



Kutscherschänke



Speisen & Getränke



Online erhältlich unter www.shop-dresden.de

Heiße Winterspezialitäten · Hot winter specialties



Kutscher-Punsch
Rotwein, Rum, Crème de Cassis,
Erdbeersaft, Vanillesirup,
Cranberries

Omas Eierpunsch
nach altem Rezept

Winterlicher Waldbeerenpunsch
Johannisbeer-Nektar, Apfelsaft,
Zimtsirup, Rum, Waldbeeren

Ein perfektes Geschenk

Hier im
Restaurant
erhältlich.



Restaurant-Gutschein

Der Gutschein ist in unseren Restaurants und online erhältlich:

www.shop-dresden.de



Informationen zu allen Restaurants www.restaurants-dresden.de

Vorspeisen · Starters

Kutschers Handbrot 7,90

aus Roggen und Weizenmehl, gefüllt mit
Champignons und Käse dazu Kräuterquark
*Homemade bread rolls filled with mushrooms
and cheese, served with herb quark*

Überbackenes Würzfleisch vom Hähnchen 9,50

Champignons und Toastecken
Baked ragout of chicken, mushrooms and toast bread

Süßkartoffel-Rösti & Rote-Bete-Lachs 14,80

Süßkartoffelrösti mit hausgebeiztem
Rote-Bete-Lachs, mariniertes Rucola
und Cashewkerne
*House-pickled beetroot salmon, sweet potato rösti,
marinated rocket salad and cashews*

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*



Serviertorschlag

Suppen · Soups

Klare Rinderkraftbrühe 7,90 mit Gemüsestreifen und gefüllten Fleischtaschen

*Clear beef broth with vegetable strips
and homemade meat dumplings*

Sächsische Kartoffelsuppe 7,90

mit geschnittenen Würstchen, gebratenem Speck,
Gemüse und Majoran
*Saxon potato soup with sliced sausages,
roasted bacon, vegetable and marjoram*

Dresdner Gulaschsuppe 7,90 Kelle Doppelkelle 9,90

mit Gemüse, Pilzen und Schmand
*Dresden goulash soup
with vegetables,
mushrooms and
sour cream*



Salate · Salads

Gurkensalat 6,50

Cucumber salad

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*

Tomaten-Avocado-Salat mit Burrata 13,50

Basilikumöl, marinierten Blattsalaten
und gerösteten Kürbiskernen
*Tomato and avocado salad with burrata, basil oil,
marinated lettuce and roasted pumpkin seeds*

Salatvariation mit gebackenem Hähnchenfleisch 15,50

Mini-Blattsalate, Gurken, Tomaten, Paprika,
eingelegte Radieschen, Erbsensprossen
und Senf-Kräuter-Vinaigrette
*Breaded chicken with mini leaf salad, cucumber, tomatoes, peppers,
pickled radishes, pea sprouts and mustard-herb vinaigrette*

Brotkorb 4,90



Serviertorschlag

Zusatzstoffe & Allergene: Auskünfte erteilt Ihnen unser Servicepersonal.

Bedingt durch den Verarbeitungsprozess kann eine Kontamination/Kreuzkontamination mit Spuren eines Allergens nicht völlig ausgeschlossen werden!

Alle in der Karte angegebenen Preise sind in EURO und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Zwischendurch · Light meals



Knusprige Kartoffelscheiben	9,90
mit BBQ Chili Dip <i>oder</i> Honig Senf Dip, Weißkrautsalat, Karottensalat, Schnittlauch und Kürbiskernen <i>Crispy baked potato slices with BBQ chili dip or honey mustard dip, coleslaw, carrot salad, chives and pumpkin seeds</i>	
Gebackene Camembertecken	15,90
Preiselbeer-Dip und Salatbukett <i>Baked Camembert wedges, cranberry dip and salad bouquet</i>	
Omelett mit Würzfleisch vom Hähnchen	15,90
Champignons, Mozzarella und Salatbukett <i>Omelette with baked ragout of chicken, mushrooms, mozzarella and salad bouquet</i>	
Omelett mit Räucherlachs	17,90
mariniertem Feldsalat <i>Omelette with smoked salmon and marinated lambs lettuce</i>	

Deftige Hausmannskost · Hearty home cooking

Thüringer Rostbratwurst	12,50
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>	
Honigbraten vom Kassler	17,90
mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln <i>Honey roast of smoked pork, sauerkraut and mashed 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 Sülze	17,90
mit Gurken und Schweinefleisch, Remouladensoße, Bratkartoffeln und Salatbukett <i>Homemade aspic with pork and gherkins, remoulade sauce, fried potatoes and salad bouquet</i>	
Sauerbraten vom Rind	20,50
mit Rotkohl und Kartoffelklößen <i>Sour beef with red cabbage and potato dumplings</i>	
Wildschweinbäckchen	21,90
in Rotweinsauce gegart, Rosenkohl und Butterspätzle <i>Braised wild boar cheeks, Brussels sprouts and buttered spaetzle</i>	

Fischgerichte · Fish dishes

Schönfelder Wels im Pergamentpapier gebacken	20,50
mit Zitronen-Buttersauce, Wurzelgemüse und Basmati Reis <i>Fillet of catfish baked in parchment paper with lemon butter sauce, root vegetables and basmati rice</i>	
Gebratenes Lachsfilet	24,50
mit Zitronen-Buttersauce, Brokkoli und Kürbis-Kartoffelstampf <i>Roasted salmon fillet, lemon butter sauce, broccoli and mashed potatoes with pumpkin</i>	
Gebratenes Schönfelder Karpfenfilet	27,50
mit zerlassener Butter, Rotkohl und Petersilienkartoffeln <i>Schoenfelder carp fillet, melted butter, red cabbage and parsley potatoes</i>	

Vegetarisch · vegetarian

Fetakäse überbacken mit einer Walnusskruste	15,50
Basilikum-Tagliatelle, Tomaten und Cashewkernen <i>Feta cheese with walnut crust, basil tagliatelle, tomatoes and cashews</i>	
Kürbis-Käseknödel	15,90
mit Zitronen-Buttersauce, hausgeräucherter Paprikaschote und Erbsensprossen <i>Pumpkin and cheese dumpling with lemon butter sauce, home-smoked pepper and pea sprouts</i>	

Spezialitäten unseres Hauses · House specialties

Geschmorte Rippchen vom Rind	19,50
mit Rotweinsauce, Sauerkraut und Kartoffelklößen <i>Braised beef ribs, red wine sauce, sauerkraut and potato dumplings</i>	
Wildplatte „Hubertus“	25,80
saftiger Hirschbraten, gebratene Wildbulette, geschmorte Wildschweinbäckchen, Rotweinsauce, Butterspätzle und Preiselbeerbirne <i>Juicy roast venison, braised wild boar cheeks, fried game meatball, red wine sauce, buttered spaetzle and cranberry pear</i>	
Bauernente aus dem Rohr	viertel Ente 23,50 halbe Ente 28,90
Rotkohl und Kartoffelklöße <i>Roast duck, red cabbage and potato dumplings</i>	



Deftiger Kutscherschmaus	für 1 Person 22,80 für 2 Personen 39,90
gegrillte Bauernwürstchen, Kasslerbraten, Schweinemedaillons, 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>	
Sächsisches Schwarzbierfleisch vom Rind	22,80
mit Röstzwiebeln, Rotkohl und Laugenknödeln <i>Saxon black beer meat of beef with onions, red cabbage and homemade pretzel dumplings</i>	

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



Pulled Duck Burger

- Laugenbrötchen
- gezupftes Entenfleisch
- Preiselbeer-Creme
- Rotkohlsalat
- gebratene Apfelscheibe
- marinierter Rucola

Spelt sourdough roll, pulled duck, cranberry cream, red cabbage salad, roasted apple, marinated rocket salad



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





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
- + Laugenknödel · pretzel dumplings
- + Butterspätzle · butter spaetzle

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

Schaschlik vom Grill 20,60
Schweinefilet, Hähnchenbrust, Speck, BBQ Soße, Paprika, Zwiebeln, Rohkostsalat + 1 Beilage
Grilled shashlik with pork fillet, chicken breast, bacon, peppers, onions, BBQ sauce and mixed salad + 1 side dish

Knusprig paniertes Hähnchen 180 g 19,90
mit Zitronen-Buttersoße und Buttererbsen + 1 Beilage
Crispy breaded chicken with lemon butter sauce and green peas + 1 side dish

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 21,90
mit Bratensoße und Kürbisgemüse + 1 Beilage
Escalope of pork, gravy and with pumpkin + 1 side dish

Gebratene Schweinemedallions 20,50
mit Bratensoße und gebuttertem Rosenkohl + 1 Beilage
Roast pork fillets with gravy and buttered Brussels sprouts + 1 side dish

Brückenmeistersteak 180 g 23,80
rosa Rindersteak, Kräuterbutter, Salatbukett + 1 Beilage
Medium roasted beef steak with herb butter and salad bouquet + 1 side dish

Kutscher's Rostbrätl 22,60
Mariniertes Schweinenackensteak, Bratensoße mit geschmorten Zwiebeln und Speckbohnen + 1 Beilage
Marinated pork neck steak, braised onions in gravy and bacon beans + 1 side dish



Serviertvorschlag



Serviertvorschlag

Desserts · Desserts



Sächsische Quarkkälchen · auch ohne Rosinen



Gefüllter Windbeutel mit Schlagsahne

Warmer Schokoladen-Brownie	8,50
mit Zimtpflaumen und hausgemachtem Biereis Warm chocolate brownie with cinnamon plums and homemade beer ice cream	
Sächsische Quarkkälchen mit Apfelkompott und Schlagsahne	9,50
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	7,90
3 Kugeln gemischtes Eis, Schlagsahne 3 scoops of ice cream, whipped cream	
Baileys-Nuss-Eisbecher	9,50
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 Eisbecher	9,50
Pistazieneis, Schokoladeneis, Karamellsoße, Schlagsahne und Kalter Hund (Kekskuchen) Pistachio ice cream, chocolate ice cream, caramel sauce, whipped cream and chocolate biscuit cake	
1 Kugel Eis	1 Kugel 2,50
Schoko · Vanille · Erdbeere · Kirsch · Haselnuss Karamell · Pistazie · Bier 1 scoop of ice cream, chocolate · vanilla · strawberry cherry · hazelnut · caramel · pistachio · beer	

Schlagsahne Portion 2,00



Baileys-Nuss-Becher

Kutscher's Eisbecher

Schwarzwälder-Becher mit Kirschlikör

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		9,50
Vanillesoße, Vanilleeis, Schlagsahne		

Eiskaffee	Klein	4,50
	Groß	5,40
geeister Kaffee, Vanilleeis, Schlagsahne		
Eisschokolade	Klein	4,90
	Groß	5,90
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	5,50
Cappuccino	3,80
Doppelter Cappuccino	5,50
Espresso	3,00

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

Kaffee- & Schokospezialitäten · Coffee & chocolate specialties



Alle Kaffee- & Schokoladenspezialitäten auch zum Mitnehmen.



Serviovorschlag

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!

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		



Serviovorschlag

Kutscherpunsch



Heiße Winterspezialitäten
Winter specialties



Alle Winterspezialitäten auch zum Mitnehmen.



Hot Colada

Roter Trauben-Glühwein	0,2 l	5,00
Omas Eierpunsch nach altem Rezept	0,2 l	5,90
Kutscherpunsch	0,3 l	5,90
Rotwein, Rum, Crème de Cassis, Erdbeersaft, Vanillesirup, Cranberries		
Winterlicher Waldbeerenpunsch	0,3 l	5,90
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		

Feuerzangen-Bowle · hot rum punch

Glühwein mit Rum
und einem brennenden
Zimt-Zuckerhütchen



nur
6,50

Auch dabei zum Genießen:
in der Geschenkbox!

Set
13,50

Einfach hier im Restaurant
oder online erhältlich:
www.shop-dresden.de

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	5,90
Feldi Red, Sauerkirschen mariniert mit Kirschwasser, Amaretto		



Cider Spezialitäten

cider specialties

Süffiger Apfelschaumwein

Brothers Toffee Apple Cider
Aromen von karamellisierten Äpfeln
und sahnigem Toffee,
köstlich erfrischend

fruchtig - erfrischend
einfach süffig



Köstliche Säfte · Delicious juice

<i>Granini Säfte</i>		0,2 l	3,20
		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	4,90
Orange		0,2 l	5,90

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	3,00
Schwip Schwap Orange · Seven Up · Spezi	0,4 l	4,90
Apfelsaft-Schorle	0,2 l	3,00
	0,4 l	5,00
Eistee	0,2 l	2,50

Biere vom Fass · Draught beer

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



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

Aperitifs & Longdrinks



Martini Bianco	5 cl	3,90
Aperol Spritz	0,2 l	7,90
Aperol, Frizzante, Sodawasser		
Lillet Wild Berry	0,2 l	7,90
Lillet blanc, Wild Berry Tonic, Beerenmix		
Martini Bianco e Tonic		7,90
Martini Bianco, Tonic, Limettenscheibe		
Campari Spritz	0,2 l	7,90

Gin Tonic	0,2 l	7,90
Wodka Lemon	0,2 l	7,90
Crodino Spritz	0,2 l	6,90
Crodino Aperitvo, Sodawasser	alkoholfrei	
Sarti Lemon Spritz	0,2 l	7,90
Sarti Rosa, Bitter Lemon		
Hugo	0,2 l	7,90
Holunderblütensirup, Frizzante, Sodawasser, Limettenscheibe, Minze		

Zum Bier · Recommendations for beer

Hausgebackene Laugenbrezel	3,20
Wurzelbrot und Schmalztöpfchen	5,50



Flaschenbiere · Bottled beer

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

Die Mitnahme von Speisen und Getränken erfolgt auf eigene Verantwortung.

Weißweine · White wine

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 Spätlese Meißner Kapitelberg	0,2l	7,50
Weingut Steffen Schabehorn	0,75l	26,30

Äpfel · Birnen · trocken

Riesling Spätlese Meißner Kapitelberg	0,2l	7,50
Weingut Steffen Schabehorn	0,75l	26,30

Pfirsiche · Mangos · Papayas
Zitrusfrüchte · lieblich

Pfalz

Weißburgunder	0,2l	6,70
Weingut Schneider-Pfaffmann	0,75l	23,90

Birnen · Rhabarber · trocken

Hauswein / Sanziana

Sauvignon Blanc	0,2l	6,70
Weinhaus Cramele Recas	0,75l	23,90

Ananas · Stachelbeere · Litschi · trocken

Australien

Chardonnay	0,2l	5,90
Merindah	0,75l	20,90

Exotische Früchte · Zitrusfrüchte
zarter Schmelz · trocken

Roséweine · Rosé wine

Hauswein / Sanziana

Rosé Pinot Noir	0,2l	6,70
Weinhaus Cramele Recas	0,75l	23,90

Himbeeren · Erdbeeren · trocken

Rotweine · Red wine

Rotweinschorle	0,2l	5,90
----------------	------	------

Sachsen

Rotwein Q.b.A. Goldener Reiter	0,2l	6,90
Weingut Hanke		

Regent · Dornfelder · Spätburgunder
Kirschen · Brombeeren · trocken

Pfalz

Lokalmatador Cuvée Rot Q.b.A.	0,2l	6,70
Weingut Hammel & Cie.	0,75l	23,90

Rote Beeren · dunkle Kirschen · süffig

Hauswein / Sanziana

Cabernet Sauvignon	0,2l	6,70
Weinhaus Cramele Recas	0,75l	23,90

Schwarze Johannisbeeren · Waldbeeren
Eukalyptus · 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
Merindah	0,75l	20,90

Kirschen · Johannisbeeren · Minze
Schokolade · trocken

Prosecco & Sekt · Sparkling wine

Prosecco Frizzante DOP	0,1l	3,50
------------------------	------	------

Grapefruits · Zitrusfrüchte
trocken

Sachsen

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

Flaschengärung
frisch · feinfruchtig · trocken

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

Flaschengärung
frisch · feinfruchtig · halbtrocken

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	3,90
----------------------------	------

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
---	------

Weinbrand

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

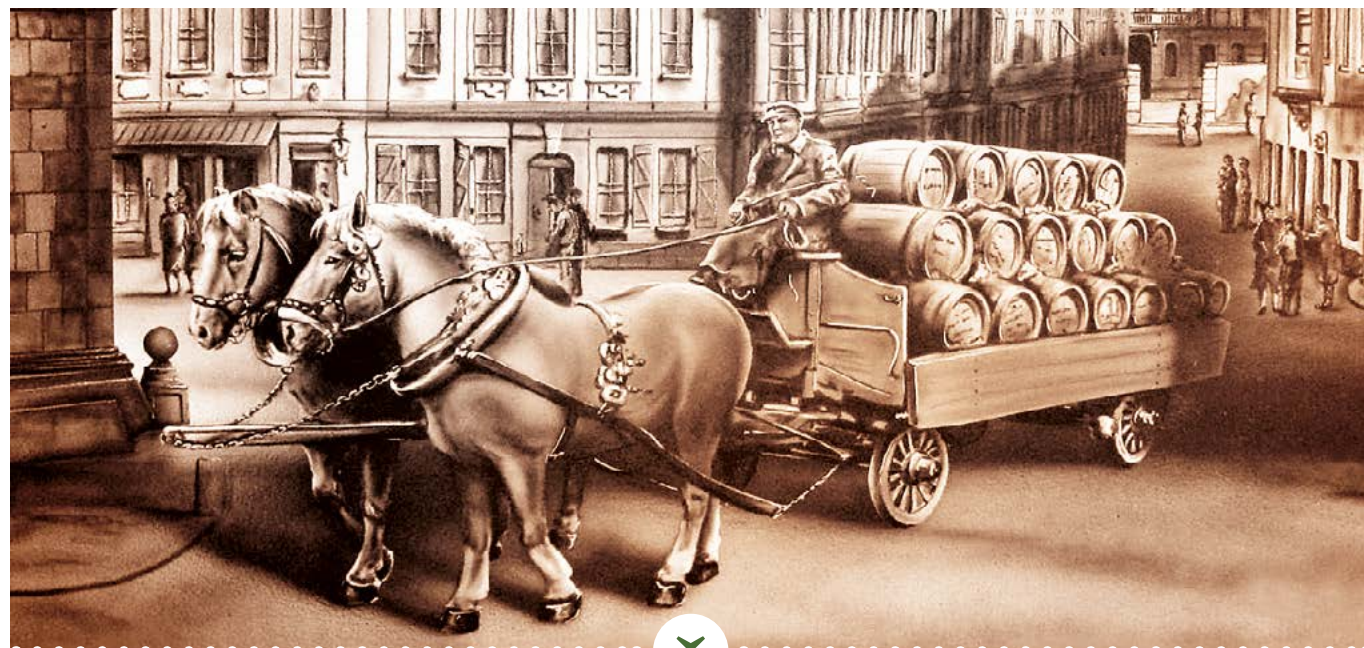
Underberg Originalflasche	3,30
---------------------------	------



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 „Neue“ 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 Kunstaustellungen 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.



www.kutscherschaeenke-dresden.de

Nur echt mit dem Siegel
Dresdner Christstollen®

- im attraktiven Geschenkkarton
- mit dem Stollen-Qualitätssiegel

Kaufen Sie hier im Restaurant den
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



**Jobs und
Ausbildung**

**außergewöhnlich
gute Bezahlung**

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

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.kutscherschaeenke-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. • 10/2025
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