



Kutscherschänke



Speisen & Getränke



Schokoladentaler
„Grüße aus Dresden“



Meissner Weingummi
verschiedene Geschmacksrichtungen, 200g

Online erhältlich unter www.shop-dresden.de

Erfrischende Longdrinks · Refreshing longdrinks

7,90



Hugo

Holunderblütensirup, Frizzante,
Sodawasser, Limettenscheibe, Minze

7,90



Canonita Spritz

Canonita de Mallorca, Frizzante,
Sodawasser, Orangenscheibe

7,90



Lillet Wild Berry

Lillet blanc, Wild Berry Tonic,
Beerenmix

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

Kutscherbrot 9,50

hausgebackenes Gemüsebrot,
dazu eingelegter Feta-Käse und Tomatensalat
*Homemade vegetable bread
with pickled feta cheese and tomato salad*

Überbackenes Würzfleisch vom Hähnchen 9,80

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

Schinkenmett fein gewürzt 150g 9,80

Hackepeter, Gewürzgurken, Zwiebeln,
Butter und Brotkorb
*Minced meat, pickled gherkins, onions,
butter and bread basket*

**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*



Serviervorschlag

Suppen · Soups

Klare Rinderkraftbrühe Terrine 7,90
mit Gemüsestreifen und Fleischklößchen

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

Sächsische Kartoffelsuppe Terrine 7,90

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

**Dresdner
Gulaschsuppe** Kelle 7,90
Doppelkelle 9,90

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



Salate · Salads



Serviervorschlag

Gurkensalat 6,50
Cucumber salad

Bunter Gartensalat 10,50

Mini-Blattsalate, Gurken, Kirschtomaten, Karotten,
Weißkohl und Senf-Kräuter-Vinaigrette
*Mini leaf salads, cucumber, cherry tomatoes, carrots,
white cabbage and mustard-herb vinaigrette*

Tomaten-Avocado-Salat mit Burrata 13,50

Basilikumpesto, marinierten Blattsalaten
und gerösteten Cashewkernen
*Tomato and avocado salad with burrata, basil pesto,
marinated lettuce and roasted cashews*

Salatvariation mit paniertem Hähnchenkeulenfleisch 15,90

Mini-Blattsalate, Gurken, Tomaten, Paprika,
gebackene Camembertecken
und Himbeer-Vinaigrette
*Breaded chicken and camembert with mini leaf salad, cucumber,
tomatoes, peppers and raspberry vinaigrette*

Brotkorb 4,90

Bread basket

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



Serviervorschlag

Knusprige Kartoffelscheiben 9,90

mit BBQ Chili Dip *oder* Honig Senf Dip, Weißkrautsalat, Karottensalat, Schnittlauch und Cashewkernen
Crispy baked potato slices with BBQ chili dip or honey mustard dip, coleslaw, carrot salad, chives and cashew

Omelett mit Würzfleisch vom Hähnchen 15,90

Champignons, Mozzarella und Salatbukett
Omelette with baked ragout of chicken, mushrooms, mozzarella and salad bouquet

Omelett mit Räucherlachs 17,90

Kräuterquark und mariniertem Rucola
Omelette with smoked salmon, sour cream and marinated rocket salad

Fischgerichte · Fish dishes

Gebratenes Schönfelder Welsfilet 20,50

mit Fenchel-Tomatengemüse und Basmati Reis
Roasted fillet of catfish with fennel, tomatoes and basmati rice

Schönfelder Forelle im Ganzen gebraten 21,50

mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Salatbukett
Schoenfelder trout fillet, melted butter, parsley potatoes and salad bouquet

Gebratenes Lachsfilet 24,50

mit Zitronen-Buttersoße, Tomaten-Kartoffelstampf, mariniertem Rucola und Cashewkernen
Roasted salmon fillet, lemon butter sauce, mashed potatoes with tomatoes, marinated rocket salad and cashew

Burger · Burger

Dazu servieren wir knusprig gebackene Kartoffelscheiben.

Served with crispy baked potato slices.



Knuspriger Hähnchen-Burger

- Dinkel-Sauerteigbrötchen
- paniertes Hähnchenkeulenfleisch
- 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



Kutschers BBQ Cheese Burger

- Dinkel-Sauerteigbrötchen
- Rinderhacksteak
- geschmolzener Cheddar-Käse
- Apfel-Zwiebel-Chutney
- BBQ Soße
- Tomaten
- marinierte Mini-Blattsalate

Spelt sourdough roll, ground beef steak, melted cheddar cheese, apple onion chutney, bbq sauce, tomatoes, marinated mini green salads



Kutschers BBQ 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	12,90
Sauerkraut und Kartoffelstampf <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 Kartoffelstampf <i>Honey roast of smoked pork, sauerkraut and mashed potatoes</i>	
Hausgemachte Sülze	18,50
mit Gurken und Schweinefleisch, Remouladensoße, Bratkartoffeln und Salatbukett <i>Homemade aspic with pork and gherkins, remoulade sauce, fried potatoes and salad bouquet</i>	

Gebratene Frikadelle „Wirtshaus Art“	19,90
mit Biersoße, gebratenen Zwiebeln und Bratkartoffeln <i>Pan-fried meatballs with beer sauce, sautéed onions and pan-fried potatoes</i>	
Gebratene Kalbsleber mit Rotweinsoße	20,40
Äpfeln, gebratenen Zwiebeln und Kartoffelstampf <i>Roasted veal liver with red wine sauce, fried onions, apples and mashed potatoes</i>	
Schweinefiletbraten sous vide gegart	20,50
mit Rahmchampignons und Kartoffelgratin <i>Sous-vide roasted pork with creamed mushrooms and potato au gratin</i>	
Pikanter Rinderschmorbraten	21,50
mit Rotkohl und Kartoffelklößen <i>Savory beef roast with red cabbage and potato dumplings</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>	
Gebackener Blumenkohl mit Zitronen-Buttersoße	15,90
Petersilienkartoffeln und Salatbukett <i>Baked cauliflower with lemon butter sauce, parsley potatoes and salad bouquet</i>	

Spezialitäten unseres Hauses · House specialties

Geschmorte Rippchen vom Rind	19,50
mit Rotweinsoße, Sauerkraut und Kartoffelklößen <i>Braised beef ribs, red wine sauce, sauerkraut and potato dumplings</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>	
Bauernente aus dem Rohr	<i>viertel Ente</i> 23,50 <i>halbe Ente</i> 29,90
Rotkohl und Kartoffelklöße <i>Roast duck, red cabbage and potato dumplings</i>	



Serviervorschlag



Deftiger Kutscherschmaus	<i>für 1 Person</i> 23,80 <i>für 2 Personen</i> 40,90
---------------------------------	--

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



Serviervorschlag

Gebratenes Schweinekotelett



Serviervorschlag

Schweineschnitzel „Wiener Art“

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

Knusprig paniertes Hähnchenkeulenfleisch 19,90

mit Zitronen-Buttersoße und Buttererbsen + 1 Beilage
Crispy breaded chicken with lemon butter sauce and green peas + 1 side dish

Gebratenes Schweinekotelett 350 g 20,50

mit Paprika-Letscho + 1 Beilage
Pan-fried pork chop with pepper lecsó + 1 side dish

Schaschlik vom Grill 20,60

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

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 21,90

mit Bratensoße und gebutterten Honigkarotten + 1 Beilage
Escalope of pork, gravy and with buttered carrots + 1 side dish

Kutscher's Rostbrätl 22,60

Mariniertes Schweinenackensteak, Bratensoße mit geschmorten Zwiebeln und Bohnen-Pilzgemüse + 1 Beilage
Marinated pork neck steak, braised onions in gravy, beans and mushrooms + 1 side dish

Brückenmeistersteak 180 g 24,80

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



Serviervorschlag

Schaschlik vom Grill



Serviervorschlag

Kutscher's Rostbrätl

Desserts · Desserts



Sächsische Quarkkälchen · auch ohne Rosinen



Gefüllter Windbeutel mit Schlagsahne

Warmer Schokoladen-Brownie	8,50
<i>mit hausgemachtem Biereis, Erdbeerragout und Schlagsahne</i>	
<i>Warm chocolate brownie with homemade beer ice cream, strawberry stew and whipped cream</i>	
Sächsische Quarkkälchen mit Apfelkompott und Schlagsahne	9,50
<i>Saxony curd cheese pancakes, apple compote and whipped cream</i>	
Gefüllter Windbeutel mit Schlagsahne, Kirschgrütze und Vanilleeis	9,90
<i>Filled cream puff with whipped cream, cherry jelly and vanilla ice cream</i>	

Köstliche Eiszeit · Delicious ice cream specialties

Gemischter Eisbecher 8,90

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

Baileys-Nuss-Eisbecher 10,50

Walnusseis, 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

Erdbeer-Joghurt-Eisbecher 10,50

Vanilleeis, Erdbeereis, Joghurt, Erdbeerragout und Schlagsahne
Vanilla ice cream, strawberry ice cream, yoghurt, strawberry stew and whipped cream

Schwarzwälder Eisbecher mit Kirschlikör 10,50

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 10,50

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 · Walnuss
 Karamell · Pistazie · Bier
1 scoop of ice cream, chocolate · vanilla · strawberry cherry · hazelnut · caramel · pistachio · beer

Schlagsahne Portion 2,00



Baileys-Nuss-Eisbecher



Schwarzwälder-Eisbecher mit Kirschlikör



Erdbeer-Joghurt-Becher



Kutscher's Eisbecher

Kuchen & Spezialitäten · Cakes & specialties

Bitte wählen Sie am Kuchenbüfett.

Kuchen	Stück	4,50
Kuchen mit Schlagsahne	Stück	5,50
Original Dresdner Eierschecke	Stück	4,80
Ofenfrischer Apfelstrudel		6,50
Ofenfrischer Apfelstrudel		10,50
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.



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	
Sächsischer Kaffee	5,50
Kaffee, Eierlikör, Schlagsahne	
Irish Coffee	6,20
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



Serviervorschlag

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, Grenadinesirup, Soda, frische Früchte

Cherry-Bierbowle *0,3 l* **5,90**

Feldi Red, Sauerkirschen mariniert mit Kirschwasser, Amaretto



0,3 l
4,80

Wellness-Limonade



Cherry-Bierbowle

0,3 l
5,90

Köstliche Säfte · Delicious juice

Granini Säfte *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**
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**

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**

Aperitifs & Longdrinks

Hugo



0,2l
7,90



0,2l
7,90

Lillet
Wild Berry

Crodino
Spritz



alkoholfrei

0,2l
6,90

Martini
Bianco e Tonic



0,2l
7,90

0,2l
7,90

Canonita
Spritz



Sarti
Lemon Spritz

0,2l
7,90



Martini Bianco 5 cl 3,90

Aperol Spritz 0,2l 7,90

Aperol, Frizzante, Sodawasser

Lillet Wild Berry 0,2l 7,90

Lillet blanc, Wild Berry Tonic, Beerenmix

Canonita Spritz 7,90

Canonita de Mallorca, Frizzante,
Sodawasser, Orangenscheibe

Campari Spritz 0,2l 7,90

Campari, Frizzante, Sodawasser, Zitronenscheibe

Gin Tonic 0,2l 7,90

Wodka Lemon 0,2l 7,90

Crodino Spritz 0,2l 6,90

Crodino Aperitivo, Sodawasser alkoholfrei

Sarti Lemon Spritz 0,2l 7,90

Sarti Rosa, Bitter Lemon

Hugo 0,2l 7,90

Holunderblütensirup, Frizzante, Sodawasser,
Limettenscheibe, Minze



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!

Cider Spezialität

Süffiger Apfelschaumwein - cider speciality

Brothers Toffee Apple Cider

Aromen von karamellisierten Äpfeln und sahnigem Toffee, köstlich erfrischend

fruchtig - erfrischend
einfach süffig



Biere vom Fass · Draught beer

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



Feldschlößchen
Pilsner

3,50

Hausgebackene
Laugenbrezel

Brauhaus Hell	0,3l	3,90
	0,5l	5,50

Schwarzer Steiger Schwarzbier	0,3l	3,90
	0,5l	5,50

Feldi Red Feldschlößchen Rotbier	0,3l	3,90
	0,5l	5,50

Erdinger Hefeweizen / Urweiße hell	0,3l	3,90
	0,5l	5,50

Radler naturtrüb	0,3l	3,90
	0,5l	5,50

Kirsch-Biermix	0,3l	3,90
Kirschnektar, Schwarzer Steiger	0,5l	5,50

Maßbier	1,0l	10,80
---------	------	-------

Zum Bier · Recommendations for beer

Hausgebackene Laugenbrezel	3,50
----------------------------	------

Wurzelbrot und Schmalztöpfchen	5,50
--------------------------------	------



Flaschenbiere · Bottled beer

Erdinger Hefeweizen Dunkel	0,5l	5,50
----------------------------	------	------

Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l	5,50
---------------------------------	------	------

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

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

Roséwein · 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



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!

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

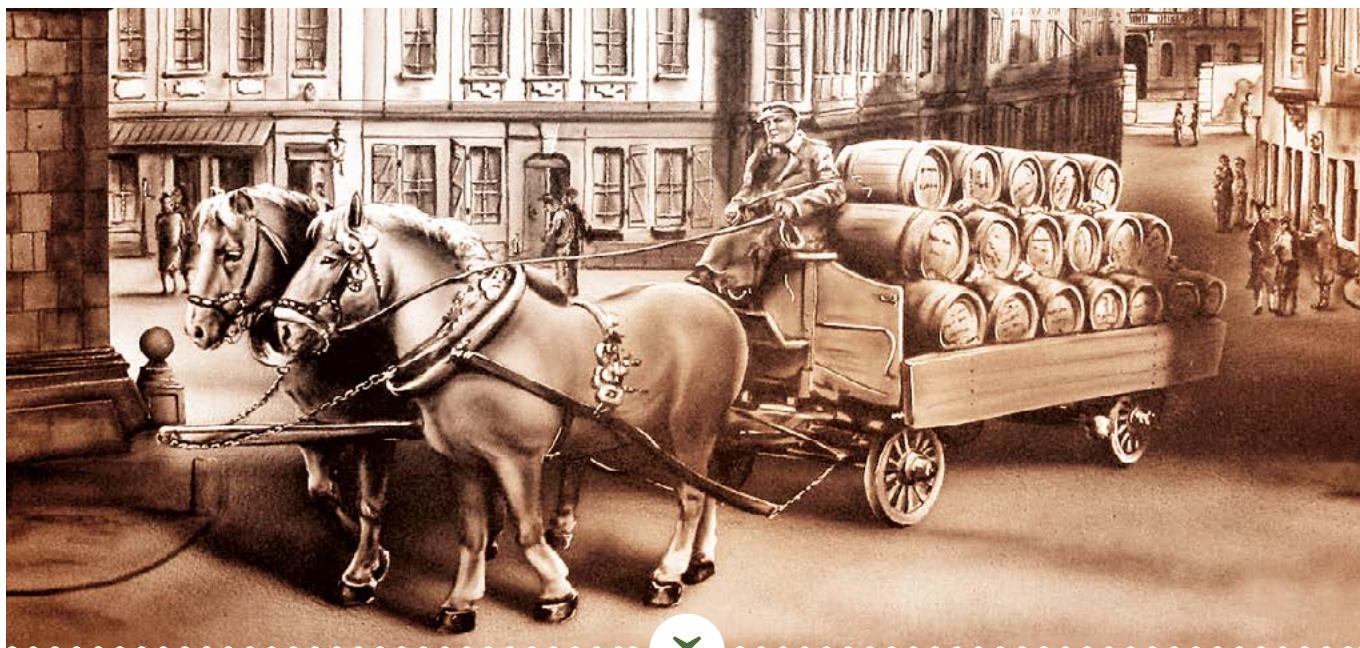
Ramazotti 3,30

Becherovka 3,30

Jägermeister eisgekühlt 3,30

Underberg Originalflasche 3,30





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 „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 Prägstätte, 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.



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

- + 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. · 06/2026
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