

Speisen

SUPPEN & SALATE

SOUP & SALAD

Sächsische Pilzcremesuppe 8.5
Cream of mushroom soup

Sächsische Kartoffelsuppe 8.1
mit gebratenen Wurstscheiben
Potato soup with fried sausage slices

Gärtner Salat Blattsalate, Gurke,
Tomate, Paprika, Croûtons
gekochtes Ei mit Kräutervinaigrette 14.5
mit gegrillter Hähnchenbrust 18.9
*Gardener's salad with leaf lettuce, cucumber,
tomato, pepper, croutons with boiled egg with herb
vinaigrette (14.5) with grilled chicken breast (18.9)*

HAUPTGERICHTE · MAIN COURSES

Original Wiener Schnitzel 28.9
Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln
und kleinem Salat
Veal schnitzel with fried potatoes and a small salad

Schnitzel "Spezial" 19.9
saftiges Schweineschitzel aus der Oberschale
in knuspriger Zwickelbierpanade
mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat
*juicy pork schnitzel from the top dish in crispy beer batter
breeding with homemade potato and cucumber salad*

Hausgemachter Serviettenknödel 17.5
mit Rahmpilzen und gemischtem Salat
Dumplings with creamed mushrooms and salad

Linguine 17.1
mit grünem Spargel, Pinienkernen und
Weißweinsauce
Pasta with asparagus, pine nuts and white wine sauce

Schweinsleber „Radeberger Spezial“ 17.5
mit Balsamico-Zwiebel-Sauce, Kartoffelpüree
und Röstzwiebeln
*Pork liver with balsamic onion sauce, mashed potatoes
and fried onions*

Knusprige ganze Schweinshaxe 23.5
mit Zwickelbiersauce, Sauerkraut
und Kartoffelklößen
*Crispy pork knuckle with Zwickel beer sauce, sauerkraut
and potato dumplings*

SÄCHSISCHE SPEZIALITÄTEN

SAXON SPECIALTIES

Sächsisches Feuerfleisch „pikant“ 21.9
mit hausgemachten Herzoginkartoffeln
und Spitzpaprika
Spicy pork with peppers and duchess potatoes

Deftige Brotzeit

Auswahl von regionalen Wurst- und
Schinkenspezialitäten mit Käse

Für eine Person 18.9
Für zwei Personen 25.9
*Hearty snack selection of regional sausage and ham
specialties with cheese*

Sächsischer Sauerbraten 24.9
mit Rosinensauce, Schmand, Cassisrotkohl
und Kartoffelklößen
*Saxon sauerbraten with raisin sauce, red cabbage
and potato dumplings*

Wildbratwurst 16.9
vom sächsischen Wild, mit Kartoffelpüree
und Sauerkraut
Venison bratwurst with mashed potatoes and sauerkraut

Sächsischer Wels 23.5
mit Bratkartoffeln, Senfsauce und einem
gemischten Salat
*Saxon catfish with fried potatoes, mustard sauce
and salad*

DESSERT

Hausgemachter Apfelstrudel 8.9
mit Amarettoschaum
Homemade apple strudel with amaretto foam

Hausgemachte Quarkkeulchen 8.5
mit Apfelkompott und Vanilleschaum
Quark dumplings with apple sauce and vanilla sauce

Original Dresdner Eierschecke 4.9
mit Sahne 5.5
Original Dresdner Eierschecke with whipped cream

Inklusivpreise in € – 04/2026

Für Beilagenänderungen berechnen wir 2,00 €.

Speisen

EIS • ICE CREAM

Schwedeneisbecher 8.9

Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör
und Schlagsahne

*Swedish sundae: vanilla ice cream with applesauce,
egg nog and whipped cream*

Schwarzwälder Eisbecher 8.9

Vanilleeis und Stracciatella Eis
mit marinierten Sauerkirschen,
Schlagsahne und Schokoladenraspel

*Black Forest sundae: vanilla ice cream and stracciatella
ice cream with marinated sour cherries, whipped cream
and chocolate shavings*

Gemischter Eisbecher 7.5

Vanilleeis, Schokoladeneis und
Erdbeereis mit Schlagsahne

*Mixed sundae: vanilla ice cream, chocolate ice cream and
strawberry ice cream with whipped cream*

Eisschokolade 5.9

Schokoladenmilch, 1 Kugel
Schokoladeneis, Schlagsahne, Schokoraspel
*Iced chocolate: chocolate milk, 1 scoop of chocolate ice
cream, whipped cream, chocolate shavings*

Eiskaffee 5.9

Kaffee, 1 Kugel Vanilleeis,
Schlagsahne, Kaffeepulver

*Iced coffee: coffee, 1 scoop of vanilla ice cream, whipped
cream, coffee powder*

Eissorten pro Kugel 2.3

Schoko, Vanille, Erdbeere, Stracciatella
*Ice cream flavors: chocolate, vanilla, strawberry,
stracciatella (price per scoop)*

Wie kommt das Bier in den Tank?

Wenn der nostalgische, rot-markante und
45 PS-starke Lkw Robur GARANT (Baujahr 1959)
vor dem Radeberger Spezialausschank an der
Brühlschen Terrasse hält, dann heißt es: **Tank-Zeit!**
Irgendwann sind sie leer, die leuchtend-kupfernen
Ausschanktanks. Wie zu alten Zeiten kommt dann
der Brauerei-Laster durch die Dresdner Heide
gefahren. Bevor das braufrische Bier in die Tanks
darf, müssen diese sorgfältig gereinigt werden.
Aber wie bekommt man anschließend das Bier
eingefüllt, ohne dass es schäumt? „Der Tank
wird mit Kohlensäure vorgespannt“, erklärt der
Fachmann. Zwei Mal 1.046 Liter fließen so ohne
eine einzige Schaumkrone in die Kupfertanks. An
einem Tag das klassische Radeberger Pilsner, am
anderen das beliebte Zwickelbier. Na dann, Prost!



Hier gibt's das Video dazu:

