

# BRÜHLSCHER GARTEN

Restaurant & Event



Sehr geehrte Gäste,

herzlich willkommen im Restaurant Brühlscher Garten. Es liegt am Zugang zum Brühlschen Garten – daher sein Name – und zur Brühlschen Terrasse. Graf Heinrich von Brühl, war unter Kurfürst Friedrich August II., Sohn Augusts des Starken, Premierminister und Besitzer des nach ihm benannten Geländes. Das einzig erhaltene Gebäude aus seiner Zeit ist der Ort, an dem Sie sich gerade befinden, das Hofgärtnerhaus. Erbaut wurde es um 1753, zerstört am 13. Februar 1945 und wieder aufgebaut in den Jahren 1955/56. Das Hofgärtnerhaus steht auf alten Festungsanlagen aus der Zeit um 1550. Die Dresdener Festung, deren erhaltene Teile zum Teil besichtigt werden können, war seinerzeit die modernste Bastionärsfestung nördlich der Alpen. Unmittelbar unter dem Restaurant befindet sich ein alter Kanonenhof der heute als Kirche genutzt wird.

Der sich anschließende Brühlsche Garten, mit Denkmälern für die Maler Ludwig Richter und Caspar David Friedrich, wurde um 1740 durch Oberlandesbaumeister Johann Christoph Knöffel auf der ehemaligen Jungfernbastei angelegt. In den Gewölben der Bastei haben Johann Böttger und Ehrenfried Walter von Tschirnhaus 1707 das erste europäische Hartporzellan erfunden, welches als Meißner Porzellan Weltruhm erlangte. Im Brühlschen Garten weist eine Stele darauf hin.

Das massige Gebäude gegenüber vom Restaurant beherbergt moderne Kunst. Erbaut wurde es 1559-1563 als Zeughaus, 1884-1887 aber völlig umgebaut zum Museum und trägt seitdem den Namen des damals regierenden Königs, Albertinum. Hinter dem Albertinum, in Richtung Elbe, erinnert ein Denkmal an den bekannten Architekten der Staatsoper, Gottfried Semper. Unterhalb des Denkmals ist der Zugang zur Festung und zu einem alten Stadttor aus dem 16. Jahrhundert.

Schräg gegenüber vom Restaurant entdecken Sie ein weißes Gebäude, das sogenannte Kurländer Palais. Erbaut 1728/29 durch den schon erwähnten Oberlandesbaumeister Knöffel für den Grafen Wackerbarth, gehörte es später dem sächsischen Prinzen Carl, der Herzog von Kurland war. Ab 1815 war hier die Chirurgisch-Medizinische Akademie untergebracht, in der auch der Arzt, Maler und Naturforscher Carl Gustav Carus wirkte.

Hinter der Rückseite des Restaurants steht die neue Synagoge samt Gemeindehaus der Jüdischen Gemeinde Dresden. Sie wurde 2001 eingeweiht. An gleicher Stelle stand die 1840 von Gottfried Semper errichtete alte Synagoge, die 1938 der Reichspogromnacht zum Opfer fiel. Nur der Davidstern eines Turmes konnte gerettet werden. Er befindet sich heute über der Eingangstür.

Jenseits des Semper-Denkmal, von hier aus nicht zu sehen aber nur zirka 200 Meter entfernt, steht die wiederaufgebaute Frauenkirche.

Das war ein kleiner Einblick in die Sehenswürdigkeiten der unmittelbaren Umgebung. Sie haben hoffentlich ein wenig Zeit mitgebracht für die vielen anderen, die es auch noch gibt. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserer Stadt. Und wenn es Ihnen gefallen hat, begrüßen wir Sie gern wieder.







**Das Team des Restaurants Brühlscher Garten begrüßt Sie herzlich.**

Wir möchten sächssische Gastfreundschaft mit überwiegend regionalen Bio-Produkten aus nachhaltiger Landwirtschaft kombinieren. Wir heißen Sie herzlich Willkommen an diesem geschichtsträchtigen Ort. Nahe dem ehemaligen mittelalterlichen Stadttor können Sie hier auf Teilen der Dresdner Befestigungsanlage am Fuße der berühmten Brühlschen Terrasse Ihren Aufenthalt genießen.

Betreiber: Thomas Zickmantel mit der Seetor GmbH, Schillerstraße 5, 01326 Dresden

Küchenchef: Sebastian Lewitz

Unser regionaler Fleischlieferant / Informationen unter: [www.sachsenglueck.de](http://www.sachsenglueck.de)

## Frühstücksbuffet täglich von 7:30 - 10:00 Uhr

inkl. Filterkaffee oder Tee 9,90 €

---

## Frühstückskarte / täglich von 8:00 - 12:00 Uhr

**Glutenfreies Frühstück** 9,40 €

2 Brötchen, Wurst und Käseaufschnitt, Butter, Marmelade, gekochtes Ei

**Dresdner Frühstück** 9,90 €

Brot und Brötchen, Wurst und Käse, Butter, Marmelade und Honig, Rührei, 1 Stück Eierschecke, Obstsalat

**Süßes Frühstück** 8,50 €

Croissants, Marmelade, Honig, Butter

**Pärchen Frühstück** 21,00 €

doppeltes Dresdner Frühstücks, zwei Glas Prosecco

**Kinder Frühstück** 5,20 €

Cornflakes mit Milch, Kakao, Brötchen, Wurst und Käse

**Fitness Frühstück** 9,90 €

Müsli, Naturjoghurt, Obstsalat, Orangensaft, Vollkornbrötchen, Geflügelwurst, Frischkäse

**Bauarbeiter Frühstück** 9,90 €

Bockwurst, Brötchen, Senf, Rührei, kleines Bier

Alle Bestandteile unseres Frühstücks können gerne auch einzeln bestellt werden.

Unsere Brötchen kommen jeden Morgen frisch von der Bäckerei Hennig

Zu allen Frühstücken bekommen Sie 1 Tasse sächsischer Filterkaffee oder 1 Glas Bio-Tee.

## Das Gelbe vom Ei täglich von 8:00 - 12:00 Uhr

**Rühreier, Spiegeleier oder Omelette** 2,90 €

zusätzlich mit: Speck, Schinken, Käse, Zwiebel, Champignons, Tomate, Kräuter + 1,90 €

Shrimps, Räucherlachs + 2,90 €

**Strammer Max** 4,50 €

**Bauernfrühstück** klein 7,90 €

**pochiertes Ei** 3,50 €

**armer Ritter** 3,20 €

## Bio Kaffee und Chocolate von MRS Brown aus Dresden



---

Tasse Kaffee	2,60 €
Sächsische Filterkaffee	2,60 €
Espresso	2,60 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Milchkaffee	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Heiße Schokolade weiß oder braun	3,50 €

Gern wählen Sie dazu von unserem frischen Kuchenangebot.

## Bio Tee von Tea Gschwendner

---

Darjeeling Pussimbing Schwarzer Tee	Glas	2,50 €
China Wuyuan Jasmine Grüner Tee	Glas	2,50 €
Sensual Affair Aromatisierter Früchtetee	Glas	2,50 €
Trendsorten auf Nachfrage z.B. Matcha Latte / verschiedene Kakaoschalen-Tees	Glas	3,50 €
Heiße Zitrone	Glas	2,00 €
Winzerglühwein weiß / rosé / rot	Pott	3,50 €





## Liz Premium Mineralwasser

---

<b>Liz Premium Mineralwasser</b> mit Kohlensäure	Fl. 0,35l	3,90 €
	Fl. 0,75l	6,95 €
<b>Liz Premium Mineralwasser</b> - STILL - ohne Kohlensäure	Fl. 0,35l	3,90 €
	Fl. 0,75l	6,95 €

## Schorle & Säfte

---

<b>Hausgemachte Rhabarberlimonade</b>	1,2,3,16	0,4 l	4,50 €
<b>Hofgarten Rhabarberschorle</b>		Fl. 0,33l	3,20 €
<b>VIO Schorle</b> Johannisbeere BIO		Fl. 0,3l	3,50 €
<b>Dietz Fruchtsäfte und Nektare</b>			
<b>Bio Apfelsaft-Direktsaft naturtrüb</b>		0,2l	3,50 €
<b>Apfelsaftschorle</b> naturtrüb oder klar	0,2l	2,90 € / 0,4l	4,50 €
<b>Fairtrade Mango</b>		0,2l	3,50 €
<b>Orange - Direktsaft</b>		0,2l	3,50 €
<b>Banane / Kirsche / Ananas / Grapefruit / Pfirsich</b>		0,2l	2,90 €
<b>Tomatensaft</b>		Fl. 0,2l	3,90 €

**Unser WLAN BG-GAST hat das Passwort: Gast\_WLAN**



# Herbstkarte

- A Gluten
- B Krebstiere
- C Eierzeugnisse
- D Fisch und Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse
- F Sojabohnenzeugnisse
- G Milch und Laktoseerzeugnisse
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie
- J Senf und Senferzeugnisse
- K Sesam
- L Schwefeldioxide und Sulphite
- M Lupine
- N Weichtiere
  
- 1 mit Farbstoffen
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Schwefeldioxid
- 6 mit Schwärzungsmittel
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 gewachst
- 12 mit Taurin
- 13 enthält eine Phenylalaninquelle
- 14 mit Süßungsmittel

<b>Kürbis-Ingwersuppe</b> mit Sesam Knusperstange <sup>A,G,K,8</sup>	<b>vegi</b>	4,90 €
<b>Gratinierter Ziegenkäse</b> auf Kürbis-Tomatenragout mit Rucola und Öl <sup>G,8,14</sup>	<b>vegi</b>	7,50 €
<b>Brühlscher Gartensalat</b> <sup>A,C,D,G,J,8</sup>		10,90 €
mit Cesardressing, Tomate, Bergkäse, Croutons und Hähnchen		
<b>Vegane Bowl</b> <sup>F,K</sup>		10,50 €
Romanasalat, Limettendressing, geräucherter Tofu, saurem Kürbis und Sesam		
<b>Räucherfischvariation</b> Treberbrot, Meerrettichsahne und Butter <sup>A,D,G</sup>		8,90 €
<b>Rigatoni</b> mit Quitten, Sojarahm und getrockneten Cranberrys <sup>A,F</sup>	<b>vegan</b>	9,50 €
<b>Zandersaltimbocca</b> auf Waldpilzrisotto <sup>D,G,8</sup>		12,90 €
<b>Hausgemachte Beefsteaks</b> mit Zwiebelsauce und Kartoffelpüree <sup>A,C,G,J,8</sup>		13,90 €
<b>Sauerbraten</b> mit Rotkohl und Semmelknödel <sup>A,C,G,8</sup>		15,50 €
<b>Geschmorte Poulardenbrust</b> auf Trockenobst- Olivengemüse, Maisgrieß <sup>A,G,I,2,3,7</sup>		14,90 €
<b>Schweinefilet</b> mit Kartoffel - Senfkruste auf Wirsinggemüse <sup>A,C,J,8</sup>		14,50 €

Unserer Personal informiert Sie gern über unser wechselndes **Tagesangebot**

# Desserts

<b>Birnenencrumble mit Vanilleeis</b> <sup>A,G,8</sup>	5,90 €
<b>Griechischer Joghurt mit Pflaumenragout und Müsli</b> <sup>A,G,8,14</sup>	5,50 €



# Unsere Klassiker

<b>Original sächsische Kartoffelsuppe</b> mit Wurst <sup>7</sup>	klein:	3,80 €
	groß:	6,20 €
<b>Dresdener Würzfleisch</b> mit Brot <sup>1</sup>	klein:	6,20 €
	groß:	10,90 €

<b>Bunter Salat</b> mit Hausdressing <sup>A,G,2,3,8</sup>	klein :	4,90 €
	groß :	9,30 €
wahlweise zusätzlich mit :	Ziegenkäse	5,00 €
	Käse/Schinken	3,90 €
	3 Garnelen	6,50 €
	Hähnchen	4,50 €
	Rinderstreifen	4,50 €

<b>Gegrillte Blutwurst</b> mit Zwiebelringen und Kartoffelpüree, Senf	10,90 €
<b>Beefatar</b> mit Eigelb, Kapern, Zwiebel, Butter und Brot <sup>2,3</sup>	9,90 €
<b>Gebratene Kalbsleber</b> mit Zwiebelringen, Kartoffelpüree	14,10 €
<b>Zartes Rumpsteak</b> vom regionalen Bauern / 200g, mit frischen Pommes	19,90 €
<b>Schweineschnitzel</b> mit Bratkartoffeln oder Pommes und Spiegelei <sup>8,3,7,A,C,G</sup>	12,20 €
<b>Bauernfrühstück</b>	10,40 €
<b>Hausgemachte Kartoffelpuffer</b> mit Apfelmus, Zucker & Zimt <sup>12,14</sup>	8,20 €



1 mit Farbstoffen / 2 mit Konservierungsstoffen / 3 mit Antioxidationsmitteln / 4 mit Geschmacksverstärker / 5 mit Schwefeldioxid / 6 mit Schwarzungsmittel / 7 mit Phosphat  
8 mit Milcheiweiß / 9 koffeinhaltig / 10 chininhaltig / 11 gewachst / 12 mit Taurin / 13 enthält eine Phenylalaninquelle / 14 mit Süßungsmittel

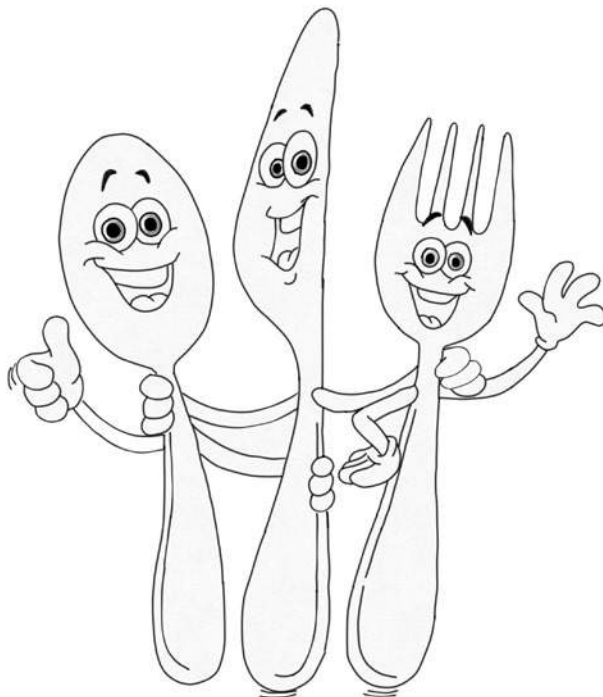
Werte Gäste, für eine Übersicht unserer Allergene fragen Sie bitte unseren Service.



## Kinderkarte für Kinder bis 14 Jahre

Penne mit Tomatensauce	A,C,8,14	3,50 €
Pommes mit Hähnchen Nuggets	A,C,8	4,50 €
Spinat, Kartoffeln und Spiegelei	C,G,8	4,00 €
Fischstäbchen mit Kartoffelbrei	A,C,8	5,00 €
Kindersalat mit gekochtem Ei	C,G,8	3,00 €
gedünstetes Gemüse mit Reis		4,00 €
Räuberteller / Mama und Papa was vom Teller klauen		0,00 €

ab 14 Jahre erfolgt ein Aufpreis von 4 Euro pro Portion





## Schwedeneisbecher

3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Schlagsahne und Eierlikör

6,20 €

## Sorbetto Vegan

1 Kugel Erdbeere, Mango und Birnensorbet mit Obst der Saison

6,90 €

## 1 Glas Prosecco mit einer Kugel Sorbet nach Wahl

Erdbeere / Kirsche / Birne oder Mango

5,50 €

## 1 Glas Mangosaft mit Mangosorbet

5,00 €

## Eiskaffee oder Eisschokolade

5,20 €

## Sekt / Prosecco

	Glas	Flasche
	0,1l	0,75l
<b>Fürst von Metternich TROCKEN / CHARDONNAY / ROSÉ</b>	4,50 €	30,00 €
auch als Flaschengärung erhältlich		45,00 €
<b>Prosecco Frizzante</b>	4,50 €	30,00 €
im Longdrinkglas auf Eis / 0,13l	5,50 €	
<b>Prosecco Spumante - Brut</b>	5,50 €	35,00 €
im Longdrinkglas auf Eis / 0,13l	6,50 €	

## Champagner

	Glas	Flasche
	0,1l	0,75l
<b>Lanson Ivory Label - Demi Sec</b>		69,00 €
<b>Lanson Black Label - Brut</b>		69,00 €
<b>Lanson White Label - Sec</b>		79,00 €
<b>Lanson Rosé</b>		79,00 €
<b>Moët Imperial</b>		79,00 €
<b>Moët Rosé Imperial</b>		90,00 €

## Weißwein

	Glas	
<b>La Grange Classique Blanc IGP</b> Chardonnay & Sauvignon Blanc	0,2l	5,00 €
<b>Tim Strasser, Cuvée Meissenweiss</b> Rothes Gut / Meißen Sachsen / Q.b.A. / trocken	0,2l	6,00 €
<b>Tim Strasser, Scheurebe</b> Rothes Gut / Meißen Sachsen / Q.b.A. / Spätlese / trocken	0,2l	7,00 €
<b>Tim Strasser, Müller-Thurgau</b> Rothes Gut / Meißen Sachsen / Q.b.A. / trocken	0,2l	6,50 €
<b>Tim Strasser, Solaris</b> Rothes Gut / Meißen Sachsen / Auslese süß	0,1l	6,00 €
<b>Rheingau Riesling VDP</b> Weingut G.H. von Mumm / Q.b.A. / trocken	0,2l	5,80 €
<b>Oliver Zeter, Muskateller</b> Pfalz / Q.b.A. / trocken	0,2l	6,50 €
<b>Battenfeld Spanier, Riesling</b> / VDP BIO / trocken	0,2l	7,00 €
<b>A. Diehl, Weißer Burgunder</b> Pfalz / Q.b.A. / trocken	0,2l	5,50 €
<b>Wolfenweiler, Müller-Thurgau</b> Baden / halbtrocken	0,2l	5,50 €
<b>Weißweinschorle</b> trocken / lieblich		4,00 €

Kreditkartenzahlungen sind bei uns ab 30,00 € möglich.



## Rosé

Glas

---

<b>Portugieser Rosé</b> Weingut Neiss, Pfalz / vegan / feinherb	0,2l	5,50 €
<b>Spätburgunder "Blanc de Noir"</b> Weingut Neiss, Pfalz / Q.b.A. / trocken, vegan	0,2l	5,50 €
<b>Roséweinschorle</b> trocken / feinherb	0,2l	4,00 €

## Rotwein

Glas

---

<b>CAL y CANTO</b> Tempranillo / Merlot / Syrah / Spanien	0,2l	5,00 €
<b>Lucas Kesselring, Portugieser</b> Pfalz / Q.b.A. / trocken, vegan	0,2l	5,50 €
<b>Montepulciano d'Abruzzo</b> DOP „UNICO“ Tenuta Ulisse, Abruzzen / trocken	0,2l	5,50 €
<b>Jean-Claude Mas, Cabernet-Merlot</b> IGP „Les Tannes“ biologisch Languedoc-Roussillon, Frankreich / trocken	0,2l	5,50 €
<b>Battenfeld Spanier, Spätburgunder</b> „Grosses Holzfass“ (VDP), Rheinhessen trocken, biodynamisch	0,2l	6,50 €
<b>Weingut Gröhl, Dornfelder</b> Rheinhessen / halbtrocken	0,2l	5,50 €
<b>Rotweinschorle</b> trocken / halbtrocken	0,2l	4,00 €



Tim Strasser Scheurebe Weingut Rothes Gut


Weine können Sulfite enthalten. Bitte erfragen Sie die Jahrgänge bei unserem Bedienpersonal.

\*1 Konserviert mit Sorbinsäure / \*2 mit Konservierungsstoff Benzoesäure / \*3 mit Süßstoff Cyclamat/Aspartam (enthält Phenylalanin und Acesulfam)  
\*4 koffeinhaltig / \*5 mit Farbstoff / \*6 mit Chinin / \*7 Brennwert 100 ml = 1,5 kJ (0,36 Kilokalorien)

## Fassbiere

frisch gezapft

---

Original Dresdner...	0,3l	3,30 €
<b>Feldschlößchen Premium Pilsner</b> <sup>A</sup>	0,5l	4,10 €
<b>Schwarzer Steiger</b> Schwarzbierspezialität <sup>A</sup>	0,3l	3,30 €
	0,5l	4,10 €
<b>Feldschlößchen Radler</b> naturtrüb Biermischgetränk <sup>A,2,3</sup>	0,3l	3,30 €
aus 50% Feldschlößchen Zwickelbier und 50% Erfrischungsgetränk mit dem spritzig-herben Geschmack der Zitrone	0,5l	4,10 €
 <b>Hacker-Pschorr</b> Münchner Hell <sup>A</sup>	0,3l	3,40 €
	0,5l	4,20 €

## Flaschenbier

gekühlt

---

<b>Erdinger Weißbier</b> mit feiner Hefe <sup>A</sup>	0,5l	4,20 €
<b>Erdinger Dunkel</b> <sup>A</sup>	0,5l	4,20 €
<b>Erdinger Kristallklar</b> <sup>A</sup>	0,5l	4,20 €
<b>Erdinger Alkoholfrei</b> <sup>A</sup>	0,5l	4,20 €
<b>Feldschlößchen alkoholfrei</b> <sup>A</sup>	Fl.0,5l	4,10 €

## Alkoholfreie Getränke

---

<b>Coca - Cola</b> <sup>4,5</sup> / <b>Coca - Cola light</b> <sup>1,4,5</sup>	Fl. 0,2l	2,70 €
<b>Fanta</b> <sup>2</sup>	Fl. 0,2l	2,70 €
<b>Sprite</b> <sup>2</sup>	Fl. 0,2l	2,70 €
<b>Mezzo - Mix</b> <sup>4,5</sup>	Fl. 0,2l	2,70 €
<b>Schweppes Tonic</b> <sup>2,6</sup>	Fl. 0,2l	2,90 €
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>2,6</sup>	Fl. 0,2l	2,90 €
<b>Schweppes Ginger Ale</b> <sup>5</sup>	Fl. 0,2l	2,90 €
<b>Schweppes Russian Wild Berry</b> <sup>2,5</sup>	Fl. 0,2l	2,90 €
<b>Red Bull</b> <sup>4,5</sup>	Dose 0,25l	4,00 €

## Cocktails

---

**Lillet Wild Berry** Lillet Blanc, Russian Wild Berry <sup>1,10</sup> 7,50 €

**Aperol Spritz** <sup>1,10</sup> 7,50 €

**Pimms Mule** Ginger Ale, mit frischem Ingwer infundiert <sup>1,10</sup> 7,50 €



**Rosato Mio** Ramazzotti Aperitivo Rosato, Prosecco, Basilikum <sup>1</sup> 7,50 €

**Rosato Bella** Ramazzotti Aperitivo Rosato, Russian Wild Berry <sup>1</sup> 7,50 €

**Hugo** Holunderblütensirup, Minze, Prosecco <sup>1,10</sup> 7,50 €