

### BIERE VOM FASS<sup>a</sup>

Fährhaus Kellerbier Hacker Pschorr	5,5%	0,31/3,20€ 0,51/4,20€
Radeberger Pilsner	4,8%	0,251/2,90€ 0,41/3,90€
Erdinger Urweisse Weißbier	4,9%	0,31/3,20€ 0,51/4,20€
Ur-Krostitzer Dunkel	4,8%	0,31/3,20€ 0,51/4,20€
Radler Radeberger Pilsner, Sprite		0,251/2,90€ 0,41/3,90€
Diesel Radeberger Pilsner, Coca-Cola <sup>1,9</sup>		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		0,51/4,00€
Becks Alkoholfrei		0,331/3,30€

### ALKOHOLFREIES

Original Selters		0,251/2,50€ 0,751/6,50€
Classic, Leicht, Naturell		

<b>NEU</b> Hausgemachte Limonade		0,41/5,90€
- Holunder Himbeerlimonade mit Minze und Himbeere <sup>1</sup>		

Menschel Fassbrause Himbeere <sup>1</sup>		0,21/2,20€ 0,41/3,90€
---	--	-----------------------

Coca-Cola <sup>1,9</sup> , Fanta <sup>1,3</sup> , Sprite,		0,21/2,20€ 0,41/3,90€
Spezi <sup>1,3,9</sup> , Coca-Cola Light <sup>1,9,11</sup>		0,21/2,20€ 0,41/3,90€

Vaihinger Saft		0,21/2,60€ 0,41/4,70€
Orange, Apfel naturtrüb		

Vaihinger Nektar		0,21/2,60€ 0,41/4,70€
Banane, Kirsch, Erdbeere, Johannisbeere		

Tipp: Johannisbeer-Schorle		0,21/2,40€ 0,41/4,30€
----------------------------	--	-----------------------


Schweppes		0,21/2,40€ 0,41/4,30€
Ginger Ale <sup>1</sup> , Bitter Lemon <sup>3,10</sup> , Tonic Water <sup>10</sup>		


## VORSPEISEN UND SALATE

Sächsische Kartoffelsuppe <sup>2,3,7,8,i</sup> 4,90 €  
mit Stücken vom Wiener Würstchen und Brot

Große sächsische Kartoffelsuppe <sup>2,3,7,8,i</sup> 8,90 €  
mit ein paar Wiener Würstchen und Brot

Würzfleisch vom Huhn <sup>a,g,i,j,1</sup> 6,50 €  
mit Champignons und Käse überbacken dazu Baguette

Kleiner gemischter Salat <sup>j</sup>  5,90 €  
marinierter Salat, Tomaten, Paprika, Gurke, Rucola

Brot Salat <sup>a,c,g,h,i,j,k</sup>  13,90 €  
marinierter Salat mit Kirschtomaten, Gurke, Paprika, Rucola,  
Mozzarella, Kürbiskernen und gerösteten Brotroutons

Rindercarpaccio <sup>g,j,m,1,5</sup> 12,90 €  
hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Trüffelöl,  
Rucola, Kapern und gehobeltem Parmesan, dazu Baguette

## HAUSGEMACHTER ZSCHACHWITZER FLAMMKUCHEN

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

Flammkuchen „Thunfisch“ <sup>1,a,d,g</sup> klein / 7,90 €  
mit cremigem Schmand, Thunfisch, Zwiebel und Käse groß / 10,90 €

## BURGER

Fährhaus-TS <sup>a,c,g,k,j,1,2,11</sup> saftig gebratenes irisches Angus Beef 200g mit Käse, Tomaten, roten Zwiebeln, Gurke, Burgersauce im mediterranem Burgerbrötchen und Jumbo Pommes	14,90 €
Ziegenpeter-Burger <sup>a,c,g,k,j,1,2,11</sup> saftig gebratenes irisches Angus Beef 200g mit Ziegenkäse, Rucola, Tomaten, roten Zwiebeln, Gurke, Burgersauce im mediterranem Burgerbrötchen und Jumbo Pommes	14,90 €
Ohne Brot und Pommes Fährhaus-TS oder Ziegenpeter-Burger auf Salat	14,90 €

## HERZHAFT UND DEFTIG

Spinatknödel mit Bröselbutter <sup>a,c,g,1</sup>  auf Waldpilzrahm mit gehobeltem Parmesan	13,90 €
Paniertes Schweineschnitzel <sup>a,c,g,j</sup> an Blumenkohl Erbsen Gemüse mit Sauce Hollandais und Bratkartoffeln	14,90 €
Steak au four <sup>a,i,j,n,1,3,5</sup> gebratenes Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken dazu Erbsen und Jumbo Pommes	15,90 €
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust <sup>3,5,a,i,g,n</sup> auf Provenzalischem Gemüse an Balsamicojus und Kartoffelgratin	18,90 €

## FISCH

Gebratenes Lachsfilet <sup>a,c,d,g,h</sup> an Mandelbrokkoli mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	17,90 €
---	---------

## DESSERT & EIS

Kalter Hund Hausgemacht <sup>a,c,g,h</sup>  
-Ostalgie pur- 2,50 €

Lauwarmes Schokoladen-Törtchen <sup>1,a,c,g</sup>  
mit flüssigem Kern und Vanilleeis 6,50 €

Eis trifft Heiß <sup>1,a,g</sup>  
Vanilleeis mit Espresso 3,90 €

Heisse Liebe <sup>1,a,g</sup>  
Vanilleeis mit Heissen Himbeeren  
und frischer Schlagsahne 6,90 €

Schwedeneisbecher <sup>1,3,a,g</sup>  
Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör  
und frischer Schlagsahne 6,90 €

## KUCHEN

Bitte fragen Sie unser freundliches Servicepersonal  
nach unserem Kuchenangebot.

Portion Schlagsahne <sup>g</sup> 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

Winzerglühwein weiss, rosé, rot	4,50 €
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

<b>Edition „Goldener Reiter“ QbA trocken <sup>5</sup></b> Er überzeugt mit einem ausgewogenen Süße-Säure-Spiel. Duftnoten von Apfel und Pfirsich. Müller-Thurgau, Riesling, Scheurebe, Kerner und Chardonnay Weinkellerei Matyas / Sachsen	6,90 €	
<b>Goldriesling QbA trocken <sup>5</sup></b> 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	8,90 €	29,90 €
<b>Weißer Burgunder Classic QbA halbtrocken <sup>5</sup></b> Feinherber Burgunder mit Schmelz und nachhaltigem Abgang und schmeichelnder Restsüße. Weingut Borell Diehl / Pfalz	5,50 €	17,90 €
<b>Müller Thurgau QbA trocken <sup>5</sup></b> Leichter und frisch mit dezenter Apfel- und Muskatnote, der ideale Schoppenwein zum Vesper oder einfach nur so... Weingut Borell Diehl / Pfalz	5,50 €	
<b>Chardonnay Millaman Condor trocken <sup>5</sup></b> Frischer, saftiger Gaumenschmeichler, erstrahlt klar in frischem gelb-grün mit goldenen Reflexen, die kräftigen Fruchtaromen erinnern an tropische Früchte. Hacienda Millaman El Condor / Chile	5,90 €	18,90 €
<b>Riesling 50° QbA trocken <sup>5</sup></b> 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	5,90 €	18,90 €
<b>Grauer Burgunder QbA BIO trocken <sup>5</sup></b> 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	7,90 €	25,90 €

## ROSÉWEIN OFFEN

0,2l

0,75l

### Doktorspiele Rosé QbA halbtrocken<sup>5</sup>

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<sup>5</sup>

5,50 €

frischer, sommerlicher Rosé mit starker Fruchtausprägung  
von roten Beeren

Weingut Borell Diehl / Pfalz

## ROTWEIN OFFEN

0,2l

0,75l

### Dornfelder QbA trocken<sup>5</sup>

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

5,90 €

18,90 €

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

Weingut Hirschhof / Rheinhessen

### Chianti DOCG trocken<sup>5</sup>

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<sup>5</sup>

5,90 €

18,90 €

Rubinrot, Aroma von reifen Kirschen,  
schwarze Johannisbeere und Holunder

Weingut Borell Diehl / Pfalz

### Cabernet Sauvignon Réserve Spéciale IGP trocken

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. <sup>5</sup>

Mionetto Prosecco Frizzante DOC Treviso <sup>5</sup> 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 <sup>5</sup> 3,90€ 7,90€  
trocken, süß

## LONGDRINKS 0,2l

Club Cola 6,50€  
Havana Club, Coca-Cola <sup>1,9</sup>

Cuba Libre 7,50€  
Havana Club, Coca-Cola, Limette <sup>1,9</sup>

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

Whisky Cola 6,50€  
Jack Daniels, Coca-Cola <sup>1,9</sup>

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



## SPIRITUOSEN

0,021

### 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 €

### Aquavit

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

### Grappa

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

### 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.

## WINTERHÜTTE ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. - Fr. 15:00 - 21:00 Uhr  
Sa. - So. 12:00 - 21:00 Uhr

Wetterbedingt Änderung möglich.