

Speisen

SUPPEN & SALATE

SOUP & SALAD

Soljanka 8.5
mit Schmand und Zitrone
Solyanka with sour cream and lemon

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 Kartoffel-Gurken-Salat
Veal schnitzel with potato and cucumber salad

Schnitzel "Spezial" 19.9
saftiges Schweineschitzel in knuspriger Brezel-
panade mit Pommes Frites & einem kleinen Salat
*juicy pork schnitzel in a crispy pretzel coating, served with
french fries and a small salad*

Hausgemachte gebratene Semmelknödel 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 Kartoffelstampf und Schmorzwiebeln
Pork liver with mashed potatoes and braised 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

Biergulasch „Szegediner Art“ 21.9
mit Sauerkraut und gebratenen Semmelknödeln
Beer goulash with sauerkraut and fried bread dumplings

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, Preiselbeerrotkohl
und Kartoffelklößen

*Saxon sauerbraten with raisin sauce, cranberry red cabbage
and potato dumplings*

Wildbratwurst 16.9

vom sächsischen Wild, mit Kartoffelstampf
und Sauerkraut

Venison bratwurst with mashed potatoes and sauerkraut

Matjes „Hausfrauen Art“ 19.5

mit Remoulade, Salat und Kartoffel Drillingen

Pickled herring with remoulade, salad and potatoes

DESSERT

Hausgemachter Apfelstrudel 8.9

mit Amarettosahne

Homemade apple strudel with amaretto cream

Hausgemachte Quarkkeulchen 8.5

mit Apfelkompott und Vanillesahne

Quark dumplings with apple compote and vanilla cream

Original Dresdner Eierschecke 4.9

mit Sahne 5.5

Original Dresdner Eierschecke with whipped cream

Inklusivpreise in € – 06/2026

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, eggnog 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, Schokoraschel
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

Eisorten 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:

