

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

Kleiner gemischter Salat 6.5
Small mixed salad

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 27.9
Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln
Veal schnitzel with pan-fried potatoes

Schnitzel "Spezial" 19.9
saftiges Schweineschitzel in knuspriger Brezel-
panade mit Kartoffel-Gurken-Salat
*juicy pork schnitzel in a crispy pretzel coating, served with
potato and cucumber salad*

Schnitzel „Radeberger“ 23.9
saftiges Schweineschitzel in Brezelpanade mit
Rahmchampignons und Pommes Frites
*juicy pork schnitzel in a pretzel coating, served with creamed
mushrooms and french fries (a small salad can be added)*

Hausgemachte gebratene Semmelknödel 17.5
mit Rahmpilzen und gemischtem Salat
Dumplings with creamed mushrooms and salad

Linguine 17.1
mit Rahmspinat, Kirschtomaten und
Pinienkernen
Pasta with creamed spinach, cherry tomatoes and pine nuts

Schweinsleber „Radeberger Spezial“ 17.5
mit Kartoffelstampf und Schmorzwiebeln
Pork liver with mashed potatoes and braised onions

Knusprige ganze Schweinshaxe 23.5
mit Zwickelbiersoße, 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

Kaltes oder warmes Bratenbrot
mit Meerettich-Senf, gepickelten Gemüse und
roten Zwiebeln 15.5
mit warmer Bratensoße 16.5
*Cold or warm roast bread with horseradish mustard, pickled
vegetables and red onions (15.5), served with warm gravy (16.5)*

Käsebrett 18.9
mit sächsischen Käsesorten, Feigensenf,
Obst, Nüssen und Brot
*Cheese platter with saxon cheeses, fig mustard,
fruit, nuts and bread*

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 Sahne
Homemade apple strudel with cream

Hausgemachte Quarkkeulchen 8.5
mit Apfelkompott und Sahne
Quark dumplings with apple compote and cream

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

Inklusivpreise in € – 08/2026

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, Schokoraspel
*Iced chocolate: chocolate milk, 1 scoop of chocolate ice
cream, whipped cream, chocolate shavings*

Eiskaffee 5.9

Kaffee, 1 Kugel Vanilleeis,
Schlagsahne

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

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:

