

BIERE VOM FASS^a

Fährhaus Kellerbier Hacker Pschorr	5,5%	0,31/3,30€ 0,51/4,40€
Radeberger Pilsner	4,8%	0,251/2,90€ 0,41/3,90€
Erdinger Urweisse Weißbier	4,9%	0,31/3,30€ 0,51/4,40€
Ur-Krostitzer Dunkel	4,8%	0,31/3,30€ 0,51/4,40€
Radler Radeberger Pilsner, Sprite		0,251/2,90€ 0,41/3,90€
Diesel Radeberger Pilsner, Coca-Cola ^{1,9}		0,251/2,90€ 0,41/3,90€

BIER AUS DER FLASCHE

Stiftungsbräu Helles Vollbier	5,1%	0,51/4,20€
Erdinger Hefe-Weißbier Alkoholfrei		0,51/4,20€
Becks Alkoholfrei		0,331/3,30€

ALKOHOLFREIES

Original Selters Classic, Leicht, Naturell		0,251/2,50€ 0,751/6,50€
Hausgemachte Limonade Holunder Himbeerlimonade mit Minze und Himbeeren ¹		0,41/5,90€
Honest Eistee -Bio- - Himbeere-Basilikum - Zitrone-Honig - Pfirsich-Rosmarin		0,331/4,50€
Menschel Fassbrause Himbeere ¹		0,21/2,20€ 0,41/3,90€
Coca-Cola ^{1,9} , Fanta ^{1,3} , Sprite, Spezi ^{1,3,9} , Coca-Cola Light ^{1,9,11}		0,21/2,20€ 0,41/3,90€ 0,21/2,20€ 0,41/3,90€
Vaihinger Saft Orange, Apfel naturtrüb		0,21/2,60€ 0,41/4,70€
Vaihinger Nektar Banane, Kirsch, Mango, Rhabarber		0,21/2,60€ 0,41/4,70€
Tipp: Rhabarber- oder Mango-/Schorle		0,21/2,40€ 0,41/4,30€
Schweppes Ginger Ale ¹ , Bitter Lemon ^{3,10} , Tonic Water ¹⁰		0,21/2,40€ 0,41/4,30€


SALATE UND Co.

Sächsische Kartoffelsuppe ^{2,3,8,i,j}
mit Stücken vom Wiener Würstchen 4,90 €

Große sächsische Kartoffelsuppe ^{2,3,8,i,j}
mit ein paar Wiener Würstchen 8,90 €

Würzfleisch vom Huhn ^{1,5,a,g,n}
mit Champignons und Käse überbacken 6,50 €

Kleiner-Salat ^{5,k,j,n} 
marinierter Wildkräuter Salat
mit Gurke, Kirschtomaten und Paprika 5,90 €

Burrata-Salat ^{5,g,j,n} 
italienischer Frischkäse-Mozzarella auf Kirschtomaten und Rucola
verfeinert mit Olivenöl und frischem Basilikum 11,90 €

Salat-Rinderfilet ^{5,c,g,j,k,n}
gebratene Rinderfiletstreifen auf mariniertem Wildkräuter Salat
mit Kirschtomaten, Gurke, Paprika und gehobeltem Parmesan 15,90 €

Rindercarpaccio ^{5,c,g,j,n}
hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Trüffelöl,
Rucola, Kapern und gehobeltem Parmesan 12,90 €

-Zu allen Salaten und Co. reichen wir frisches Brot- ⁵


FLAMMKUCHEN

Flammkuchen „Klassisch“ ^{1,2,3,8,a,g}
mit cremigem Schmand, Speck, Zwiebel und Käse
klein / 7,90 €
groß / 10,90 €

BURGER

Fährhaus-TS ^{1,2,11,a,c,g,j} 14,90 €
saftig gebratenes irisches Angus Beef 200g mit Käse,
Tomaten, roten Zwiebeln, Gurke, Burgersauce
im mediterranem Burgerbrötchen und Jumbo Pommes

Ziegenpeter-Burger ^{1,2,11,a,c,g,j} 14,90 €
saftig gebratenes irisches Angus Beef 200g mit Ziegenkäse,
Rucola, Tomaten, roten Zwiebeln, Gurke, Burgersauce
im mediterranem Burgerbrötchen und Jumbo Pommes

Veggie-Burger ^{1,2,11,a,c,g,j}  12,90 €
Bratling aus knackigem Gemüse mit Käse, Tomaten, roten Zwiebeln,
Gurke, Burgersauce im mediterranem Burgerbrötchen und Jumbo Pommes

Ohne Brot und Pommes ^{1,2,5,11,c,g,j,n}  14,90 €
Fährhaus-TS oder Ziegenpeter-Burger auf Salat

HERZHAFT

Gnocchi mit Mozzarella ^{1,a,c,g,i} 13,90 €
in fruchtiger Tomatensauce, Zucchini, Rucola und gehobeltem Parmesan

Paniertes Schweineschnitzel ^{2,3,8,a,c,g,j} 14,90 €
an Blumenkohl Erbsen Gemüse mit Sauce Hollandaise
und Bratkartoffeln

Steak au four ^{1,5,a,g,n} 15,90 €
gebratenes Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken
dazu Erbsen und Jumbo Pommes

Rosa gebratenes argentinisches Rinderfilet 250g ^{5,c,g,k,j,n}
auf Tomaten-Rucola-Salat mit gekräuterten Minikartoffeln
und Sauce Béarnaise



24,90 €

FISCH

Maischolle -ohne Gräten- ^{c,d,g} 17,90 €
gebratene Scholle an Mandelbrokkoli mit Sauce Hollandaise
und Petersilienkartoffeln

DESSERT & EIS

Kalter Hund hausgemacht ^{a,c,g,h} -Ostalgie pur-	2,50€
Lauwarmes Schokoladen-Törtchen ^{1,a,c,g} mit flüssigem Kern und Vanilleeis	6,50€
Eis trifft Heiß ^{1,9,g} Vanilleeis mit Espresso	3,90€
Eiskaffee ^{1,9,g} mit Vanilleeis und Schlagsahne	4,90€
Erdbeer-Rucola ^{1,g} Fruchtiges Erdbeereis in würzigem Rucola und rosa Pfeffer gerollt	4,90€
Heisse Liebe ^{1,a,g} Vanilleeis mit Heissen Himbeeren und frischer Schlagsahne	6,90€
Schwedeneisbecher ^{1,3,a,g} Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und frischer Schlagsahne	6,90€

KUCHEN

Bitte fragen Sie unser freundliches Servicepersonal
nach unserem Kuchenangebot.

Portion Schlagsahne ^g	0,50€
----------------------------------	-------

SEGAFREDO CAFFÈ AUF ITALIENISCH

Espresso	2,20 €
Espresso doppelt	3,80 €
Espresso Macchiato	2,40 €
Espresso Macchiato doppelt	3,90 €
Cafè Creme	2,50 €
Cafè Creme doppelt	4,40 €
Cappuccino	2,80 €
Großer Milchkaffee	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €

HEISSGETRÄNKE

Grog Rum mit heißem Wasser	4,00 €
Heiße Zitrone der Klassiker bei Schmuddelwetter	3,50 €
Heiße Schokolade	2,90 €
Schokochino Espresso mit Heißer Schokolade	3,50 €

<u>ALTHAUSTEE</u>	<u>Ziehzeit</u>	<u>0,25l</u>
Schwarztee		
Darjeeling Castelton	2-4 Min.	2,70 €
Grüner Tee		
Jasmine Deluxe	2-3 Min.	2,70 €
Früchtetee		
Persischer Apfel, Fruit Berry	5-8 Min.	2,70 €
Kräutertee		
Toffee Rooibos, Milde Minze, Kamille	5-8 Min.	2,70 €

WEISSWEIN OFFEN

0,2l

0,75l

Edition „Goldener Reiter“ QbA trocken ⁵

6,90 €

Er überzeugt mit einem ausgewogenen Süße-Säure-Spiel. Duftnoten von Apfel und Pfirsich. Müller-Thurgau, Riesling, Scheurebe, Kerner und Chardonnay
Weinkellerei Matyas / Sachsen

Goldriesling QbA trocken ⁵

8,90 €

29,90 €

Diese sächsische Rarität bringt im Duft klassische Noten von Pfirsich, dezenter Muskatnuß und eine Prise Flieder. Am Gaumen frisch und klar mit einer leichten Würze.

Weingut Schloss Proschwitz / Sachsen

Weißer Burgunder Classic QbA halbtrocken ⁵

5,50 €

17,90 €

Feinherber Burgunder mit Schmelz und nachhaltigem Abgang und schmeichelnder Restsüße.

Weingut Borell Diehl / Pfalz

Müller Thurgau QbA trocken ⁵

5,50 €

Leichter und frisch mit dezenter Apfel- und Muskatnote, der ideale Schoppenwein zum Vesper oder einfach nur so...

Weingut Borell Diehl / Pfalz

Chardonnay Millaman Condor trocken ⁵

5,90 €

18,90 €

Frischer, saftiger Gaumenschmeichler, erstrahlt klar in frischem gelb-grün mit goldenen Reflexen, die kräftigen Fruchtaromen erinnern an tropische Früchte.

Hacienda Millaman El Condor / Chile

Riesling 50° QbA trocken ⁵

5,90 €

18,90 €

Aromen wie reifer Pfirsich, gelber Apfel und exotische Früchte. Mit einer spritzigen und lebendigen Säure ausgestattet, gleichwohl harmonisch und ausbalanciert.

Weingut G.H. von Mumm / Rheingau

Grauer Burgunder QbA BIO trocken ⁵

7,90 €

25,90 €

In der Nase ein Paradebeispiel für Kaiserstühler Burgunder. Deutliche Früchte nach Apfel, Pfirsich aber auch Interessante Noten von Minze und Melisse. Dieser Wein ist am Gaumen voller Harmonie.

Weingut Abril / Baden

ROSÉWEIN OFFEN

0,2l

0,75l

Doktorspiele Rosé QbA halbtrocken ⁵

5,90 €

18,90 €

O lala, was für eine rotbeerige Nase und wie (oder völlig) verspielt!
Die verschiedenen roten Beerenfrüchte hüpfen von einer Seite
des Mundes zur anderen und wieder zurück.

Dr.Koehler / Pfalz

St. Laurent Rosé QbA trocken ⁵

5,50 €

frischer, sommerlicher Rosé mit starker Fruchtausprägung
von roten Beeren

Weingut Borell Diehl / Pfalz

ROTWEIN OFFEN

0,2l

0,75l

Dornfelder QbA trocken ⁵

8,90 €

29,90 €

In der Nase Aromen von Kirsche, Holunder und Heidelbeere
sowie Gewürze wie Nelke, Pfeffer und etwas Vanille,
gepaart mit Noten von dunkler Schokolade und Kaffee.

Weinhaus Prinz zur Lippe / Sachsen

Portugieser QbA BIO halbtrocken ⁵

5,90 €

18,90 €

helles Rubinrot, leichter, duftiger aber herzhafter Rotweintyp,
harmonisch und samtig im Geschmack

Weingut Hirschhof / Rheinhessen

Chianti DOCG trocken ⁵

5,90 €

18,90 €

Durch Ausbau im großen Holzfass entsteht ein weicher
runder Chianti, vollmundig und dicht mit konzentrierter Frucht.

Terre de Priori / Italien

Spätburgunder QbA trocken ⁵

5,90 €

18,90 €

Rubinrot, Aroma von reifen Kirschen,
schwarze Johannisbeere und Holunder

Weingut Borell Diehl / Pfalz

Cabernet Sauvignon Réserve Spéciale IGP trocken ⁵

7,90 €

25,90 €

aromatisches Bouquet von süß gereiften schwarzen und roten Johannisbeeren,
Blaubeeren, dunklen Pflaumen und würzigen Anklängen von Lorbeer, Pfeffer,
auch etwas Mokka, neben den feinen Röst- und Vanillenoten der Eiche

Gérard Bertrand / Frankreich

PROSECCO, SEKT & Co. ⁵

Mionetto Prosecco Frizzante DOC Treviso 0,11/3,90€ 0,75l/24,90€

Fürst von Metternich Sekt 0,11/4,50€ 0,75l/31,00€
Riesling, Chardonnay

Spritz 0,21/6,90€
Prosecco, Aperol, Soda, Orange

Hugo 0,21/6,90€
Prosecco, Holundersirup, Soda, Limette, Minze

WEINSCHORLE 0,2l 0,5l

Weiss, Rosé, Rot ⁵ 3,90€ 7,90€
trocken, süß

LONGDRINKS 0,2l

Club Cola 6,50€
Havana Club, Coca-Cola ^{1,9}

Cuba Libre 7,50€
Havana Club, Coca-Cola, Limette ^{1,9}

Gin Tonic 6,50€
Bombay Sapphire, Tonic Water, Limette

Whisky Cola 6,50€
Jack Daniels, Coca-Cola ^{1,9}

Campari „O“ 6,50€
Campari, Orangensaft, Orange

Obstbrand

Alpenschnaps Marille Steinbeisser	35%	2,20 €
Sächsischer Himbeergeist Prinz zur Lippe	42%	3,90 €
Sächsischer Williams Birnenbrand Karl Linke	40%	3,90 €

Kräuter

Wesenitz Bitter	33%	2,20 €
Radeberger Kräuterlikör	35%	2,20 €
Ramazotti	30%	2,20 €
Jägermeister	35%	2,20 €
Averna	29%	2,20 €
Ouzo 12	38%	2,20 €

Aquavit

Malteserkreuz	40%	2,20 €
---------------	-----	--------

Grappa

Grappa di Prosecco – Alexander	40%	2,90 €
Grappa Riserva botti da Sherry - Sibona	40%	4,50 €

Rum

Ron Matusalem Grand Reserva 15 Jahre	40%	3,90 €
Don Papa	40%	3,90 €

Vodka

Absolut Vodka	40%	2,20 €
---------------	-----	--------

Whisky

Jack Daniels	40%	2,20 €
The Glenlivet 15 Jahre	40%	4,50 €

Weinbrand

Feiner Alter Wilthener	36%	2,20 €
Sächsischer Weinbrand Weinhaus Schuh	40%	4,50 €

Cognac

Hennessy Fine de Cognac VSOP	40%	3,50 €
------------------------------	-----	--------

Likör


Baileys	17%	2,20 €
Eierlikör im Waffelbecher	14%	2,50 €

ALLERGENE

- a) Glutenthaltiges Getreide
- b) Schalen/ Krustentiere
- c) Hühnerei
- d) Fisch
- e) Erdnuss
- f) Soja
- g) Milch/ Lactose
- h) Schalenfrüchte
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesam
- l) Lupinen
- m) Weichtiere
- n) Sulfit / Schwefeldioxid

ZUSATZSTOFFE

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) mit Phosphat
- 8) mit Nitritpökelsalz
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Süßungsmitteln
- 12) enthält Phenylalaminquelle
- 13) gewachst
- 14) mit Taurin

Vegetarisch 

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

RESTAURANT ÖFFNUNGSZEITEN

Di.-So.	11:30 - 22:30 Uhr	Küche bis 21:30 Uhr
Mo.	Ruhetag	

An Feiertagen haben wir auch Montags geöffnet
und legen den Ruhetag dann auf den folgenden Dienstag.

BIERGARTEN ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. - So. 12:00 - 22:00 Uhr Küche bis 21:00 Uhr

Wetterbedingt Änderung möglich.