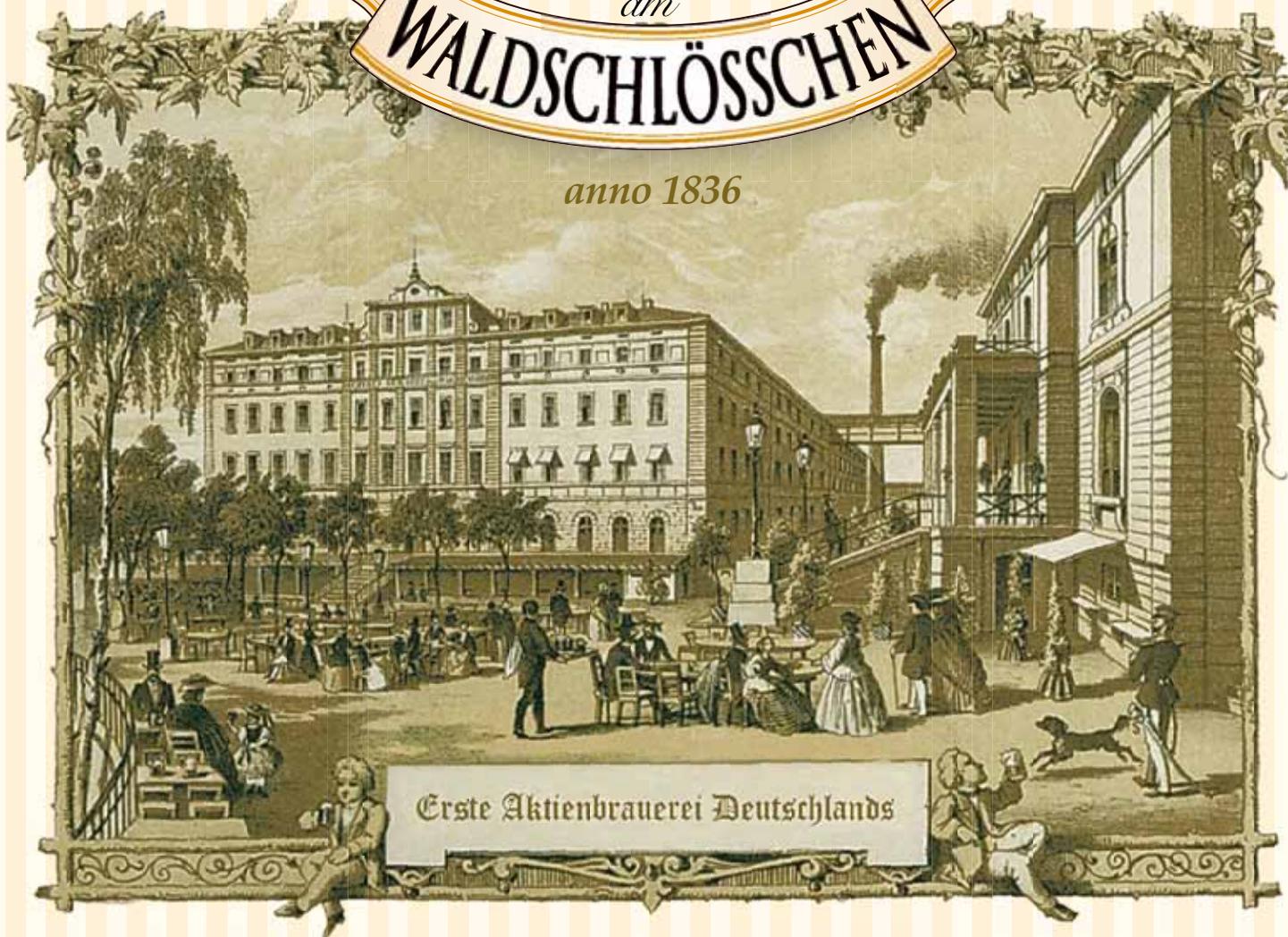




BRAUHAUS
am
WALDSCHLÖSSCHEN

anno 1836



Erste Aktienbrauerei Deutschlands

Schlemmen nach



Lust und Laune



Waldschlösschen Chronik

Das „Waldschlösschen“ und die Bautzner Straße spielten in der Geschichte der Stadt Dresden stets eine bedeutende Rolle. Die damals an der Bautzner Straße gelegene Posernsche Kugelgießerei überließ man im Jahre 1778 dem Grafen Marcolini, der an dieser Stelle um 1790 das noch heute im Waldschlösschen Areal einzeln stehende, bezaubernde Jagdhaus nach den Bauplänen des Architekten und Baumeisters Johan Daniel Schade auf einer Anhöhe erbauen ließ. Graf Marcolini galt damals als sehr bedeutend und einflussreich, nicht zuletzt als Oberkammerherr mit seinem engen, freundschaftlichen Verhältnis zum Kurfürsten Friedrich August III. und durch sein Amt als Akademiedirektor seit 1780.

Das kleine Jagdhaus, vom Grafen auch „Waldschlösschen“ genannt, war das erste neogotische Gebäude Sachsens und gilt als Schmuckkästchen der Bau- und Kunstgeschichte. Erst allmählich wuchs das heutige Preußische Viertel mit seinen reizvollen Villengrundstücken und Gärten um das Waldschlösschen und schloss dieses ein. Schon damals sah man vom Südbalkon des noch allein stehenden Waldschlösschens in der Ferne die Altstadt Dresdens mit der herrlichen Silhouette ihrer Türme und Bauten. Seit etwa 1829 wurde das Waldschlösschen als Schankwirtschaft betrieben.

Aus diesem an großen geschichtlichen Erinnerungen so reichen Boden sollte sich nun der Bau der Waldschlösschenbrauerei erheben. Mitte des Jahres 1836 fanden sich angesehene Bürger Dresdens zusammen, um über die Zweckmäßigkeit der Gründung einer Gesellschaft zur Herstellung von Bier nach „bayerischer Art“ zu beraten. Im August 1836 veröffentlichte das aus 14 Mitgliedern bestehende Komitee einen Prospekt, in dem die Satzungen, die Organisation und Subskription niedergeschrieben wurden. Am 12. und 13. August 1836 fand die Zeichnung der Aktien mit dem offiziellen Titel „Aktienverein der Societätsbrauerei zu Dresden“ statt. Bis zur Fertigstellung eines eigenen Großbraubetriebes braute man hier überregionale Fremdbiere.

Am 3. September 1836 wurde die erste Generalversammlung abgehalten, am 24. Oktober der Kaufvertrag über den Ankauf des städtischen Grundstücks abgeschlossen und die erforderliche Genehmigung des Neustädter Braurechts erreicht. Nach nun erfolgter Gründung einer der ersten Aktienbrauereien Deutschlands konnte endlich der Bau einer Großbrauerei auf dem eigenen Gelände unter Anleitung des Dresdner Baumeisters Klug und des Zimmermeisters Schumann erfolgen.

Schon am 30. September 1837 war der Bau des Brauhauses im Wesentlichen vollendet und ein Teil des Lagerkellers fertig gestellt. Gegen Ende des Jahres 1837 konnte der Brauereibetrieb beginnen. Im Jahre 1838 wurde die große Mälzerei vollendet. Als technischer Leiter der Brauerei fungierte ein hervorragender Fachmann, der vorzüglich ausgebildete Braumeister Michael Wutz.

Mit endgültiger Fertigstellung der Großbrauerei Anfang 1838 erfolgte die historische Bezeichnung „Waldschlösschen“ für die Brauerei nach dem erwähnten Jagdhaus des Grafen Marcolini, welcher es einst schon selbst so genannt hatte. Der für die Aktiengesellschaft so bedeutungsvolle und ausschlaggebende Tag der Eröffnung des Brauereiauschanke und damit die Eröffnung des heutigen „Brauhaus am Waldschlösschen“ fand am 26. März 1838 statt. Die Dresdner strömten in Scharen herbei, um die festlich geschmückten Räume der im Hauptgebäude befindlichen großen Gaststätte zu erleben oder im Freien auf der noch heute einzigartigen, zur Elbseite vorgelagerten, breiten Terrasse einen Biergartenplatz zu erobern. Das vorzügliche Waldschlösschenbier floss an diesem denkwürdigen Tag mit nicht weniger als 6000 Litern durch die durstigen Kehlen der Dresdner.

Durch den guten Ruf des hier gebrauten schmackhaften Bieres wurden Leipzig, Berlin und zahlreiche mitteldeutsche Städte Abnehmer und ab 1855 begann der Export nach Brasilien, ab 1863 ging die Wagenlieferung nach Paris.

In den folgenden Jahrzehnten entstanden auf dem Brauereigelände sowie im Umfeld des Waldschlösschens weitere Neubauten wie Bürogebäude, Läden, Wohnungen und auch gastronomische Einrichtungen. Mit Beginn der Rekonstruktion des gesamten Waldschlösschen Areals im November 1992 durch die Bayerische Hausbaubank aus München sowie der Wiedereröffnung des „Brauhaus am Waldschlösschen“ im Jahre 1997 wurde das Areal in kurzer Zeit erneut zu einem beliebten Ausflugsziel für die Dresdner und ihre Gäste, für Jung und Alt, für Geschäftsleute und vor allem auch für die vielen Studenten der Stadt.

Nach einer umfassenden Renovierung des Restaurants und der Erlebnisbrauerei finden seit 25. Februar 2005 wieder eine Fülle genussvoller Veranstaltungen in behaglicher Atmosphäre statt. Mit einem hausegebrauten, wohlschmeckenden und gesunden Waldschlösschen-Bier können Sie nach wie vor den einmaligen Panoramablick von der prächtigen Terrasse oder dem großen Biergarten über die Elbe auf die weltberühmte Silhouette der Dresdner Altstadt erleben. Schon er allein macht den Besuch des Hauses zu einer kleinen Attraktion.

Das Abbild des Marcolinischen Originals „Waldschlösschen“ finden Sie im Wappen des Logos „Brauhaus am Waldschlösschen“ wieder. Als Teil der „Klinik am Waldschlösschen“ wird das unter Denkmalschutz stehende Schloss derzeit originalgetreu wieder aufgebaut. Früher wie heute ist das Jagdhaus „Waldschlösschen“ Namensgeber für das gesamte Areal des ehemaligen Marcolinischen Besitzes – ein Areal, das bei Dresdnern und über die Grenzen hinaus in aller Munde ist.

History of the Waldschlösschen

The “Waldschlösschen” and Bautzner Strasse have always played an important role in Dresden’s history. In 1778, the “Posernsche Kugelgießerei” foundry, situated on Bautzner Strasse, was handed over to Count Marcolini, who had the enchanting hunting lodge built here on a hill around 1790, based on the construction plans drawn up by architect and master builder Johan Daniel Schade. It still stands on the Waldschlösschen grounds even today. At that time, Count Marcolini was considered a very important, influential person – he was indeed the lord chamberlain, given his close, friendly ties with Prince Frederick Augustus III and his position as academy director since 1780.

The small hunting lodge, also called “Waldschlösschen” by the Count, was the first neo-Gothic building in Saxony, and is considered to be the treasure chest of architectural and art history. With its charming villas and gardens, the present-day Prussian Quarter gradually grew around the Waldschlösschen, eventually usurping it. Even at that time, the southern balcony of the solitary hunting lodge provided distant views of Dresden’s Old Town and the stunning silhouette of its towers and buildings. The Waldschlösschen has been run as a tavern since around 1829.

The Waldschlösschen brewery was to rise up from this soil so rich in great historic memories. In the middle of 1836, Dresden’s distinguished citizens got together to discuss the feasibility of establishing a company to make beer “the Bavarian way”, and in August 1836, the 14-member committee published a brochure detailing the bylaws, organisational structure and subscription process. The shares were subscribed on 12 and 13 August 1836 under the official title of “Aktienverein der Societätsbrauerei zu Dresden”. Foreign, national beers were brewed here until the company’s own large-scale brewery was complete.

The first general meeting was held on 3 September 1836, and on 24 October, the sales agreement for purchasing the municipal property was concluded and the necessary approval under the New Town Brewing Law obtained. Now that one of Germany’s first joint-stock breweries had been established, a large-scale brewery could finally be built on the company’s own grounds, led by Dresden master builder Klug and carpenter Schumann.

The essential construction and part of the storage cellar were completed by as early as 30 September 1837, and brewing operations were able to commence later that year. The large malthouse was finished in 1838. An excellent specialist in the highly trained master brewer Michael Wutz acted as the technical manager of the brewery.

Once the brewery was eventually completed in early 1838, it was given the historic name of “Waldschlösschen” after Count Marcolini’s aforementioned hunting lodge, which had once also borne that name. The brewery’s opening day, so important and crucial for the company, and therefore also the opening of the present-day “Brauhaus am Waldschlösschen”, took place on 26 March 1838. Dresden’s locals came in their droves to see the festively decorated rooms of the large restaurant in the main building or to find a spot outdoors in the beer garden, situated on the wide terrace, still unique even today, jutting out towards the Elbe. No less than 6,000 litres of the exquisite Waldschlösschen beer was poured down the Dresdeners’ thirsty throats on that memorable day.

The good reputation of the tasty beer brewed here saw Leipzig, Berlin and many other central German cities become customers. Export to Brazil began in 1855, and deliveries were sent by truck to Paris from 1863.

Other new buildings, such as offices, shops, apartments and even dining facilities, were established on the brewery’s grounds and the area surrounding the Waldschlösschen in the decades that followed. The start of reconstruction work on the entire Waldschlösschen property in November 1992 by Munich’s Bayerische Hausbaubank and the reopening of the “Brauhaus am Waldschlösschen” in 1997 saw the site once again quickly become a popular daytrip destination for Dresdeners and their guests, for young and old, for businesspeople and, above all, for the city’s many students.

After extensive renovation of the restaurant and interactive brewery, a plethora of delightful events have been held in the cosy atmosphere since 25 February 2005. From the gorgeous terrace or large beer garden above the Elbe, you too can continue to enjoy the unique panoramic view of Dresden’s world-famous Old Town skyline over a home-brewed, tasty and healthy Waldschlösschen beer. That alone makes a visit to the property a mini attraction.

The coat of arms on the “Brauhaus am Waldschlösschen” logo bears the image of Marcolini’s original “Waldschlösschen”. The heritage-listed castle is currently being rebuilt true to original as part of the “Klinik am Waldschlösschen” project. Just as before, the “Waldschlösschen” hunting lodge continues to lend its name to the entire grounds of Marcolini’s former property – a property which is captivating Dresdeners and visitors alike.

Vorspeisen für den Appetit oder nur für zwischendurch • starters

Überbackene Leckerei im Töpfchen

feines Würzfleisch mit frischen Champignons und Käse überbacken, dazu Brauhausbrot
(*Meat stew with mushrooms and cheese au gratin*)

5,50 €

Sächsischer Heringssalat

mit Roter Bete, saurer Gurke, Zwiebeln und Äpfeln, dazu Brauhausbrot
(*Salad from young salted herring fillet with beetroots, gherkin, onions and apples*)

5,90 €

Strammer Max

frisches Bauernbrot mit rohen Schinkenwürfeln^{2,3} und zwei Spiegeleiern, garniert mit kleinem Salatbukett

(*Fresh bread with ham and two fried eggs, garnished with small salad bouquet*)

5,90 €

Salate frisch & knackig • salads

Uschis Gurkensalat

mit Joghurt-Dill-Dressing
(*Cucumber salad with yogurt dill dressing*)

4,90 €

Hausgemachter Radisalat

weißer Rettich, fein geraspelt, mit Schnittlauch-Vinaigrette und gegrillten Speckkrusteln^{2,3}, serviert mit hausgebackenem Treberbrot und Schmalz
(*Home made radish salad with chives vinaigrette and grilled bacon, served with home baked draff bread and lard*)

5,90 €

Elb-Florenzer Salatteller

Kirschtomaten mit Büffelmozzarella, an Blattsalaten mariniert mit mediterranem Dressing und frischem Basilikum, serviert mit Brauhausbrot
(*Cherry tomatoes with Buffalo Mozzarella cheese, green salads with home made dressing and basil, served with home baked draff bread*)

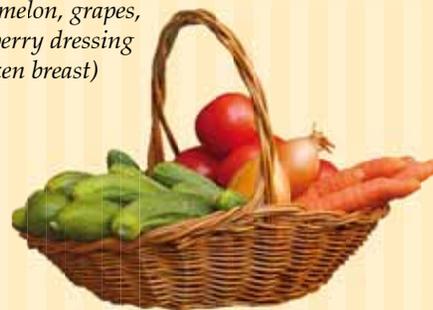
8,90 €

Fruchtiger Gemüsesalat mit saftig gebratener Hähnchenbrust

Blattsalate der Saison mit Zuckerschoten, Paprika, Zwiebeln, Melone, Weintrauben, frischen Kiwischeiben, Sprossen und hausgemachtem Himbeerdressing

(*Green salads of the season with sugar peas, peppers, onions, melon, grapes, home made raspberry dressing and roasted chicken breast*)

10,80 €



Suppen • soups

Soljanka^{2,3}

pikant abgeschmeckt mit Sauerrahm und frischen Kräutern
(*Solyanka spicy tasted with sour cream and fresh herbs*)

Terrine 4,20 €

Dresdner Kartoffelsuppe

mit Speck und Wurststückchen^{2,3}
(*Saxon potato soup with bacon and sausage*)

Terrine 4,90 €

Radeberger Gulaschtöpfchen

vom geschmorten Geschnippel mit Paprika und frischen Champignons
(*Goulash soup with peppers and fresh mushrooms*)

Terrine 5,20 €

Pasta • pasta

Brauhaus-Käsespätzle

mit Gorgonzola-Sahnesoße und Röstzwiebeln
(*Cheese spätzle frying-pan with Gorgonzola cream sauce and roasted onions*)



6,90 €

Pasta mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

angeschwenkt in Rahm mit feinem Lauch, einer Prise Knoblauch, Kräutern und frisch gehobeltem italienischen Hartkäse

(*Pasta with roasted strips of chicken breast, cream with fine leek, garlic, herbs and fresh planed parmesan*)

11,40 €

Vegetarische Gerichte • *vegetarian food*

Knusprig gebratenes Valess Schnitzel 8,90 €
mit buntem Pfannengemüse und Petersilienkartoffeln
(*Crispy roasted Valess schnitzel with pan fried vegetables and parsley potatoes*)

Maultaschen mit Spinat-Frischkäsefüllung¹⁶ 9,20 €
serviert in einem Sud mit feinen Gemüsestreifen
(*Pasta squares filled with spinach cream cheese, served in a brew with fine vegetable strips*)

Wirtshausspezialitäten • *Waldschlösschen specialties*

1 Paar Weißwürst'1 mit süßem Senf⁴ 5,90 €
die Blassen wie in München, dazu eine frische Brez'n
(*Two Bavarian sausages with sweet mustard and fresh pretzel*)

Original Thüringer Bratwurst^{2,3,4} 7,40 €
mit Sauerkraut, Kartoffelbrei und Senf
(*Original Thuringia bratwurst with sauerkraut, mashed potatoes and mustard*)

Abgebräunter Ofenleberkäs 8,30 €
Ofengebackener Leberkäs^{2,3} mit Spiegelei und Kartoffel-Gurkensalat
(*Meat loaf with fried egg and potato cucumber salad*)

Große hausgemachte Kohlroulade 9,80 €
mit leichter Kümmel-Biersoße, Petersilienkartoffeln und kleinem Salatbukett
(*Home made filled cabbage with caraway beer sauce, parsley potatoes and small salad bouquet*)

Gepökelte Pichelhaxe^{2,3} **aus dem Rohr** 10,90 €
knusprig gebratene Schweinshaxe auf Waldschlösschen-Dunkelbiersoße, mit Specksauerkraut^{2,3} und Klößen
(*Roasted smoked knuckle of pork with beer sauce, bacon sauerkraut and potato dumplings*)

Herzhafter Schweinebraten 10,90 €
saftig gebratene Scheiben vom Schweine-nacken mit Waldschlösschen-Dunkelbiersoße, Speckbohnen^{2,3} und Semmelknödeln
(*Roasted pork neck with beer sauce, bacon beans and bread dumplings*)

Spanferkelleber in Butter medium gebraten 10,90 €
mit Zwiebelgemüse, Kartoffelpüree und Feldsalat mit Apfelspalten
(*Medium roasted sucking pig liver in butter with onion vegetables, mashed potatoes and small salad bouquet with apple slices*)

Brauerschnitzel gefüllt mit Senf und Zwiebeln **Das macht Durst!** 11,90 €
Schweineschnitzel mit deftiger Füllung in der Braumalzkruste, dazu Bratensoße, gebutterte Möhren und Bratkartoffeln
(*Escalope of pork with mustard onion stuffing and brewer malt crust, buttered carrots and fried potatoes*)

Brauhaus-Grillpfanne 14,20 €
mit Schweinemedallions, Rindersteak und Grillwürstchen, dazu Sauerkraut^{2,3} und hausgebackenes Treberbrot
(*Brauhaus grill frying pan with pork medallions, beef steak and small grill sausages, served with sauerkraut and home baked bread*)

Knusprige Bauernente aus dem Rohr halbe Ente 14,50 €
viertel Ente 9,90 €
in würzigem Bratensaft, mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen
(*Roast duck with apple red cabbage and home made potato dumplings*)



Fischgerichte • *fish dishes*

Der Klassiker!

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ 8,80 €
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurke in Joghurtsoße, dazu Petersilienkartoffeln
(*Young salted herring fillet with apple, onions and gherkin in yogurt sauce, served with parsley potatoes*)

Lachsragout mit Schmorgurken 9,90 €
in Ricottarahm auf Bandnudeln
(*Roasted salmon ragout with braised cucumber in ricotta on noodles*)

Durchgehend warme Küche bis 1 Stunde vor Schließung des Restaurants.

„Brauhaus-Klassiker“ • main dishes

Hausgemachte Haxensülze^{2,3} in Dunkelbiergelee 8,50 €

mit Remouladensoße, Essiggemüse und Bratkartoffeln
(Home made knuckle of pork in beer jelly with remoulade sauce, cocktail vegetables and fried potatoes)

Thüringer Rostbrätl 10,90 €

mariniertes Schweinenackensteak mit geschwenkten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Rohkost
(Marinated saddle of pork steak with roasted onions, fried potatoes and raw vegetables)

Gestopftes Brüstchen mit Feta 11,20 €

gefüllte Hähnchenbrust auf frischem Blattspinat, dazu Tomatenrahm und Röstitaler
(Roasted chicken breast with Ewe's milk cheese stuffing, spinach, tomato cream and potato cakes)

Sächsischer Sauerbraten *Wie beim alten August!* 12,90 €

in Rosinensoße⁵, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen (...je nach Handgröße!)
(Saxon sour beef with raisin sauce, apple red cabbage and home made potato dumplings)

Überbackenes Schweinesteak 12,90 €

mit Würzfleisch und Käse, serviert mit Buttererbsen und Pommes frites
(Pork steak with meat stew and cheese au gratin, served with butter peas and french-fried potatoes)

Brotzeit • cold snacks

Bayerisches Gemetzl vom Camembert *Frischer Obazda!* 5,90 €

mit Gewürzgurke, Radisalat, Zwiebeln und hausgebackenem Treberbrot
(Marinated camembert with gherkin, radish salad and onions)

Radeberger Wurstsalat^{2,3} 6,80 €

nach Hausrezept mit Gewürzgurke und Zwiebeln, Brotkorb
(Sausage salad with gherkin and onions)

Brauhaus-Brotzeitteller 8,90 €

mit Schinken^{2,3}, Haxensülze, Radeberger Wurstsalat^{2,3}, Obazda, Gouda, Radisalat und Gewürzgurke, dazu reichen wir hausgebackenes Treberbrot mit Schmalz
(Brown-bag lunch with ham, knuckle of pork jelly, sausage salad, marinated camembert, Gouda, radish salad and gherkin, served with bread and lard)

Ofenwarme Brezel³ 1,80 €

Brotkorb 2,00 €

Brotkorb mit Schmalz 2,90 €



Desserts & Leckereien aus unserer Hausbäckerei • dessert and cakes

1 Stück Kuchen nach Angebot (cake) 1,90 €

Hausgemachte Waldbeerengrütze im Weckglas 3,50 €

mit Vanillesoße¹
(Home made wild berry compote with vanilla sauce)

Sächsische Buchteln 4,60 €

mit warmer Vanillesoße¹, Pflaumenkompott und Sahnetupfer
(Saxon milk roll with warm vanilla sauce, plum compote and whipped cream)

Hausgemachte Quarkkeulchen⁵ 5,50 €

mit Zimtzucker, Apfelmus³ und Sahnetupfer
(Dresden fresh cheese dumplings with raisins, cinnamon sugar and apple puree)

Ofenwarmer Apfelstrudel 3,50 €

... mit Vanillesoße¹
(apple strudel with vanilla sauce)

... mit Vanillesoße und Eis¹
(apple strudel with vanilla sauce and ice cream)

... mit Vanillesoße, Eis und Schlagsahne¹
(apple strudel with vanilla sauce, ice cream and whipped cream)

Eisvergnügen • ice cream

Eiskaffee

eisgekühlter Kaffee mit Vanilleeis¹ und frischer Schlagsahne
(Cold coffee with vanilla ice cream and fresh whipped cream)

3,40 €



Eisschokolade

Milch, Schokoladeneis, Schokosirup und frische Schlagsahne
(Chocolate milk ice cream shake)

4,00 €

Schwedeneisbecher

Vanilleeis¹ mit Apfelmus³, Eierlikör¹ und frischer Schlagsahne
(Vanilla ice cream, apple puree, egg liqueur and fresh whipped cream)

4,90 €

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis¹ und frischer Schlagsahne

(Hot raspberries with vanilla ice cream and fresh whipped cream)

5,20 €

Brauhauspflaume

Vanilleeis¹, Rum mariniertes Pflaumenkompott mit Zimt und frischer Schlagsahne
(Vanilla ice cream with rum marinated plums and fresh whipped cream)

5,20 €

Kaffee & Schokolade • hot beverages

Tasse Kaffee

1,90 €

Kännchen Kaffee

3,60 €

Großer Pott Milchkaffee

3,60 €

Macchiato

2,20 €

Latte Macchiato

2,80 €

Latte Macchiato

mit Karamellsirup^{1,4}, Vanillesirup^{1,4} oder Amarettosirup^{1,4}

2,90 €

Cappuccino

2,20 €

Espresso

2,00 €

Doppelter Espresso

3,50 €

Heiße Schokolade ohne Schlagsahne

2,50 €

Heiße Schokolade mit Schlagsahne

3,00 €

Großer Pott heiße Schokolade mit Schlagsahne

3,90 €

Mit Kaffee und Humor
kommt man dem Stress zuvor.
Willy Meurer



Eilles

Loser Tee im Aufguss-Säckchen • glass of tea

Glas Tee

verschiedene Sorten:

Earl Grey Premium Blatt

Darjeeling Royal Second Flush

Spicy Black Chai

Grüntee Asia Superior Blatt

0,3l

2,90 €

⌚ 3–4 Min.

⌚ 3–4 Min.

⌚ 3–4 Min.

⌚ 2–3 Min.

Sommerbeere

Kräutergarten

Kamille

Pfefferminze

Vita Orange

Rooibos Vanilla

⌚ 5–8 Min.

Historische Bügelflasche

Waldschlösschen-Edition
mit Porzellan-Bügelverschluss

befüllt mit
½ Liter hausgebrautem
Waldschlösschen-Bier
*inklusive Pfand

nur
3,20
Euro*



Pro Bier
mich!



Bier-Siphon

Waldschlösschen-Edition
mit Porzellan-Bügelverschluss

Bier-Siphon
ohne Inhalt

2 Liter
14,90
Euro

3 Liter
16,90
Euro

Außer-Haus-
Preis

Hausgebrautes
Waldschlösschen-Bier
Ihrer Wahl

nur
2,40 €
je Liter

Diesen Bier-Siphon sowie Souvenirs aus unserem
Brauhaus und Dresden erhalten Sie auch unter:

www.shop-dresden.de

Frisch Gezapftes aus unserer Hausbrauerei *beer from our home brewery*

	0,3l	0,5l
Waldschlösschen <i>Original</i>	1,99 €	2,99 €
Waldschlösschen <i>Zwickelbier Naturtrüb</i>	1,99 €	2,99 €
Waldschlösschen <i>Dunkel</i>	1,99 €	2,99 €
Waldschlösschen <i>Hefeweizen hell</i>	1,99 €	2,99 €

Fassbier • draught beer

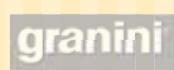
	0,3l	0,5l
Paulaner Premium Pils	1,99 €	2,99 €
Radler Bier + Seven up ^{2,3}	1,99 €	2,99 €
Sachsen-Radler frisch gezapftes Bier + Brauhaus-Himbeerbrause ^{1,2,4,11}	1,99 €	2,99 €
<i>Das Maß aller Dinge!</i> ... 1 Liter Bier	1,0l	5,00 €
... ein Schluck zum Probieren	0,1l	0,70 €
... zum Selbstzapfen	Biersäule je 1,0l	4,70 €

Flaschenbier • bottled beer

Paulaner Hefeweizen Dunkel	0,5l	3,00 €
Paulaner Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l	3,00 €
Paulaner Weißbier Zitrone Alkoholfrei	0,5l	3,00 €
Original Münchner Alkoholfrei	0,33l	2,20 €
Vita Malz	0,33l	2,20 €

Auch Wasser wird
zum edlen Tropfen,
mischt man es erst mit
Malz und Hopfen!

Alkoholfreie Getränke • *soft drinks*

Gerolsteiner Sprudel Medium		0,25l 1,90 € 0,5l 3,20 € 0,75l 4,00 €	Pepsi Cola Light ^{1,2,3,9,12}		0,2l 1,80 €
Gerolsteiner Naturell ohne Kohlensäure		0,25l 1,90 € 0,5l 3,20 € 0,75l 4,00 €	Pepsi Apfelsaftschorle		0,3l 2,00 € 0,5l 3,30 €
Bad Liebenwerda Tonic ¹⁰ Bitter Lemon ¹⁰ Ginger Ale ¹		0,25l 1,90 €	Lausitzer Säfte Apfelsaft Orangensaft Grapefruitnektar Sauerkirschnektar Ananassaft Bananennektar Pfirsichnektar Mango-Fruchtsaftgetränk Tomatensaft		0,2l 2,30 €
Brauhaus-Brause Waldmeister Himbeere ^{1,2,4,11}		0,3l 1,90 € 0,5l 3,20 €	granini Säfte Erdbeere Maracuja Cranberry		0,2l 2,30 €
Pepsi Tafelwasser		0,3l 1,90 € 0,5l 3,20 €	Frisch gepresster Möhrensaft		0,2l 3,30 €
Pepsi Cola ^{1,2,3,9} Mirinda ^{1,2,3} Seven up ^{2,3}		0,3l 2,00 € 0,5l 3,30 €	Frisch gepresster Orangensaft		0,2l 3,60 €
			Saftmix frisch gepresst nach Angebot		0,2l 3,70 €

Aperitifs • *aperitifs*

Martini Bianco ^{2,4}	5cl 2,80 €	Aperol auf Eis ¹	4cl 2,80 €
Martini Rosso ^{1,2,4}	5cl 2,80 €	Campari auf Eis ¹	4cl 3,20 €

Long drinks • *long drinks*

Sekt Orange	0,2l 4,90 €	Campari Orange Soda Tonic ^{1,10}	0,2l 4,90 €
Gin Tonic ¹⁰	0,2l 4,90 €	Passoã Orange Grapefruit	0,2l 4,90 €
Absolut Vodka Bitter Lemon ¹⁰	0,2l 4,90 €	Whisky Cola ^{1,2,3,9}	0,2l 5,10 €
Batida Orange Kirsch	0,2l 4,90 €		

Alkoholfreie Cocktails • *soft drinks*

Virgin Piña Colada Kokossirup, Sahne, Ananassaft	0,3l 4,00 €	Summer Day Pfirsich, Ananassaft, Pfirsichsaft, Zitronensaft	0,3l 4,80 €
Fresh Maker Limone, granini Lime Juice, Limettensirup, Wasser	0,3l 4,80 €	Long Distance Runner Ananas, Ananassaft, Maracujasaft, Maracujasirup, Zitronensaft	0,3l 4,80 €
Punto del Sol ^{1,2,10} Limone, Orange, Mangosirup, Maracujasaft, Bitter Lemon	0,3l 4,80 €	Pineapple Punch ^{1,2} Ananasstücke, Ananassaft, Pfirsichsaft, granini Lime Juice, Maracujasirup	0,3l 4,80 €
Ipanema ^{1,2,10} Limone, Minze, Maracujasirup, granini Lime Juice, Bitter Lemon	0,3l 4,80 €	Bananzas ^{1,2} frische Banane, Erdbeerpüree, granini Lime Juice, Erdbeersirup, Ananassaft	0,3l 5,50 €

Brauhaus-Specials

Brauhaus-Biermix Hefebier, Bitter Lemon und Maracujasaft	0,5l 3,20 €	Flamingo¹ Amaretto, Cherry Brandy, Bananensaft, Kirschsafft, Hefeweizenbier	7,30 €
Caipirinha-Bierbowle Cachaça, Passoa, Limone, Ananas, frisches Bier	7,30 €	Apple Fresh¹ Apfelsaft, Mandelsirup, De Kuyper Curaçao Blue, Absolut Citron und frisch gezapftes Bier	7,30 €
Weißbier-Mojito Havana Club 3 J., Minze, Limone, Rohrzucker, Waldschlösschen Hefeweizen	7,30 €		
Navajo¹ Havana Club 7 J., Safarilikör, Orange, frisches Bier	7,30 €		

*Das Trinkgeschirr,
sobald es leer,
macht keine rechte
Freude mehr.*

Wilhelm Busch

Sektcocktails

Kir Royal Sekt, Creme de Cassis	4,60 €	Aperol Sprizz Aperol, Prosecco, Soda	4,60 €
---	--------	--	--------

Fancy Drinks

Cuba Libre^{1,2,3,9} Limone, Havana Club 3 J., Pepsi Cola	5,80 €	Mojito Havana Club 3 J., Minze, Limone, Rohrzucker, Soda	6,50 €
Frozen Fruit Daiquiris^{1,2} von Ananas, Pfirsich, Banane oder Erdbeere	6,80 €	Erdbeermojito¹ Havana Club 3 J., Minze, Limone, Erdbeeren, Rohrzucker, Soda	6,80 €
Schumann's Aperol¹ Aperol, granini Lime Juice, Zitronensaft, Orangensaft	5,30 €	Sex on the Beach¹ Absolut Vodka Blue, Amaretto, Peach tree, Cranberrysirup, Zitrone, Ananassaft, Cranberrysaft	6,80 €
Tequila Sunrise^{1,2} Tequila Sauza Gold, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	6,80 €	Mai Tai^{1,4} Old Pascas 73 %, Myers's Rum, Apricot Brandy, granini Lime Juice, Mandelsirup, Zitronensaft	8,90 €
Swimming Pool¹ Havana Club 3 J., Absolut Vodka Blue, Curaçao Blue, Sahne, Kokossirup, Ananassaft	6,80 €		
Frozen Fruit Margaritas^{1,2} von Ananas, Pfirsich, Banane oder Erdbeere	6,80 €		
Caipirinha Cachaça Velho Barreiro, Limone, Rohrzucker	6,50 €		



1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig
11 mit Süßungsmittel 12 enthält Phenylalaninquelle 16 Säuerungsmittel Alle Weine und Sekte enthalten Sulfite.

Weißweine • white wines

	0,2l	0,75l
Weißweinschorle trocken lieblich	3,50 €	
Hauswein trocken süffiger Zechwein für alle Gelegenheiten	3,60 €	
Würzer Kabinett „Framersheimer Hornberg“ <i>Rheinhessen, Weingut Dr. Hinkel</i> lieblicher Weißwein mit Duft von Rosen und Muskat, seltene Neuzüchtung von Gewürztraminer und Müller Thurgau	3,80 €	13,30 €
Müller Thurgau Q. b. A. <i>Saale-Unstrut, Winzervereinigung Freyburg</i> feinfruchtiges Muskataroma, knackige Apfelaromen, trocken	4,10 €	14,80 €

	0,2l	0,75l
Einblick No. 1 – Riesling Q. b. A. <i>Mosel, Weingut Nick Köwerich</i> feinwürziger und sehr süffiger Riesling, saftigem Pfirsich, Mango und Papaya, sehr erfrischend, halbtrocken	5,30 €	18,90 €
Alzeyer Weißburgunder Q. b. A. <i>Rheinhessen, Weingut Schuckmann & Söhne</i> zartfruchtiger Duft, Aromen von Birne und grünem Apfel, trocken	5,60 €	19,90 €
Chardonnay „Classic“ Q. b. A. <i>Rheinhessen, Weingut Schuckmann & Söhne</i> Aromen von Citrus, Bananen, Toffee und Walnüssen, angenehm würziger Wein, trocken	5,60 €	19,90 €

Roséwein • rose wine

	0,2l	0,75l
Zinfandel Rosé „Weston“ <i>USA, Kalifornien</i> süffig, halbtrocken mit intensiven Aromen von Erdbeeren, Waldbeeren und Kandis	4,20 €	15,00 €

Der liebe Gott hat nicht gewollt,
dass edler Wein verderben sollt,
drum hat er auch zum Saft der Reben
den nötigen Durst dazu gegeben.

Rotweine • red wines

	0,2l	0,75l
Rotweinschorle trocken lieblich	3,50 €	
Hauswein trocken süffiger Zechwein zu allen Gelegenheiten	3,60 €	
Chianti „Case Sparse“ D. O. C. G. <i>Toskana, Fratelli Nistri</i> weiche Fruchtaromen von roten Beeren, Lakritze und sanften Holztönen, trocken	3,80 €	13,30 €
Montepulciano D’Abruzzo D. O. C. <i>Abruzzen, Moncaro</i> saftige Aromen von reifen Brombeeren und Waldkräutern, trocken	3,80 €	13,30 €
Blauer Portugieser <i>Kirchheim-Weinstraße, Pfalz, Weingut Hammel & Cie.</i> halbtrockener Rotwein mit Aromen von Waldbeeren und angenehmer Restsüße	4,50 €	15,90 €

	0,2l	0,75l
Viña Cerrón <i>biologischer Anbau</i> <i>Spanien, Fuenteálamo</i> saftige Aromen von Beerenfrüchten und Veilchen, trocken	4,90 €	17,50 €
Dornfelder Q. b. A. <i>Rheinhessen, Weingut Schuckmann & Söhne</i> im Barrique ausgebaut, vollmundige Aromen von reifen dunklen Beerenfrüchten, trocken	5,30 €	18,90 €



Prosecco & Sekt • Prosecco & sparkling wine

	0,1l	0,75l
Prosecco Soligo DOC Treviso		
Vino Frizzante	2,90€	18,90€
trocken, leicht und fruchtig, der ideale Aperitif		
Waldschlösschen Sekt	2,70€	17,00€
Aromen von Südfrüchten, süffig, trocken		

**Unsere
Hausmarke!**

	0,1l	0,2l	0,75l
Kurfürst Sekt	3,90€	6,80€	25,40€
Flaschengärung halbtrocken trocken			
Sachsen, Weingut Hoflößnitz, Radebeul			



Klare 2cl

Absolut Vodka Blue		2,00€
Nordhäuser Doppelkorn		2,00€
Moskowskaja Wodka		2,00€
Malteserkreuz Aquavit		2,00€
Jubiläumsaquavit		2,00€
Sierra Tequila Silver Gold Antigua		2,00€
Beefeater London dry Gin		2,00€
Kurfürstlich Sächsischer Kornbrand <i>Prinz zur Lippe</i>		2,90€

Rum 2cl

Myers's Rum ¹	40 %	2,00€
Havana Club ¹	3 Jahre	2,00€
Havana Club Gold ¹	7 Jahre	2,50€
Old Pascas Dark Rum ¹	74 %	3,10€

Scotch Whisky & Malt 4cl

The Glenlivet Single Pure Malt	12 Jahre	5,80€
Dimple	15 Jahre	5,80€
Laphroaig Single Islay Malt	10 Jahre	5,80€

American & Irish Whiskey 4cl

Jack Daniels ¹	4,80€
Tullamore Dew	4,80€
Jameson ¹	4,80€
Tyrconnell Single Malt	5,20€

Grappa & Obstbrände 2cl

Grappa Sigillo Nero	2,10€
Calvados Papidoux V.S.O.P.	2,40€
ETTER Jubiläums Cuvée	2,10€
ETTER Williams Birne	2,80€
ETTER Weichselkirsch	Jahrgang 4,80€
Obstler aus dem Elbtal	<i>Prinz zur Lippe</i> 2,90€
Schöner v. Herrnhut Apfelbrand	<i>Prinz zur Lippe</i> 3,40€
Hauswetschge	<i>Dresdner Spezialitätenbrennerei</i> 4,70€
Dresdner Bockbierbrand	<i>Dresdn. Spezialitätenbrennerei</i> 2,90€

Liköre 2cl

Amarula Wildfruchtlikör ^{1,16}	2,00€
Passoã	2,00€
Amaretto di Saronno	2,00€
Kahlúa Kaffeelikör	2,00€
Drambuie Whisky-Honig-Likör	2,00€
Baileys Irish Cream on Ice	2,00€
Batida de Coco	2,00€
Creme de Cassis de Dijon ¹	2,00€
Peach tree	2,00€
Cointreau	2,00€

*Es ist ein Brauch von alters her:
Wer Sorgen hat, hat auch Likör!
Doch wer zufrieden und vergnügt,
sieht auch zu, dass er welchen kriegt.*
frei nach Wilhelm Busch

Bitters

„Rachenputzer“	Nur im Brauhaus erhältlich!	
Likör aus unserem hausgebrauten Bockbier		2cl 2,00€ ½ Meter = 8 x 2cl 12,00€ 1 Meter = 16 x 2cl 24,00€

Radeberger Bitter	2,00€
Elbsandsteiner Kräuter	2,00€
Jägermeister eisgekühlt	2,00€
Kuemmerling	2,00€
Underberg Originalflasche	2,00€
Ramazotti Amaro	2,00€
Kreuzritter Elixirum Digestivum	3,00€

Becherovka	2cl 2,00€
<i>Unser spezielles Angebot für Sie:</i>	½ Meter = 8 x 2cl 12,00€ 1 Meter = 16 x 2cl 24,00€

Nach dem Essen empfehlen wir
BECHEROVKA®
den tschechischen Kräuterlikör.

Zigarren • cigars

Montecristo Mini	Format Mini	Stück 0,59 €
Cohiba Mini	Format Mini	Stück 0,83 €
Davidoff Demi-Tasse	Format Senorita	Stück 2,00 €
Rafael Gonzales Panetelas Extra	Format Cigarrito	Stück 2,65 €

Casa de Torres Corona Maduro	Format Corona	Stück 3,80 €
Montecristo Joyitas	Format Panatela	Stück 5,80 €

*Wo man raucht,
da kannst du ruhig harren:
Böse Menschen
haben nie Zigarren.*

*Auch hier
im Restaurant
erhältlich!*

Ihre Geschenkidee für jeden Anlass: unser Gutschein!

Sie möchten jemandem eine Freude machen?
Ob Weihnachten, Geburtstag, Firmenjubiläum,
Herrentag, Muttertag – oder ganz einfach als
Überraschung...

Gutscheine mit Ihrem Wunschbetrag sind bei uns
im Restaurant oder in unserem Online-Shop unter
www.shop-dresden.de erhältlich.



Präsent „Sächsische Schlemmerei“

1 Flasche Sächsischer Apfelwein (1l), 1 Glas Frucht-
aufstrich „Birne & Tonkabohne“ (170g), 1 Glas
Hausmacher Leberwurst (160g),
1 Glas „Zwickauer Biersenf“
(185 ml) und 1 Packung „Original
Bemmchen“ (125g), verpackt
im attraktiven Geschenkkarton.

Set **24,90 €**



Brauhaus- Zollstock

Gliedermaßstab aus Holz,
ausklappbar bis 2 Meter, mit
Fotos und Logo des „Brauhaus
am Waldschlösschen“.

Stück **5,90 €**



Änderungen vorbehalten.

*Damit Ihnen Ihr
Besuch im Brauhaus
in guter Erinnerung
bleibt!*

Präsent für Trucker und Bierliebhaber

Begehrte Sammlerstücke! Hochwertiger
Miniatur-Truck, bedruckt mit Brauhaus-
Impressionen, zünftiger Bierkrug aus
Ton (0,5l Fassungsvermögen), ein pas-
sender Bierdeckel und zwei
Dresdner Bockbierschnäpse
„Rachenputzer“
(je 2cl).

Set **19,00 €**



Hefeweizenglas

mit Logoaufdruck.

Glas 0,5l **6,90 €**

Bierseidel

mit Logoaufdruck.

Glas 0,3l **4,90 €**

Glas 0,5l **6,90 €**



Waldschlösschen-Sekt

trocken, Alkohol 11% vol.,
0,75 Liter.

Flasche **13,00 €**



Besondere Andenken an Ihren Dresden-Besuch – in großartiger Auswahl! Bestellen Sie bequem per Internet:
www.shop-dresden.de

Die Woche im Brauhaus



Montags

„Großes Haxenessen“

... 0,5l Waldschlösschen-Bier mit Pichelhaxe,
Sauerkraut und Klößen

..... nur 9,90 €



Dienstags

„Kalbsrippchentag“

... 0,5l Waldschlösschen-Bier mit saftig
gegrillten Kalbsrippchen (ca. 400 g)
vom Lavasteingrill mit Krautsalat und
frischem Brauhausbrot

..... nur 9,60 €



Mittwochs

Knuspriger „Schnitzeltag“

... 0,5l Waldschlösschen-Bier mit großem Schnitzel,
saisonaler Beilage und Kartoffeln

..... nur 8,88 €



Donnerstags

Saftiger „Grillhähnchentag“

... 0,5l Waldschlösschen-Bier mit einem halben
Grillhähnchen, zweierlei Krautsalat und
Pommes frites

..... nur 8,88 €



Sonntags

Maßbiertag & Livemusik

... die Maß (1 Liter) hausgebrautes Bier,
serviert mit spritziger Live-Musik

..... nur 3,99 €



Täglich

„Braumeisterfrühstück“

... ein Paar Weißwürste mit Brezel,
dazu ein halber Liter Weißbier

..... nur 5,55 €



Bei Aktionsangeboten erheben wir für einen Beilagenwechsel 0,50 € Aufschlag.



Brauhaus am Waldschlösschen

Am Brauhaus 8b | 01099 Dresden | Telefon 0351 6523900 | Fax 0351 6523904

info@waldschloesschen.de

www.waldschloesschen.de

Alle Gerichte werden je nach Verfügbarkeit angeboten.
Bitte achten Sie auf Ihre persönlichen Besitztümer, da wir keine
Verantwortung für Beschädigung oder Verluste übernehmen.

Wir akzeptieren gern Verrechnungsschecks bis 400€ sowie
Visa, Access/Mastercard, American Express, JCB und Maestro
ab einem Rechnungsbetrag von 5€.

Alle in der Karte angegebenen Preise beinhalten
die gesetzliche Mehrwertsteuer.



Tenemos menús en su idioma.
Por favor, consulte nuestro personal.



У нас есть меню на Вашем языке!
Пожалуйста, спросите у персонала!



日本語のメニューもあります。
従業員にお尋ねください。

Dresdens schönste Restaurants:
www.restaurants-dresden.de

Souvenirs und Spezialitäten:
www.shop-dresden.de