



ITALIENISCHES DÖRFCHEN

IHRE GASTLICHKEIT AN DER SEMPEROPER

DAS DRESDNER TRADITIONSHAUS

SPEISEN & GETRÄNKE



GENUSS-DRESDEN.DE

GESCHMACK VERBINDET

LIEBE FREUNDE UND LIEBE GÄSTE,

Von den Dresdenern heute noch liebevoll „ID» genannt prägte der Volksmund die für Sachsen ungewöhnliche Hausbezeichnung vor zweieinhalb Jahrhunderten. Die italienischen Handwerker und Künstler des Architekten Caetano Chiaveri richteten sich während der Bauzeit der barocken Hofkirche an diesem Ufer des Elbbogens häuslich ein. Später entstand an gleicher Stelle „Helbig’s Etablissement / ITALIENISCHES DÖRFCHEN“ eine über Deutschlands Grenzen beliebte Gaststätte. Dieser Vorgänger dieses heutigen architektonischen Kleinods fiel im Jahre 1903 eine Elbuferregulierung zum Opfer.

Durch den damaligen Stadtbaurat Prof. Hans Erlwein, den Stadtbaudirektor Hirschmann, den Geheimrat Gussmann, durch den Bildhauer Georg Wrba und andere namhafte Künstler wurde in den Jahren 1911 bis 1913 das Projekt des ITALIENISCHEN DÖRFCHEN errichtet. Exklusiv ausgestattet, verfügte das Restaurant über eine Reihe verschieden gestalteter Gasträume.

Bei der komplexen Rekonstruktionen von 1993 bis 1994 war man bemüht, mit höchstem künstlerischem Niveau die Eigenwilligkeit aller Räume trotz verschiedener technischer Innovationen zu erhalten.

Das Restaurant ITALIENISCHES DÖRFCHEN findet man seit fast 100 Jahren direkt am Theaterplatz im historischen Stadtzentrum Dresdens. Heute zählt „ITALIENISCHES DÖRFCHEN“ zu den schönsten Gasthäusern Deutschlands.



VORSPEISEN & SUPPEN APPETISERS AND SOUPS

FRUCHTIGES TOMATENSÜPPCHEN ^{G,L}

mit Basilikum

fruity tomato soup with basil

5,90 EUR

PILZCREMESUPPE ^{G,L}

mit Rahm und Kräutern

mushroom cream soup with cream and herbs

6,90 EUR

DRESDNER WURSTSALAT ^{G,L,L,1,3}

mit Zwiebeln, Käse & Saurer Gurke

Wachwitzer sausage salad with onions, cheese

& sour cucumber

6,80 EUR

„OMAS WÜRZFLEISCH“ ^{A,G,L}

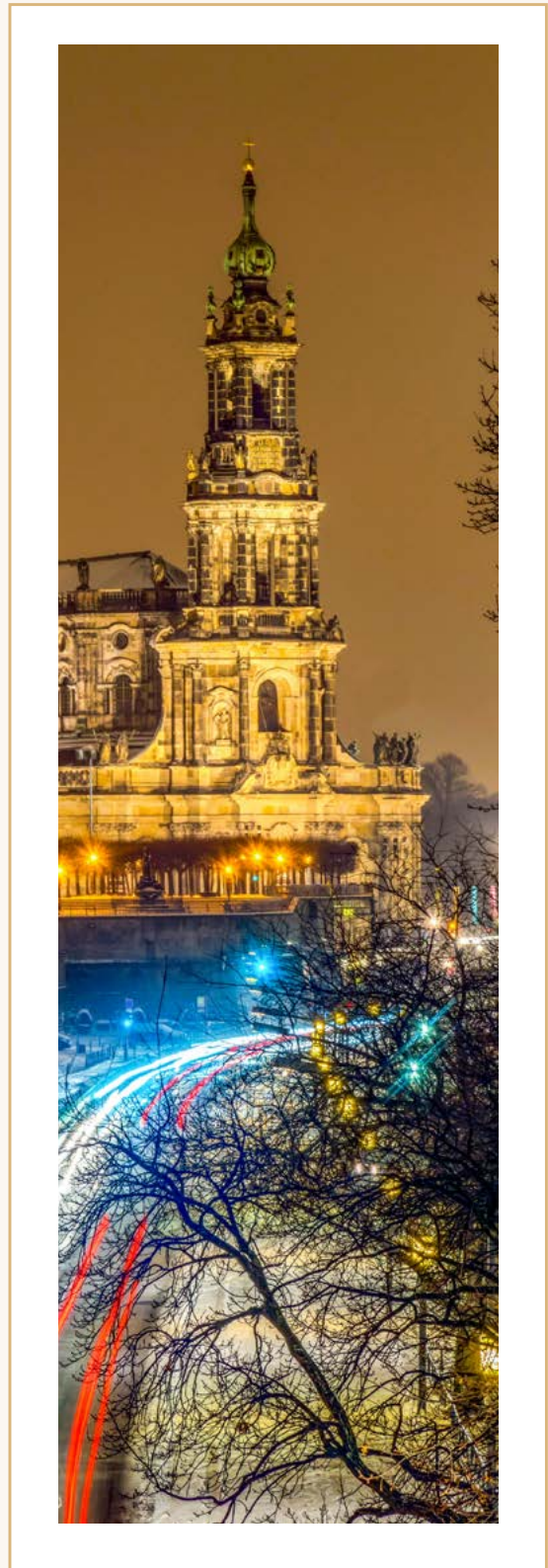
Würzfleisch gratiniert mit Gouda,

dazu reichen wir Buttertoast

Cocked pork ragout with citron and gouda,

served with buttertoast

7,70 EUR



SALATE SALADS

SALAT DER SAISON^M

Frisch gezupfte Salate und knackiges Gemüse der Saison

Seasonal salad freshly gathered salad greens and crunchy vegetables of the season

...als Beilagensalat

...as a side salad

5,20 EUR

FRÜHLINGSSALAT^M

frisch gezupfte Salate und knackiges Gemüse der Saison,

Wachwitzer spring salad freshly gathered salad greens and crunchy vegetables of the season

...mit gebratener Hähnchenbrust

...with fried chicken

11,80 EUR

...mit, auf der Haut gebratenem Filet vom Lachs ^{A,D}

...fried fillet of the gilthead with the skin

13,80 EUR



VEGETARISCH VEGETARIAN

ALPENSCHMAUS

Deftige Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Schnittlauch ^{A,C,G,1,3}

Homemade egg noodles „spaetzle“ with roasted onions and mountain cheese

10,80 EUR

BUTTERTAGLIATELLE ^{A,C,G}

mit Rahmschwammerl

With creamy mushroom

10,80 EUR

GEMÜSE-LASAGNE ^{G,L,O}

mit Käse gratiniert & Tomatensauce

VEGETABLE LASAGNE With cheese au gratin and tomato sauce

11,80 EUR

SPINATKNÖDELTALER ^{A,C,G,L}

mit einem kleinen Beilagensalat

spinach dumplings with small salad

11,80 EUR

VEGAN VEGAN

GEGRILLTE ZUCCHINI STEAKS „ARGENTINISCH“

mit Gemüse & Drillingen

Grilled courgette steaks „Argentinian“ With vegetables & small potatoes

12,80 EUR

BROTZEIT AN DER SEMPEROPER BREAD TIME

BRATENBROT ^{A,G,1,3}

Warmer Schweinebraten auf Holzofenbrot, mit Gurke und Meerrettich

Roasted pork on wood oven bread with cucumber and horseradish

8,90 EUR

„KLASSIKER“ ^{C,G,M,1}

Sülze mit Bratkartoffeln, Remoulade & kleinem Salat

Brawn with fried potatoes, remoulade & small salad

9,80 EUR

„JAUSEN AN DER ELBE“

luftgetrockneter Schinken³, Blut- und Leberwurst¹, Schweineknacker^{1,3}, zweierlei Käse¹
und Räucherlachs dazu reichen wir Senf^M und Meerrettich, Rote Beete und Gewürzgurke^{1,4}
serviert mit Bauernbrot und Baguette

*dried ham³, blood and liver sausage, pork chop, two types of cheese and smoked salmon, served with mustard
and horseradish, beetroot and gherkin served with farmhouse bread and baguette*

13,50 EUR



OFEN OVEN

GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM RIND ^{G,O,1,3}

mit Cremespinat, Petersilienkartoffeln und Meerrettichsoße

Boiled beef with cream spinach, parsley potatoes and horseradish sauce

16,20 EUR

ZARTER SCHWEINEBRATEN ^{A,C,G,1,3,4}

mit Spinatknödel-Talern und Sauerkraut

tender roast duroc pork with spinach dumplings and sauerkraut

14,80 EUR

SZEGEDINER GULASCH ^{A,G,1}

mit Böhmischen Knödeln und Sauerkraut

SZEGEDINE GULASCH With Bobmia dumplings and sauerkraut

13,20 EUR



DER RENNER AN DER ELBE

BRAUMEISTERSCHNITZEL ^{A,C}

gefüllt mit Schinken und Bergkäse¹

dazu Buttererbsen und Steakhauspommes

Brewmaster escalope filled with ham and mountain cheese with butter peas and steakhouse fries

15,60 EUR

PFANNE

WIENER SCHNITZEL ^{A,C,1,3,9}

in Fassbutter gebraten, mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Beilagensalat

Fried in butter, with roasted potatoes, cranberries and a mixed salad

...von der Kalbsoberschale *from the calf upper shell*

18,20 EUR

RINDER - ZWIEBELROSTBRATEN VOM GRILL ^{A,L,M}

mit Röstzwiebeln, Bohnen und Bratkartoffeln

Roastbeef with onions, beans and roasted potatoes

17,80 EUR

ARGENTINISCHES RINDERHÜFTSTEAK (200 GR.) ^{A,G}

medium gebraten, mit Kräuterbutter und Süßkartoffelpommes

Argentinian rumpsteak medium fried, with herb butter and sweet potatoes french fries

19,90 EUR

KALBSLEBER NACH SÄCHSISCHER ART ^{A,O,1,3}

mit Kartoffelstampf, roten Zwiebeln und geschmorte Apfelspalten

Saxon Veal Liver with potato mousse, red onions and braised apples wedges

16,20 EUR



FISCH FISH SPECIALITIES

AUF DER HAUT GEBRATENER ZANDER ^{A,D,G,3}

mit Brokkoli und Kartoffel-Speck-Creme

filet of pikeperch with broccoli and potato and bacon cream

16,20 EUR

FORELLE „MÜLLERIN ART“ ^{A,D,G}

mit Petersilienkartoffeln & Salat

tout species with potato & salat

15,90 EUR

FILET VON LACHS, FORELLE UND ZANDER ^{A,D,G}

mit saisonalen Gemüse & Butterreis *fish pan with seasonal vegetables & butter rice*

16,90 EUR

EINE ELBSTORY....DER ELBLACHS IST WIEDER DA

Das letzte bekannte Exemplar wurde in den 30er Jahren in der Nähe von Dresdens berühmter Brücke Blaues Wunder gefangen. Nach der Wende begann man gezielt mit der Reanimierung der Population. 1998 landeten die ersten Rückkehrer aus dem Atlantik in ihrer sächsischen Heimat. Inzwischen treffen jedes Jahr Hunderte wieder in Sachsen ein. Die natürliche Reproduktion sei damit in Gang gekommen, hieß es.

SCHLEMMERBURGER ^{A,E,L,M}



DÖRFCHENBURGER

200 Gramm reinstes Rindfleisch,
Wachwitzer Burgersauce, Cheddar-Käse, knackiger Salat, Gurken,
sonnengereifte Tomaten & würzige rote Zwiebeln mit Süßkartoffelpommes

BURGER OF ELBE

*200 grams of purest beef, Wachwitzer Burgersauce, cheddar cheese, crispy salad, cucumbers,
sun-ripened tomatoes & spicy red onions with sweet potato fries*

13,80 EUR

DESSERT

APFELSTRUDEL ^{A,C}

mit Vanilleeis

homemade apple strudel with raisins

and vanilla ice cream

6,80 EUR

KAISERSCHMARRN ^{A,C,G}

mit Rosinen, Mandeln & Apfelmus

(ca.20 min)

chopped pan cakes with plump confit

7,70 EUR

9,90 EUR für 2 Personen



EISKAFFEE ODER EISSCHOKOLADE ^{A,G,1,2,3}

Vanilleeis mit Kaffee oder Schokolade & Sahne

vanilla ice cream with coffee and cream

4,60 EUR

EISZWERG FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE ^{A,G,1,2,3}

Erdbeereis, Schokoladeneis & Smarties

strawberry ice cream, chocolate ice cream & Smarties

4,20 EUR

EISSPEZIALITÄTEN ICE CREAMS

FÜRST PÜCKLER ^{A,G,1,2,3}

5,20 EUR

Schokoladeneis, Vanilleeis, Erdbeereis, Schlagsahne,
Waffel & Schokoraspeln

Chocolate ice cream and Vanilla ice cream, Strawberry ice cream and whipped cream, a waffle stick & chocolate Shavings

GIOTTOBECHER ^{A,G,H,1,2,3}

6,20 EUR

Stracciatellaeis ,Schokoladeneis ,Vanilleeis, Schlagsahne,
Giotto & Schokoladensauce

Stracciatella Ice cream ,Chocolate ice cream ,vanilla ice cream and whipped cream, Giotto & Chocolate sauce

YOGURETTE-ERDBEER-BECHER ^{A,G,1,2,3}

6,20 EUR

Joghurteis, Erdbeereis, Schokoladeneis, frische Erdbeeren,
Ferrero Yogurette & Sahne

Joghurt Ice cream, Strawberry Ice cream, Chocolate Ice cream, Fresh Strawberries, Ferrero Yogurette & Cream

NUSS-CARAMEL-BECHER ^{A,G,H,1,2,3}

6,20 EUR

Pistazieneis, Vanilleeis, Nusseis, karamellisierte Nüsse,
Karamelsauce & Sahne

Pistachio , vanilla ice cream , butter pecan ice cream , caramelized nuts, caramel sauce cream

SCHWEDENEISBECHER ^{A,G,1,2,3}

6,60 EUR

Schokoeis, Vanilleeis, hausgemachtes Apfelkompott, Eierlikör,
Sahne & Minze

Chocolate Ice cream, vanilla ice cream , homemade apple sauce , eggnog ,cream and mint



BIER VOM FASS

HACKER-PSCHORR MÜNCHNER HELL ^{E.3}

0,3l 2,90 EUR

0,5l 4,50 EUR

PAULANER HEFE WEISSE ^{E.1,E.3}

0,3l 2,90 EUR

0,5l 4,50 EUR



FLASCHENBIER

HACKER-PSCHORR MÜNCHNER HELL

ALKOHOLFREI

0,5l 4,50 EUR

HACKER-PSCHORR

KELLERBIER

0,5l 4,50 EUR

KAFFEE & CO

Tasse Kaffee	2,20 EUR
Kännchen Kaffee	3,70 EUR
Cappuccino original ^H	2,70 EUR
Espresso	2,00 EUR
Espresso doppelt	3,20 EUR
Heiße Schokolade	3,70 EUR
Grog vom Rum	4,00 EUR
Latte Macchiato ^H	3,20 EUR
Milchkaffee ^H	3,70 EUR
Baileys Kaffee	5,40 EUR
Irish Kaffee	6,50 EUR

EILLES TEA-CADDIES

Earl Grey
Darjeeling
Asia-Grüntee
Englisch Breakfast
Sommerbeeren
Roiboos Vanille
Bio Kamille, Pfefferminze
GLAS 0,30 l
3,00 EUR

MINERALWASSER

ORIGINAL SELTERS CLASSIC

erfrischend prickelnd mit Kohlensäure versetzt

ORIGINAL SELTERS MEDIUM

filigran feinperlend mit reduzierter Kohlensäure

ORIGINAL SELTERS NATURELL

natürliches Mineralwasser kohlenstofffrei

0,25 l 2,50 EUR

0,75 l 5,70 EUR

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

ZITRUS

HOLUNDER - BASILIKUM

ERDBEER - SCHWARZE JOHANNESBEERE

APFEL - KIRSCH

HIMBEER - MINZ

0,50 l

5,20 EUR

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

INDIAN TONIC WATER ¹³

ORIGINAL BITTER LEMON ^{13,1}

AMERICAN GINGER ALE ^{1,12}

RUSSIAN WILD BERRY

0,2 l 2,60 EUR

PEPSI COLA ^{1,2,11} PEPSI COLA LIGHT ^{1,2,5,11} MIRINDA ^{1,2} SEVEN UP

0,20 l Flasche 2,40 EUR

0,40 l 3,90 EUR



SÄFTE & NEKTAR AUS DER REGION

APFELSAFT

KIRSCHNEKTAR

ORANGENSAFT

ANANASSAFT

BANANENNEKTAR

PFIRSICHNEKTAR

GRAPEFRUITSAFT

TOMATENSAFT

JOHANNISBEERNEKTAR SCHWARZ

ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLE

0,20 l 2,50 EUR

0,40 l 4,10 EUR



WEISSWEINE

RIESLING GEGEN GERADE ^N WEINGUT HAMMEL & CIE	0,20 l	5,80 EUR
Gegen die ‚gerade‘ Linie eines modernen Weinbaus auf die Flasche gebracht. Die Rieslingtrauben aus unseren ältesten Rieslinglagen wurden in einem alten Holzfass mit der natürlichen Spontanhefe vergoren.	0,75 l	21,50 EUR
LUGANA DI SIRMIONE VIGNETO BORGHETTA ^N VENETIEN	0,20 l	7,90 EUR
Das Weingut ist das einzige, das den Namen ‚Sirmione‘ als Produktqualifikation verwenden darf. Frische, Frucht und die einmalige Typizität der Trebbiano-Traube zeichnen diesen Lugana aus.	0,75 l	29,90 EUR
FILDEFERE CHARDONNAY ^N MAISON SAUVION, VAL DE LOIRE	0,20 l	5,50 EUR
Aromen nach frischen Früchten, Zitrusfrüchten und exotischen Früchten, Sehr zart am Anfang, dann nervöser und frischer durch seine zarte Säure	0,75 l	20,50 EUR
SISSI & FRANZ LIEBLICHES WEISS ^N WEINGUT HAMMEL & CIE	0,20 l	5,50 EUR
Cuvée aus Rivaner, Silvaner & Scheurebe	0,75 l	20,50 EUR
So wie Sissi & Franz zusammengehören, vereint dieser Wein Trinkvergnügen und Lebensfreude in besonderer Weise. Eine saftig-vollmundige, sowie ausgeprägt aromatische Frucht verbindet sich mit dezenter Restsüße zu einem erfrischenden Genuss.		
LA MAREA SOAVE ^N VENETIEN	0,20 l	5,20 EUR
Das expressive Bouquet intensiver frisch-fruchtiger Zitrone und saftiger Grapefruit wirkt harmonisch und unkompliziert.	0,75 l	19,50 EUR

PROSECCO & CO

PROSECCO SPUMANTE ^N EXTRA DRY - SERENA - VENETO	0,10 l	4,80 EUR
Die erlesene Art des Prosecco, hergestellt in Flaschengärung	0,75 l	29,50 EUR
JUICY IN THE SKY - TRAUBENSAFTSECCO - ALKOHOLFREI WEINGUT HAMMEL & CIE	0,10 l	4,00 EUR
Ein himmlisch, erfrischend-spritziger Genuss! Kein Alkohol, kein Zuckerzusatz, aber viel fruchtiges Aroma von 100% Pfälzer Trauben. Am besten rockt unsere Juicy on the rocks eiskalt pur oder mit einem Stück Zitrone und einem Minzblättchen. The Sky is the Limit!	0,75 l	18,00 EUR

ROTWEINE

BLAUER SPÄTBURGUNDER GROSSES HOLZ ^N WEINGUT HAMMEL & CIE		
Ruhevoller Ausbau im Buntsandsteinkeller, ziegelrotes Funkeln, elegantes Aroma nach Waldbeeren mit duftigem Bouquet, zarte Tannine paaren sich mit saftiger Frucht und Fülle	0,20 l	5,60 EUR
	0,75 l	21,00 EUR
DOPPIO PASSO PRIMITIVO ^N APULIEN	0,20 l	6,80 EUR
Der Doppio Passo Primitivo ist ein Primitivo mit fantastischer Fülle und mit eindeutigem Charakter, der farb- und extraktreich ist. Am Gaumen präsentiert sich der Doppio Passo Primitivo sehr schmelzig und voluminös mit runder, feiner Fruchtsüße	0,75 l	24,90 EUR
FILDEFERE MERLOT ^N MAISON SAUVION, VAL DE LOIRE	0,20 l	5,50 EUR
In der Nase sonnengereifte Früchte. Am Gaumen stoffig und rund mit einer Tanninstruktur von großer Finesse.	0,75 l	20,50 EUR
SISSI & FRANZ LIEBLICHES ROT ^N WEINGUT HAMMEL & CIE	0,20 l	5,50 EUR
Cuvée aus Portugieser, Dornfelder & Spätburgunder	0,75 l	20,50 EUR
So wie Sissi & Franz zusammengehören, vereint dieser lieblich funkelnde Rotwein Trinkvergnügen und Lebensfreude in besonderer Weise. Harmonische Frucht gepaart mit eleganter Restsüße		

ROSÉWEINE

SISSI & FRANZ LIEBLICHES ROSÉ ^N WEINGUT HAMMEL & CIE	0,20 l	5,50 EUR
Cuvée aus Portugieser, Dornfelder & Spätburgunder	0,75 l	20,50 EUR
So wie Sissi & Franz zusammengehören, vereint dieser liebliche Rosé Trinkvergnügen und Lebensfreude in besonderer Weise. Harmonische Frucht und eine erfrischende Restsüße, machen diesen Wein zum idealen Begleiter		
FILDEFERE SYRAH ROSÉ ^N MAISON SAUVION, VAL DE LOIRE	0,20 l	5,50 EUR
In der Nase frische rote Früchte und Bonbonnoten.	0,75 l	20,50 EUR
Weit am Gaumen, aber sehr frisch		

AUSGESUCHTE WEINE AUS SACHSEN



GOLDRIESLING QBA^NTROCKEN

In der Farbe stellt er sich hellgelb mit leichtgrünlichen Reflexen dar. Sein feiner Duft gepaart mit Aromen von spritzigen Zitronen und Limetten macht bereits Appetit auf mehr. Auch weiße Johannisbeere und weißer Pfirsich gesellen sich hinzu. Geschmacklich eher ein Leichtgewicht, besticht er dennoch mit seiner jugendlichen Frische, feingliedriger Säure und anregendem Geschmack.

0,20 l **8,50 EUR**
0,75 l **29,90 EUR**

MÜLLER THURGAU^N

Ein Müller - Thurgau wie aus dem Lehrbuch! Anregende Frische und saftige Frucht. Sein Duft erinnert an reife, weiße Pfirsiche und gelbe Citrusfrüchte. die dezente erfrischende Würze und die angenehme Säure sorgen für einen guten Trinkfluß und jede Menge Trinkspaß.

0,20 l **7,70 EUR**
0,75 l **29,00 EUR**

SCHIELER QBA^N TROCKEN

Cuvée aus Kerner & Dornfelder

Schieler ist ein roséfarbener Wein, genauer gesagt ein Rotling, der aus roten und weißen Trauben hergestellt wird, die gemeinsam verarbeitet werden müssen. Der Name Schieler darf nur von Sächsischen Winzern verwendet werden und leitet sich von den Fürstenschülern der St. Afra Fürstenschule zu Meißen ab. Diese Studenten sollen in früheren Zeiten Schieler bevorzugt getrunken haben. Schüler heißt im sächsischen Dialekt Schieler! Ein Wein der wegen seines gut abgestimmten Säure Restsüße Spiels einen angenehmen Trinkfluss aufweist.

0,20 l **7,70 EUR**
0,75 l **29,00 EUR**





ELBLING^N

Der Elbling gehört zu den ältesten kultivierten Weißweinreben Europas - heute aber nur noch selten zu finden - unter anderem im Elbtal. Wiesenkräuter, grüner Apfel, weißer Tee strömen in die Nase. Diese Frische setzt sich am Gaumen fort - mit einer lebendigen & reifen Säure ist er wunderbar saftig und macht Lust auf mehr.

0,20l **7,20 EUR**
 0,75l **27,00 EUR**

PINOT BLANC^N

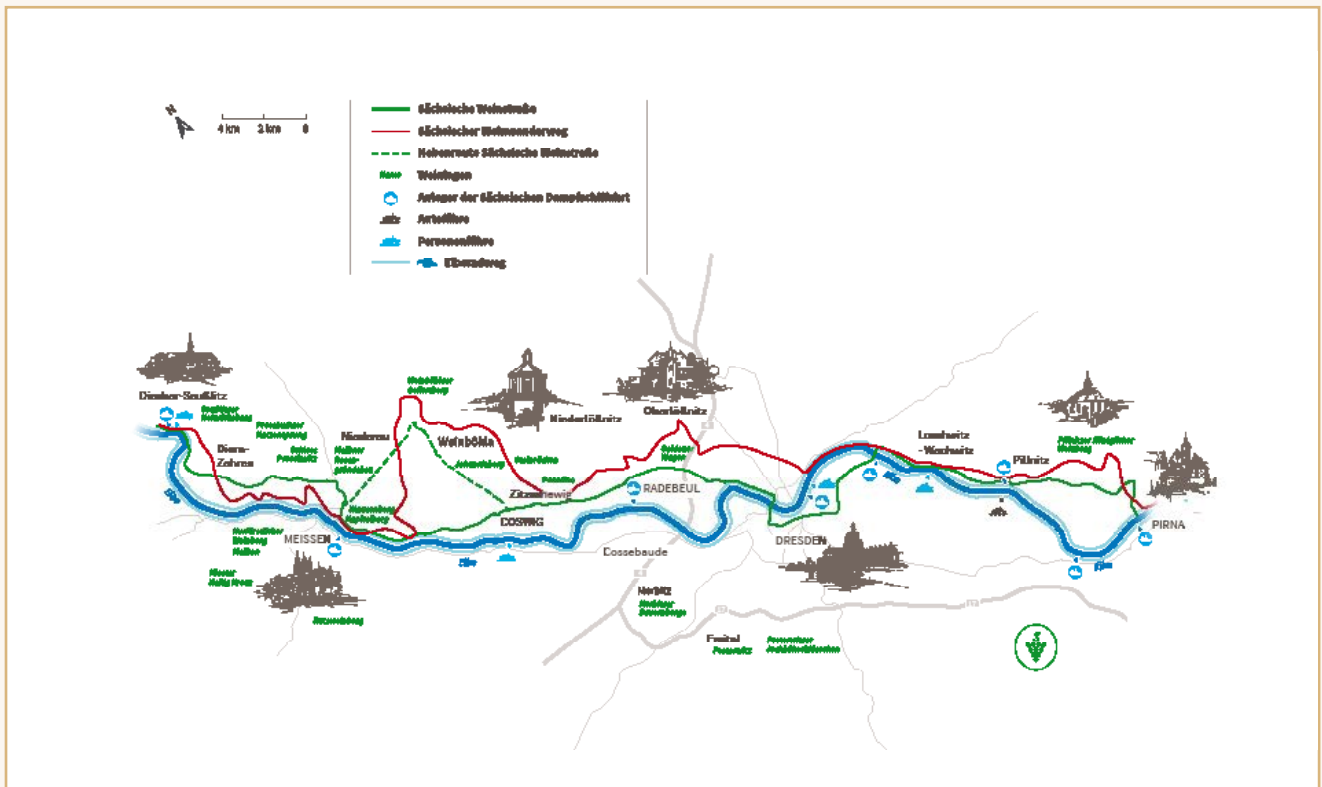
Der Stil dieses Pinot Blanc reflektiert genau das, für was das Weinhaus Prinz zur Lippe steht. Der Wein ist klar und frisch mit Aromen von gelben Früchten. Dieser elegante Weißburgunder ist der ideale Begleiter für jeden Anlass.

0,20l **7,70 EUR**
 0,75l **29,00 EUR**

ROTWEINCUVÉE FRIEDERIKE^N

Das Rotweincuvée, bestehend aus Dornfelder und Spätburgunder, wurde zu Ehren Friederike Prinzessin zur Lippe, der Großmutter von Dr. Georg Prinz zur Lippe, kreiert. Die Fruchtaromen beider Rebsorten werden elegant kombiniert. Der Wein zeigt leichte Aromen roter Früchte mit sanften Tanninen am Gaumen.

0,20l **7,70 EUR**
 0,75l **29,00 EUR**



APERITIFS & LONGDRINKS

MARTINI	5cl	4,50 EUR
bianco, rosso, extra dry		
SHERRY	5cl	4,50 EUR
medium, dry secco		
CAMPARI BITTER ¹	5cl	3,90 EUR
RUM COLA ^{1,2,3,11}	0,2l	6,80 EUR
WHISKY COLA ^{1,2,3,11}	0,2l	6,80 EUR
WODKA LEMON ¹⁰	0,2l	6,80 EUR
APEROL SPRIZZ ¹	0,2l	5,70 EUR
HUGO	0,2l	5,70 EUR

COCKTAILS

CAIPIRINHA	PINA COLADA
Cachaca, Rohrzucker & Crushed Ice	Kokosnusscreme, Ananassaft, Sahne ^H & Rum
6,60 EUR	7,10 EUR
MAI THAI	SWIMMINGPOOL
Apricot Brandy, weißer Rum Limette, Rum spezial 73%	Wodka, Rum, Ananassaft, Sahne ^H Kokossirup & Curacao ¹
8,90 EUR	7,10 EUR

SEKT & CHAMPAGNER

CUVEÉ ALTKÖTZSCHENBRODA ^N	MOËT & CHANDON ^N
Flasche / Hausmarke	Flasche
0,75l 24,90 EUR	0,75l 70,00 EUR
0,10l 3,90 EUR	

SPIRITUOSEN 2CL

WEINBRÄNDE & COGNAC

Feiner Alter Wilthener	2,80 EUR
Hennessy VSOP	4,50 EUR
Remy Martin VSOP	4,50 EUR

WHISKY

Ballantines	3,00 EUR
Glenmorangie 10y	3,50 EUR
Tullamore Dew	3,50 EUR
Jim Beam	3,00 EUR
Glenlivet Founders Reserve	4,50 EUR
Glenlivet Single Malt 15 years	4,50 EUR
Glenlivet Nadurra First Fill	6,50 EUR

RUM

Bacardi light dry	2,50 EUR
Botucal Reserva Exclusiv	4,50 EUR
Havanna Club	2,50 EUR

OBSTBRÄNDE & GRAPPA

Meissener Himbeergeist	3,50 EUR
Meissener Haselnuss	3,50 EUR
Meissener Williamsbirnenbrand	3,50 EUR
Meissener Schlehengeist	3,50 EUR
Grappa Nonino il Chardonnay	3,50 EUR
Grappa Nonino il Merlot	3,50 EUR
Grappa Sensea Chardonnay	2,80 EUR

KORN & AQUAVIT

Malteser Kreuz	2,30 EUR
Jubiläums Aquavit	2,50 EUR
Nordhäuser Doppelkorn	2,00 EUR
Linie Aquavit	2,50 EUR

KRÄUTER & BITTER

Radeberger Bitter	2,50 EUR
Jägermeister	2,50 EUR
Fernet Branca	2,30 EUR
Ramazotti	2,60 EUR
Averna	2,40 EUR

WODKA & GIN

Wodka Absolut	2,80 EUR
Gordon´s Dry Gin	2,50 EUR
Hendrick´s Gin	3,50 EUR

DIVERSES

Sambuca Molinari	2,20 EUR
Amaretto Di Saronno	2,20 EUR
Baileys Irish Cream ^{1 11}	2,20 EUR
Dresdner Kaffeelikör	2,20 EUR
Southern Comfort ¹	2,20 EUR

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Nitrat 4 mit Antioxidationsmitteln 5 mit Geschmacksverstärker 6 geschwefelt 7 geschwärzt 8 gewachst 9 mit Süßungsmitteln 10 enthält eine Phenylalaninquelle 11 mit Phosphat 12 koffeinhaltig 13 Chininhaltig

Allergene:

A Schalenfrüchte A.1.Piniolenkerne A.2. Walnuss A.3. Cashewnuss A.4. Haselnuss A.5. Kürbiskern A.6. Mandel und Mandelerzeugnisse A.7. Pistazie B Sellerie C Erdnüsse D Soja E Glutenhaltiges Getreide E.1. Weizen E.2. Roggen E.3. Gerste E.4. Dinkel F Eier G Fisch H Milch (einschließlich Lactose) I Senf J Sesamsamen K Lupinen und Lupinenerzeugnisse L Krebstiere M Weichtiere und Weichtiererzeugnisse N Schwefeldioxid und Sulfite



ITALIENISCHES DÖRFCHEN
IHRE GASTLICHKEIT AN DER SEMPEROPER

LIEBE DRESDNER, LIEBE GÄSTE, LIEBE FREUNDE UNSERER HÄUSER

wir freuen uns, ihnen ab April 2019

DAS NEUE ITALIENISCHE DÖRFCHEN

zu präsentieren!



Stadtwaldschlösschen

DRESDNER BRAUKUNST ANNO 1836



Das köstliche WALDSCHLÖSSCHENBIER
kommt in die Innenstadt zurück



**Milchmädchen's
KAFFEEHAUS**
DRESDEN LIEBT LECKER



Das beliebte Cafe und Frühstücksrestaurant
jetzt auch an der Elbe

Brunetti
Centro
Feine italienische Speisen



Der Commissario am Theaterplatz
...jetzt zweimal in Dresden



PAULANER
BIERGARTEN



gut gezapfte Biere aus dem anderen Freistaat
mit Blick auf Hofkirche und Elbe

ITALIENISCHES DÖRFCHEN

THEATERPLATZ 3

01067 DRESDEN

POST@ITALIENISCHES-DÖRFCHEN.DE

GENUSS FÜR ZWEI

DIE EXKLUSIVE 2 FÜR 1 VORTEILSKARTE

Bestellen Sie noch heute Ihre personalisierte Karte
und genießen Sie

2 HAUPTGÄNGE ZUM PREIS VON 1

KOSTENLOS & 2 JAHRE GÜLTIG



AB MÄRZ 2019 sparen sie auch in der Innenstadt

ITALIENISCHES DÖRFCHEN MIT EINEM SCHANKHAUS, KAFFEEHAUS UND DEM BRUNETTI CENTRO

NICHT GÜLTIG AN FEIERTAGEN, 14.02., 24.12. & 31.12. UND IN VERBINDUNG MIT ANDEREN AKTIONEN DER HÄUSER

LIEBE GÄSTE UND FREUNDE UNSERER HÄUSER,

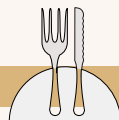
wenn Sie in den Genuss unserer Vorteilskarte kommen möchten, müssen Sie die rot markierten Angaben in der Anmeldung ausfüllen. Bitte unterschreiben Sie die Bestätigung ihrer Angaben, wie auch die Datenschutzbedingungen auf der Rückseite. Wir werden ihnen dann umgehend Ihre auf ihren Namen personalisierte Karte im Scheckkartenformat zuschicken.

REGELN FÜR NUTZUNG:

- zwei Personen, immer Karte vorzeigen (Vor Bestellung)
- nur das teurere von beiden Hauptgängen muss bezahlt werden.
- Das günstigere bzw. gleichwärtige entfällt.
- nicht übertragbar (Ausweisdokument)



**WIR FREUEN UNS
AUF IHREN BESUCH!**

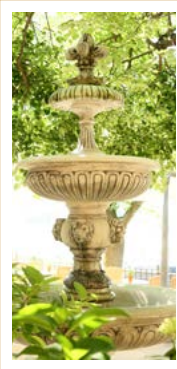


GENUSS-DRESDEN.DE

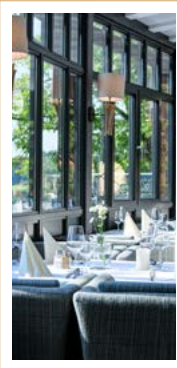
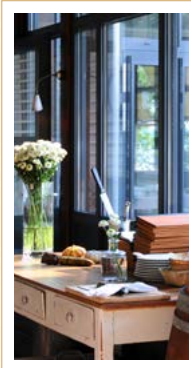
GESCHMACK VERBINDET

GESCHMACK VERBINDET...

RESTAURANT · HOTEL · BIERGARTEN
**ELBTERRASSE
WACHWITZ**



Das ELBRESTAURANT



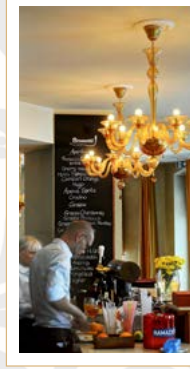
**HOTEL & RESTAURANT
ELBTERRASSE WACHWITZ**
ALTWACHWITZ 14
01326 DRESDEN

Tel: 0351 26 96 10
WWW.ELBTERRASSE-WACHWITZ.DE
POST@ELBTERRASSE-WACHWITZ.DE

GENUSS-DRESDEN.DE

— GESCHMACK VERBINDET —

Brunetti
Feine italienische Speisen



Der Italiener in Dresden/Striesen



BRUNETTI
LAUENSTEINER STR. 11
01277 DRESDEN

Tel: 0351 485 08 18
WWW.BRUNETTI-DRESDEN.DE
POST@BRUNETTI-DRESDEN.DE

GENUSS-DRESDEN.DE

— GESCHMACK VERBINDET —



Gemütlich



*Deftig
Rustikal*

DAS ALPENRESTAURANT



KITZO ALPENSTÜBERL
 GOMPLITZER HÖHE 2
 01156 DRESDEN
 TELEFON: 0351 / 10 21 70
 WWW.KITZO.DE
 POST@KITZO.DE

GENUSS-DRESDEN.DE

— GESCHMACK VERBINDET —



ITALIENISCHES DÖRFCHEN

IHRE GASTLICHKEIT AN DER SEMPEROPER



DIE INNENSTADT RESTAURANT'S



ITALIENISCHES DÖRFCHEN
 THEATERPLATZ 3
 01067 DRESDEN
 WWW.GENUSS-DRESDEN.DE
 INFO@GENUSS-DRESDEN.DE

GENUSS-DRESDEN.DE

— GESCHMACK VERBINDET —



ITALIENISCHES DÖRFCHEN
IHRE GASTLICHKEIT AN DER SEMPEROPER

ÖFFNUNGSZEITEN
Februar - April 12.00 - 22 Uhr

AB APRIL



Stadtwaldschlösschen
DRESDNER BRAUKUNST ANNO 1836



TÄGLICH
12.00 - 24.00 Uhr

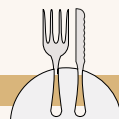
TÄGLICH
08.00 - 18.00 Uhr

MONTAG & DIENSTAG
Ruhetag
MITTWOCH - SONNABEND
17.00 - 23.00 Uhr
Sonntag
12.00 - 22.00 Uhr

APRIL - SEPTEMBER
TÄGLICH
12.00 Uhr - 22.00 Uhr
je nach Wetterlage

ALLE GERICHTE AUF DIESER KARTE WERDEN JE NACH VERFÜGBARKEIT ANGEBOTEN.
BITTE ACHTEN SIE AUF IHRE PERSÖNLICHEN BESITZTÜMER,
DA WIR KEINE VERANTWORTUNG FÜR BESCHÄDIGUNG ODER VERLUSTE ÜBERNEHMEN.

WIR AKZEPTIEREN
VISA, ACCESS/MASTERCARD UND MAESTRO AB EINEM RECHNUNGSBETRAG VON 10,00 EUR.
ALLE IN DER KARTE ANGEGEBENEN PREISE BEINHALTEN DIE GESETZLICHE MEHRWERTSTEUER.



GENUSS-DRESDEN.DE

GESCHMACK VERBINDET