvers diente. Pläne und Grundrisse aus den Jahren 1591 und 1592 u.a. von Festungsbaumeister Paul Bucher beweisen dies. Ein Holzschnitt von 1594 zeigt den Baufortschritt, bei dem sicher auch durch einen Blitzeinschlag anno 1585 entstandene Schäden behoben wurden.

Bis zum gesamten 17. Jahrhundert hindurch gehörte der Pulverturm nun zur auf allen Stichen, Gemälden und sonstigen Darstellungen gezeigten „Türmegalerie“.

Nachdem man 1744 die Pulvervorräte in die drei Türme an den Neustädter Wällen umlagerte, wurde er bis auf die noch heute vorhandenen Mauerreste abgerissen.

Auf königlichen Erlass erhielt Johann Christoph Knöffel das Land hinter der Frauenkirche geschenkt, wo er zunächst zwei Gebäude errichtete. Eines dieser Gebäude beherbergte damals die Porzellanmanufaktur.

1760 wurden beim Beschuss der Stadt diese beiden Gebäude fast vollständig zerstört. Drei Jahre später erwarb Friedrich August, Reichsgraf von Cosel, Sohn des sächsischen Kurfürsten August des Starken und der Reichsgräfin von Cosel, die Ruine des Knöffelschen Gebäudes. Er ließ von Julius Heinrich Schütze, einem Schüler Knöffels, den Ausbau zum Coselpalais in der heute wieder entstandenen Form durchführen.

Im Untergeschoss finden sich noch immer die beeindruckenden, historischen Fragmente des Pulverturms sowie ein Gewölbe des Knöffelschen Hauses aus dem 18. Jahrhundert.

In Anlehnung an die militärische Vergangenheit Sachsens entstand im Frühjahr 2000 das Restaurant „Pulverturm an der Frauenkirche“.

Die Festung Dresden mit Wall und Piatta Forma; von links: Frauenkirche, Pulverturm, Kreuzkirchen- und Schloßsturm, Holzschnitt, 1594.

D. Wintzenberger, Kriegesordnung zu Roß und zu Fuß sampt der Artelerey, Dresden 1594.



*Wir begrüßen Sie
in einem der schönsten
Gewölberestaurants Dresdens*

Our international Menues

	<i>Menu italiano</i>			<i>Menú español</i>	
---	----------------------	---	--	---------------------	---

	<i>Menu français</i>			<i>Polskie menu</i>	
---	----------------------	---	--	---------------------	---

	<i>Русское меню</i>			<i>한국어 메뉴</i>	
---	---------------------	---	--	---------------	---



*user: Pulverturm
password: Pulverturm*





Weihnachtsmenü Christmas menu

Süßkartoffelsuppe

mit Ingwer und Orange garniert mit Kürbiskernöl
Sweet potato soup with ginger and orange, served with pumpkinseed oil

Halbe ausgelöste Ente ^{3,8}

mit Orangensoße, Apfelrotkraut, 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 stroodle with vanilla sauce and whipped cream

31,50 EUR pro Person

Salate Salads

Kleiner gemischter Salatteller 7,90 EUR

mit fruchtiger Kaki, Walnüssen und Cranberry-Dressing (vegan)
Small mixed salad with juicy persimmon, walnuts and cranberry dressing

Suppen Soups

Sächsische Kartoffelsuppe ^{2,3,5}

mit gebratenen Bockwurstscheiben
Saxon potato soup with roasted sausage slices
Kleine Kelle *small laddle* **5,90 EUR**
Große Kelle *large laddle* **10,50 EUR**

Pastinaken-Birnensuppe 6,50 EUR

mit Stückchen von der geschmorten Ente
Parsnip-pear soup with small pieces of braised duck

Süßkartoffelsuppe 6,30 EUR

mit Ingwer und Orange garniert mit Kürbiskernöl
Sweet potato soup with ginger and orange, served with pumpkin seed oil

Brotkorb *Home made bread* 4,50 EUR

mit Butter *with butter* **5,50 EUR**
mit Leberwurst ² *with liver sausage* **6,30 EUR**
mit Gänseschmalz *with goose lard* **6,50 EUR**

„Von allem ein bisschen“

(Butter, Leberwurst, Gänseschmalz) ² **10,90 EUR**
mit Spreewälder Gurken
Mixed bread plate with butter, liver sausage and goose lard with Spreewald gherkins

Zu allen Suppen und Salaten reichen wir hausgebackenes Brot.

To all soups and salads we serve home backed bread.





Kalte Küche & Vorspeisen *Cold dishes and appetizers*

„Marschratio“^{1,2,3,8} **17,30 EUR**
Drei Kanten Brot, Hackepeter im Zwiebelnest, Leberwurst, Knacker vom Wild, Avocado-creme, Butter, Ziegenweichkäse und Birnenmarmelade im Gläschen
Three crusts of bread with minced meat, liver sausage, venison salami, Avocado cream, butter, creamy goat cheese served with pear jam

Aus der Heeresbäckerei *From the bakery*

Ferkel im Brotteig^{1,8} **16,90 EUR**
mit Sauerkraut und gerösteten Zwiebeln
im Brotteig eingebacken, dazu Majoransoße und Blattsalate
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*

Rinderroulade³ **18,90 EUR**
nach Hausfrauen-Art mit einer Burgundersoße, Apfelrotkraut, Königskloß und Semmelbutter
Roulade of beef "house wives style" with red cabbage, burgundian sauce, king size potato dumpling and bread crumbs

August's Leibgericht¹ **18,90 EUR**
Sächsischer Sauerbraten mit Apfelrotkraut, Rosinensauce, Königskloß und Semmelbutter
Saxon-style beef roast marinated in vinegar and herbs, raisin sauce, red cabbage, king size potato dumpling and bread crumbs

Geschmorter Wildgulasch **18,90 EUR**
mit Preiselbeeren, gebuttertem Rosenkohl und hausgemachten Semmelknödeln
Braised goulash of venison with lingonberries, buttered brussels sprouts and home made bread dumplings





Frisch vom Grill Fresh from the grill

Saftig gegrilltes Spanferkel ^{2,3,8} **19,50 EUR**
mit Majoransoße, Sauerkraut, Königskloß und Semmelbutter
*Juicy grilled suckling pig with marjoram sauce, sauerkraut,
king size potato dumpling and bread crumbs*

Gegrillte Schweinehaxe ^{2,3} **18,90 EUR**
Gegrillte Schweinehaxe mit Majoransoße,
Sauerkraut, Königskloß und Semmelbutter
*Grilled knuckle of pork with marjoram sauce, sauerkraut,
king size potato dumpling and bread crumbs*

Geflügeltes Poultry

Knusprige Entenkeule ^{1,4,8} **18,50 EUR**
mit Beifußsoße, Rosenkohl und Kartoffelkroketten
*Crispy leg of duck with mugwort sauce,
brussels sprouts and potato croquettes*

Halbe ausgelöste Ente ^{5,8} **22,50 EUR**
mit Orangensoße, Apfelrotkraut, Königskloß und Semmelbutter
*Half boneless duck with orange sauce, red cabbage,
king size potato dumpling and bread crumbs*

Knusprig gebratene Gänsekeule ⁵ **23,50 EUR**
mit Beifußsoße, Apfelrotkraut, Königskloß und Semmelbutter
*Leg of goose with mugwort sauce, red cabbage,
king size potato dumpling and bread crumbs*





Vegetarische & Vegane Gerichte *Vegetarian and vegan dishes*

Süßkartoffel aus dem Backofen

15,90 EUR

gefüllt mit Champignons, Spitzkohl, Kirschtomaten und Frühlingslauch, dazu Avocado creme und Salat (vegan)

Baked sweet potato from the oven filled with mushrooms, savoy cabbage, cherry tomatoes and leek, served with avocado cream and lettuce (vegan)

Würzige Pasta

16,30 EUR

mit Kräutern, getrockneten Tomaten und Walnüssen in einer Mascarponesoße

Spicy pasta with herbs, sun dried tomatoes and walnuts served in a mascarpone sauce

Fisch *Fish*

Filet vom Seehecht

18,50 EUR

auf cremigem Spitzkohl mit Süßkartoffelpüree

Filet of hake on creamy savoy cabbage with mashed sweet potatoes



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

2: mit Konservierungsstoff/en

3: mit Antioxidationsmittel

4: mit Geschmacksverstärker /n

5: mit Schwefeldioxid

6: mit Schwärzungsmittel

7: mit Phosphat

8: mit Milcheiweiß

9: koffeinhaltig

10: chininhaltig

11: mit Süßungsmittel

12: enthält eine Phenylalaninquellen

13: enthält Sulfite



Desserts

Desserts

Sächsische Quarkkälchen ⁸

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

7,20 EUR

Hausgebackener winterlicher Apfelstrudel

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

7,50 EUR

Hausgebackene Dresdner Eierschecke ⁸

Typical saxon cake from our bakery

3,90 EUR

Meisterwerk vom Stollenmädchen

Scheibe vom Riesenstollen
One piece of our giant christmas cake

3,90 EUR

Walnuss-Schokobrownie

mit Frischkäse-Orangenhaut und Marzipankirschen
Walnut-chocolate brownie with fresh cheese-orange topping and marzipan cherries

7,30 EUR

Gemischtes Eis ⁸

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

6,10 EUR

Schokoladenbecher ⁸

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

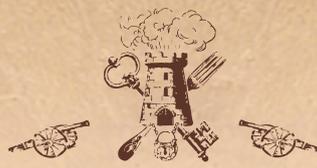
7,30 EUR

Schwedeneisbecher ^{3,8}

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

7,90 EUR





PULVERTURM
AN DER FRAUENKIRCHE



Vor der Schlemmerei

Rosato Mio (Ramazzotti Aperitivo Rosato und Prosecco)	0,1 l	6,90 EUR
Prosecco DOC Frizzante, trocken	0,1 l	4,50 EUR
Martini bianco	5 cl	4,50 EUR
Campari Orange / Soda ¹	0,2 l	7,50 EUR
Sherry Sandeman trocken / medium	5 cl	3,90 EUR
Aperol Spritz	0,2 l	6,90 EUR

Heiß- und Warmgetränke

Tasse Bohnenkaffee	2,90 EUR
Kännchen Kaffee	5,10 EUR
„Starker Marschall“ (Trinkschokolade mit Espresso)	4,20 EUR
Espresso	2,90 EUR
Doppelter Espresso	4,90 EUR
Espresso Macchiato	3,20 EUR
Milchkaffee	3,70 EUR
Latte Macchiato	3,90 EUR
Cappuccino	3,70 EUR
Trinkschokolade	3,30 EUR
Heiße Zitrone	2,90 EUR
Glas Tee (Assam, Grüner Tee, Früchte natur, Kamille, Pfefferminz, Kräutergarten & Rooibusch Vanilla)	2,90 EUR
Glühwein	4,70 EUR
Weihnachtspunsch (alkoholfrei)	3,90 EUR

Aperitifs & Heißgetränke

Biere

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

ein kleines Kaliber	0,25 l	2,90 EUR
ein großes Kaliber	0,5 l	4,90 EUR
ein Kanonen Kaliber	1,0 l	8,90 EUR
Jever Fun (alkoholfrei)	0,33 l	3,90 EUR
Schöfferhofer Hefeweizen hell (alkoholfrei)	0,5 l	4,90 EUR
Braumeister Kraftmalz (alkoholfrei)	0,33 l	3,90 EUR

 GEPRÜFTE
AUSSCHANKQUALITÄT

 KRUŠOVICE

 Schöfferhofer

 JEVER

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2 l	2,50 EUR
Tafelwasser in der Feldflasche	0,5 l	4,70 EUR
Margon Mineralwasser medium	0,25 l	2,90 EUR
	0,75 l	6,90 EUR
Margon Mineralwasser still	0,25 l	2,90 EUR
	0,75 l	6,90 EUR

Pepsi Cola ^{1,9} / Orangenlimonade ^{1,2} / Zitronenlimonade ² / Apfelschorle / Spezi (Cola & Orangenlimonade) ^{1,2,9}	0,2 l	2,90 EUR
	0,5 l	5,80 EUR
Pepsi Cola Max ^{1,2,9,11,12}	0,2 l	2,90 EUR
Bitter Lemon ¹⁰ / Ginger Ale ¹ / Tonic Water ¹⁰	0,25 l	3,70 EUR

Apfelsaft, Orangensaft, Tomatensaft, Rhabarbersaft, Kirschnektar, Bananennektar, Schwarzer Johannisbeernektar, Mangonektar, Pfirsichnektar	0,2 l	3,10 EUR
	0,5 l	5,90 EUR





Schoppenweine

Weiß

Rot

Hauseigener Weißwein vom Fass „Hofdamenschmeichler“¹³

Müller-Thurgau QbA
Winzergenossenschaft Wolfenweiler
Baden/ Markgräflerland
verführerisch im Geschmack, spritzig,
frisch funkelnd, die Zunge reizend
trocken

0,2 l 4,90 EUR
0,5 l 10,90 EUR

Hauseigener Rotwein vom Fass „Kurfürstentrunke“¹³

Spätburgunder & Dornfelder QbA
Winzergenossenschaft Wolfenweiler
Baden/ Markgräflerland
vollmundig mit Fruchtaromen,
temperamentvoll, stürmisch
trocken

0,2 l 5,50 EUR
0,5 l 11,90 EUR

Landwein¹³

von sächsischen Winzern
trocken

0,2 l 6,50 EUR

Landwein¹³

von sächsischen Winzern
trocken

0,2 l 6,70 EUR

Goldriesling QbA¹³

von sächsischen Winzern
trocken

0,2 l 7,90 EUR

Reizvoll¹³

Cuveé aus Württemberg
trocken

0,2 l 6,50 EUR

Riesling QbA¹³

Weingut Paul Knod, Mosel
halbtrocken

0,2 l 4,70 EUR

Schwarzriesling QbA¹³

Weingut Sonnenhof, Württemberg
halbtrocken

0,2 l 5,10 EUR

Silvaner QbA¹³

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz
lieblich

0,2 l 4,50 EUR

Portugieser QbA¹³

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz
lieblich

0,2 l 4,70 EUR

Bacchus QbA¹³

Schloss Wackerbarth, Radebeul
trocken

0,2 l 8,20 EUR

Rosè

Spätburgunder Weißherbst QbA¹³

Winzergenossenschaft Burkheim, Baden
trocken

0,2 l 5,20 EUR

Weinschorle¹³

weiß, rosé, rot

0,2 l 4,30 EUR



Sächsische Weine

Weiß

Bacchus QbA ¹³

Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth
der sommerleichte Duft von saftiger Stachelbeere
harmoniert mit einem feinen Hauch von Grapefruit
trocken

0,75 l **32,00 EUR**

Grauer Burgunder VDP. Gutswein ¹³

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

0,75 l **35,00 EUR**

Goldriesling QbA ¹³

Weingut Jan Ulrich, Diesbar-Seußlitz
rein sächsische Rebsorte duftend nach reifem
Weinbergpfirsich und Grapefruit, mit frischem
Geschmack nach exotischen Früchten und Limette
trocken

0,75 l **30,00 EUR**

Kerner QbA ¹³

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

0,75 l **29,00 EUR**

Rosè

Schieler Rotling QbA ¹³

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

0,75 l **29,00 EUR**

Rot

Der Rote Schuh QbA ¹³

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

0,75 l **37,00 EUR**

Elbterrassen QbA ¹³

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

0,75 l **35,00 EUR**





Eine Auswahl von Weinen bester Qualität

Weiß

Riesling QbA, Schiefer ¹³

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

0,75 l **31,00 EUR**

Aromatic Chardonnay IGP Pays d' Oc ¹³

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

0,75 l **27,00 EUR**

Silvaner QbA ¹³

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

0,75 l **25,00 EUR**

Rosè

Pinkfein, Rotling VDP. Gutswein ¹³

Weingut „Zur Schwane“, Franken
Cuveé von roten und weißen Trauben auf
Himbeeren mit feinem Spiel von Süße und Säure
am Gaumen
halbtrocken

0,75 l **29,00 EUR**

Rot

Merlot QbA ¹³

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

0,75 l **28,00 EUR**

Rioja Tinto DOCa ¹³

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 **28,00 EUR**

Chianti Classico DOCG ¹³

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

0,75 l **34,00 EUR**

Cuvée Orca IGP ¹³

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 **37,00 EUR**

Aromatic Syrah IPP Pays d' Oc ¹³

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 **28,00 EUR**



Sekt

Graf von Wackerbarth
brut oder halbtrocken

0,1 l 4,70 EUR
0,75 l 28,00 EUR

Longdrinks

Whisky Cola 8,50 EUR
Vodka Cola 8,50 EUR
Gin Tonic 8,50 EUR
Bacardi Cola 8,50 EUR

Sächsische Brände

Meissener Himbeergeist 2cl 4,90 EUR
Prinz zur Lippe
Meissener Williamsbirnenbrand 2cl 4,90 EUR
Prinz zur Lippe
Meissner Weinbergspfirsichlikör 2cl 4,90 EUR
Prinz zur Lippe
Traminer Tresterbrand 2cl 4,90 EUR
Winzergenossenschaft Meißen

Das muss man probieren:

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

2 cl 3,50 EUR

Genuss nach dem Gelage

2 cl

Original Dresdner Trichtertrinken mit der Hausmarke „Coselträne“ 3,50 EUR
Müller Drei 3,50 EUR
Sächsischer Kaffee-Kräuterlikör
Radeberger Bitter 3,50 EUR
Jägermeister 3,50 EUR
Ramazotti 3,50 EUR
Becherovka 3,50 EUR
Nordhäuser Doppelkorn 3,50 EUR
Absolut Vodka 3,50 EUR
Malteserkreuz 3,50 EUR
Remy Martin VSOP 4,70 EUR

4 cl

Jim Beam-Bourbon 5,20 EUR
Chivas Regal 12 Jahre 6,70 EUR
Baileys 4,90 EUR





Geschenkideen & Souvenirs

Ob Geburtstag, Firmenfeier, Jubiläum oder einfach nur, um jemandem eine Freude zu machen - schenken Sie doch einmal unvergessliche Stunden in den schönsten Gewölberestaurants Dresdens, mit einem Geschenk-Gutschein.
Gutscheine - liebevoll verpackt - im Wert von 25, 35 und 50 EUR erhalten Sie bei unserem Personal.

Spuki der Hausgeist



10,90 EUR
meine Augen
leuchten bei
Dunkelheit
/ oder in der
Nacht

Coselträne

0,5 l 18,00 EUR
4 cl 4,30 EUR
2 cl 3,10 EUR



Salz- und Pfefferstreuer



14,00 EUR

Weihnachtsgebäck

Original Dresdner Christstollen im Karton 1 Kg	19,90 EUR
Ministollen in der Weihnachtsdose	9,90 EUR
Hausgemachte Weihnachtsplätzchen 200 g	4,90 EUR
Ministollen 250g	5,90 EUR

Dresden zum Gruseln



je 5,90 EUR
Band 1, 2 oder 3
deutsch
oder englisch

Dresdner Trichter

17,00 EUR



ÖFFNUNGSZEITEN ZU DEN FEIERTAGEN:

24. Dezember	11-15 Uhr
25. Dezember	11-22 Uhr
26. Dezember	11-22 Uhr
31. Dezember	11-01 Uhr
	<i>ab 20 Uhr „Kurfürstliche Silvesternacht“</i>
01. Januar	10-22 Uhr

„Neujahrs-Katerbrunch“

1. Januar 2022
10.00 – 14.00 Uhr

Die feucht-fröhliche Silvesternacht verlangt dringend nach einer kulinarischen Stärkung. Unsere mit allen Wassern gewaschenen Küchenweiber sagen dem Kater auch musikalisch den Kampf an. Nach dem Genuss unseres üppigen Buffets, reichlich Wasser, Säften und viel Kaffee hilft nur noch ein ausgedehnter Spaziergang über den Neumarkt!

Preis 29,90 EUR pro Person
13,90 EUR (Kinder von 4 – 12 Jahren)



*Nutzen Sie gern unser kostenfreies WLAN.
Passwort: Pulverturm*

Pulverturm an der Frauenkirche
An der Frauenkirche 12
01067 Dresden

Telefon +49 351 26 26 00
info@pulverturm-dresden.de
Pulverturm-dresden.de

