



MEISSEN

CAFÉ & RESTAURANT

Speisen und Getränke

M E N U A N D B E V E R A G E S





Salate & Kleinigkeiten

SALADS & SNACKS

GEMISCHTER BLATTSALAT 6,50 €
MIXED SALAD

BUNTER SALATTeller mit gebratenen Garnelen und Sesam-Teriyaki Sauce 15,50 €

VARIEGATED SALAD with roasted prawns and sesame-teriyaki sauce

GEMISCHTER BLATTSALAT mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Parmesan und Croutons 11,50 €

MIXED SALAD with roasted chicken slices, parmesan and croutons

1 PAAR WIENER WÜRSTCHEN mit hausgemachtem Kartoffelsalat 7,50 €

TWO VIENNA SAUSAGES with home-made potato salad

FLAMMKUCHEN NACH ART DES HAUSES (VEGETARISCH) 8,50 €
belegt mit Salat, Cherrytomaten und Parmesan

TARTE FLAMBÉE (VEGETARIAN)
topped with salad, cherry tomatoes and parmesan

FLAMMKUCHEN NACH ART DES HAUSES belegt mit Meißner Schinken, Salat, Cherrytomaten und Parmesan 10,50 €

TARTE FLAMBÉE topped with Meissen bacon, cherry tomatoes and parmesan

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sind separat aufgeführt. Gern informiert sie unser Servicepersonal.

Our service personnel will be glad to provide further information regarding ingredients and food allergies.



Suppen

S O U P S

SÄCHSISCHE KARTOFFELSUPPE 5,50 €
mit Wiener Würstchen
SAXON POTATO SOUP with Vienna sausages

TERRINE SÄCHSISCHE KARTOFFELSUPPE 9,00 €
mit Wiener Würstchen
TERRINE SAXON POTATO SOUP with Vienna sausages

TAGESSUPPE nach Empfehlung des Küchenchefs 5,50 €
SOUP OF THE DAY according to the recommendation
of the Chef de Cuisine



Hauptgerichte

M A I N D I S H E S

PENNE ALL' ARRABBIATA (VEGAN) 9,50 €
PENNE ALL' ARRABBIATA (VEGAN)

PASTA mit Garnelen, Cherrytomaten, Rucola und Pesto 15,50 €
PASTA with prawns, cherry tomatoes, rocket and pesto

KÄSESPÄTZLE (VEGETARISCH) 10,50 €
mit kleinem Salatbouquet und Röstzwiebeln
„SPÄTZLE“ NOODLES GRATED WITH CHEESE (VEGETARIAN)
served with roasted onions and leaf salad

OFENKARTOFFEL 12,50 €
an Kräuterquark mit Räucherlachs und Leinöl
BAKED POTATO
on herb curd cream with smoked salmon and linseed oil

„SCHWERTERBRATWURST“ nach Art des Hauses auf 13,50 €
Kartoffel-Kräuterpüree und Meißner Winzerkraut
„CROSSED SWORDS“ SAUSAGE on mashed potato with herbs
and sauerkraut

GRATINIERTES ZANDERFILET 17,50 €
mit rosa Pfeffer auf Welch-Zwiebelrahmgemüse und Gnocci
PIKE PERCH FILET
with red pepper served on onion cream vegetables and gnocchi

KLEINER GEMISCHTER BEILAGEN-SALAT 3,50 €
SMALL MIXED SIDE SALAD



Böttger-Gericht
BÖTTGER DISH

19,50 €



HOMMAGE

AN JOHANN FRIEDRICH BÖTTGER

Johann Friedrich Böttger, Alchemist und Erfinder des europäischen Porzellans, war zwar ein Gefangener August´s des Starken aber in einem goldenen Käfig. Spätestens nach seiner Entlassung in die Freiheit lebte er in Saus und Braus und genoss das Leben auch kulinarisch.

Wie in der Alchemie werden beim Böttgergericht unterschiedliche Zutaten kombiniert, Aggregatzustände verändert und mit Gewürzen experimentiert, bis das Ergebnis extraordinär ist.

Johann Friedrich Böttger, alchemist and inventor of European porcelain, may well have been imprisoned by Augustus the Strong, but he lived in somewhat of a golden cage. Upon his release (at the very latest) he lived a life of luxury, especially as far as culinary experiences were concerned.

Just as in alchemy, in the name of a special Böttger menu, different ingredients and spices are mixed, experimented with and developed for quite extraordinary results.

BÄCKCHEN VOM SÄCHSISCHEN WEIDERIND
an geräuchertem Kartoffel-Parmesan Gratin und glacierten
Zuckerschoten

CHEEKS FROM SAXON MEADOW CATTLE
served on smoked potato parmesan gratin and glazed mangetouts

19,50 €



Nachspeise

DESSERT

SÄCHSISCHE QUARKKEULCHEN 6,50 €
mit Apfel-Rosinen Chutney und hausgemachtem Eis von der Dresdner Eierschecke

SAXON STYLE PANCAKES
with apple-raisin compote and home-made cheese cake ice cream

OFENFRISCHER APFELSTRUDEL 6,50 €
mit Vanilleeis und Schlagsahne

FRESH APPLE STRUDEL
with vanilla ice cream and whipped cream

KUCHEN UND TORTEN 1 STÜCK AB 2,90 €
Bitte fragen Sie nach unserem aktuellen Angebot.

CAKES AND TARTS
Please ask for our daily specials.

MEISSEN TORTE aus feinstem Marzipan, Schokoladenbiskuit & Marc de Champagne-Creme 1 STÜCK 4,50 €

MEISSEN TART
Chocolate sponge cake with Marc de Champagne decked with marzipan



Meissen Torte

MEISSEN TART

STÜCK / PIECE
4,50 €

GANZE TORTE / WHOLE TART
60,00 €





I C E C R E A M

BOURBON VANILLE
BOURBON VANILLA

KUGEL/SCOOP
1,50 €

SCHOKOLADE
CHOCOLATE

ERDBEERE
STRAWBERRY

WEISSES NOUGAT
WHITE NOUGAT

PFIRSICH-JOGHURT
PEACH-YOGHURT

BANANE
BANANA

HIMBEER-SORBET
RASPBERRY SHERBET

+ PORTION SAHNE
+ WHIPPED CREAM

0,80 €

+ EIERLIKÖR
+ ADVOCAT

^{4 CL}
2,00 €



B R E A K F A S T

^{BIS/UNTIL}
11.30 UHR / 11.30 A.M.

ZWEI OFENFRISCHE BRÖTCHEN
mit Butter Sächsische Käse- und Wurstausswahl,
Räucherlachs, hausgemachte Marmelade, Nuss-Nougat
Creme, frisches Obst, Glas Orangensaft,
1 Heißgetränk nach Wahl

13,50 €

TWO OVEN-FRESH ROLLS
with butter, saxon cold cuts and cheese selection, smoked
salmon, home-made jam, nougat cream, fresh fruits,
1 glass of orange juice, 1 hot drink of your choice

+ PORTION RÜHREI
+ SCRAMBLED EGGS

4,00 €

+ GEKOCHTES EI
+ BOILED EGG

2,00 €

+ ZWEI SPIEGELEIER
+ TWO FRIED EGGS

4,00 €

+ BRÖTCHEN
+ ROLL

1,00 €

+ OMLETT
+ OMELETTE

4,00 €



VERANSTALTUNGS-TIPP
DAS SCHOKOLADEN-
MÄDCHEN

Unser berühmtes Stubenmädchen führt Sie durch unser Haus und erläutert Ihnen bei einer anschließenden Verkostung die Original-Rezeptur der heißen Schokolade aus dem 18. Jahrhundert.

Our famous chambermaid introduces the House of Meissen and afterwards explains the original 18th-century hot chocolate recipe while a unique tasting.



Kaffee
COFFEE

TASSE KAFFEE CUP OF COFFEE	2,90 €
GROSSE TASSE KAFFEE MUG OF COFFEE	4,20 €
ESPRESSO ESPRESSO	2,90 €
DOPPELTER ESPRESSO DOUBLE ESPRESSO	4,20 €
ESPRESSO MACCHIATO ESPRESSO MACCHIATO	3,20 €
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO DOUBLE ESPRESSO MACCHIATO	4,50 €
CAPPUCCINO CAPPUCCINO	4,00 €
MILCHKAFFEE CAFÉ AU LAIT	4,00 €
LATTE MACCHIATO LATTE MACCHIATO	4,00 €
CARAMEL MACCHIATO CARAMEL MACCHIATO	4,90 €



Kaffeespezialitäten

COFFEE SPECIALITIES

SÄCHSISCHER KAFFEE – Eierlikör & Sahne 5,90 €
SAXON COFFEE – Advocaat & Cream

BAILEYS KAFFEE – Baileys & Sahne 5,90 €
BAILEYS COFFEE – Baileys & Cream

IRISH KAFFEE – Whiskey & Sahne 5,90 €
IRISH COFFEE – Whiskey & Cream

PHARISÄER KAFFEE – RUM & SAHNE 5,90 €
PHARISEE COFFEE – Rum & Cream

Shakes & Eisgetränke

SHAKES & ICED DRINKS

SCHOKOLADENMILCHSHAKE 4,50 €
CHOCOLATE MILK SHAKE

VANILLEMILCHSHAKE 4,50 €
VANILLA MILK SHAKE

BANANENMILCHSHAKE 4,50 €
BANANA MILK SHAKE

HIMBEERMILCHSHAKE 4,50 €
RASPBERRY MILK SHAKE

EISSCHOKOLADE – Schokoladeneis & Vanilleeis & Sahne 6,90 €
ICED CHOCOLATE – Chocolate ice cream, vanilla ice cream & whipped cream

EISKAFFEE – Vanilleeis & Sahne 6,90 €
ICED COFFEE – Vanilla ice cream & whipped cream

„SANFTER ENGEL“ – Vanilleeis und Orangensaft & Sahne 5,90 €
VANILLA FLOAT – Vanilla ice cream, orange juice & whipped cream





TEA

KÄNNCHEN TEE
POT OF TEA

4,90 €

DARJEELING
DARJEELING

EARL GREY
EARL GREY

ENGLISH BREAKFAST
ENGLISH BREAKFAST

WEISSER TEE
WHITE TEA

GRÜNER TEE
GREEN TEA

ROIBOOS VANILLE
ROIBOOS VANILLA

KRÄUTERHARMONIE
HERBAL TEA

WALDBEER TEE
WILDBERRY TEA

PFEFFERMINZTEE
PEPPERMINT TEA



HOT BEVERAGES

TASSE TRINKSCHOKOLADE
CUP OF HOT CHOCOLATE

2,90 €

+SAHNE
+WHIPPED CREAM

3,30 €

GROSSE TRINKSCHOKOLADE
MUG OF HOT CHOCOLATE

3,90 €

+SAHNE
+WHIPPED CREAM

4,30 €

„CHOCOCINO“ – Heiße Schokolade & Espresso
„CHOCOCINO“ – Hot chocolate & espresso

3,90 €

RUSSISCHE SCHOKOLADE – Rum & Sahne
RUSSIAN CHOCOLATE – Rum & whipped cream

4,90 €

BAILEYS SCHOKOLADE – Baileys & Sahne
BAILEYS CHOCOLATE – Baileys & whipped cream

4,90 €

HEISSE ZITRONE
HOT LEMON

3,00 €



Mineralwasser

MINERAL WATER

OPPACHER MINERALWASSER Classic oder Naturell

0,25 L	0,75 L
2,50 €	5,90 €

OPPACHER MINERAL WATER
Classic or natural

Softgetränke

SOFT DRINKS

COCA COLA

0,2 L	0,4 L
2,50 €	4,00 €

COCA COLA LIGHT

FANTA

SPRITE

MEZZO MIX

TONIC WATER

0,25 L	0,5 L
2,90 €	4,20 €

BITTER LEMON

GINGER ALE

RHABARBERLIMONADE

RHUBARB LEMONADE

0,33 L
3,50 €

HIMBEERBRAUSE

RASPBERRY LEMONADE

0,33 L
3,50 €

HAUSGEMACHTE LIMONADE nach Angebot

HOME-MADE LEMONADE according to offer

0,3 L
4,00 €

Säfte und Schorlen

JUICES & SPRITZER

APFELSAFT APPLE JUICE

0,2 L	0,4 L
2,70 €	4,20 €

ORANGENSAFT ORANGE JUICE

KIRSCHSAFT CHERRY JUICE

APFELSAFTSCHORLE APPLE JUICE SPRITZER

0,25 L	0,5 L
2,90 €	4,20 €



Biere

B E E R

MEISSNER SCHWERTER PILS
MEISSEN SCHWERTER PILSNER

0,33 L
2,90 €

WARSTEINER RADLER
WARSTEINER SHANDY

0,33 L
2,90 €

WARSTEINER PILS (ALKOHOLFREI)
WARSTEINER PILSNER (NON-ALCOHOLIC)

0,33 L
2,90 €

PAULANER HEFEWEIZEN
PAULANER WHEAT BEER

0,5 L
3,50 €

PAULANER HEFEWEIZEN (ALKOHOLFREI)
PAULANER WHEAT BEER (NON-ALCOHOLIC)

0,5 L
3,50 €

Aperitif & Sekt

A P E R I T I F & S P A R K L I N G W I N E

APEROL SPRIZZ

6,50 €

„GRAF VON WACKERBARTH“
Staatsweingut Schloß Wackerbarth - Radebeul
trocken oder halbtrocken

0,1 L 0,2 L
4,00 € 6,00 €

„GRAF VON WACKERBARTH“
Winery Schloß Wackerbarth – Radebeul
dry or off-dry

0,75 L
26,00 €



Sächsischer Weißwein

S A X O N W H I T E W I N E

ELBLING QBA, trocken
Weingut Schloß Proschwitz – Meißen
(Zitrusfrüchte, Holunderblüte)

0,2 L 0,75 L
7,50 € 28,00 €

ELBLING, dry
Winery Schloß Proschwitz – Meißen
(citrus, elderflower)

GOLDRIESLING QBA, trocken
Weingut Schloß Proschwitz – Meißen
(reife gelbe Früchte, Zitrusaromen)

0,2 L 0,75 L
7,50 € 28,00 €

GOLDRIESLING, dry
Winery Schloß Proschwitz – Meißen
(ripe yellow fruits, citrus)

BACCHUS QBA, trocken
Staatsweingut Schloß Wackerbarth – Radebeul
(fruchtige Stachelbeere, frischer Holunder)

0,2 L 0,75 L
7,50 € 28,00 €

BACCHUS, dry
Winery Schloß Wackerbarth – Radebeul
(fruity gooseberry, fresh elderflower)

Sächsischer Roséwein

S A X O N R O S É W I N E

ROSÉ QBA, trocken
Weingut Schloß Proschwitz – Meißen
(Waldbeere, Himbeere, reifer Kirsche,
Minze, Hauch von Vanille)

0,2 L 0,75 L
7,50 € 28,00 €

ROSÉ, dry
Winery Schloß Proschwitz – Meißen
(wildberry, raspberry, ripe cherry, mint,
hint of vanilla)



Sächsischer Rotwein

S A X O N R E D W I N E

SPÄTBURGUNDER QBA, trocken
Weingut Schuh – Sörnewitz
(Süßkirsche, Nelke, Honignoten, Wachholder)

0,2 L	0,75 L
8,00 €	28,00 €

SPÄTBURGUNDER, dry
Winery Schuh – Sörnewitz
(sweet cherry, carnation, honey notes, juniper)

DORNFELDER QBA, trocken
Staatsweingut Schloß Wackerbarth – Radebeul
(Aromen von Brombeeren und Kirschen, Noten von Zartbitterschokolade und Mokka)

0,2 L	0,75 L
8,00 €	28,00 €

DORNFELDER, dry
Winery Schloß Wackerbarth – Radebeul
(aromas of blackberries and cherries, flavour of dark chocolate and mocha)

Digestif

D I G E S T I V E

MEISSENER WILLIAMSBIRNENBRAND
Meissener Spezialitätenbrennerei Prinz zur Lippe

2 CL
4,00 €

PEAR BRANDY
Meissen special distillery Prinz zur Lippe

GRAPPA NONINO IL CHARDONNAY

2 CL
5,00 €

RADEBERGER BITTER

2 CL
3,00 €

BESUCHEN SIE DIE NEUE
SONDERAUSSTELLUNG IM

MEISSEN

P O R Z E L L A N - M U S E U M

05/03/20 – 21/02/21

Paul Scheurich



WWW.ERLEBNISWELT-MEISSEN.COM

XX
est. 1710

CAFÉ & RESTAURANT



IN KOOPERATION MIT DER
MEISSEN PORZELLAN-STIFTUNG



MEISSEN
PORZELLAN
STIFTUNG
GmbH

STAATLICHE PORZELLAN-MANUFAKTUR MEISSEN GMBH

Talstraße 9, 01662 Meißen

TELEFON: +49 (0) 3521 - 468 730 E-MAIL: CAFE@MEISSEN.COM

WWW.ERLEBNISWELT-MEISSEN.COM