

## Speisenkarte

### Vorspeisen

**Geflügelbrühe 5,90**  
mit Petersilienklößchen Gluten  
Goose broth with parsley-dumplings

**Gemischter Salat 6,90**  
mit Joghurtdressing Laktose  
Mixed salad with yoghurt-dressing

**Braune Wildkraftbrühe 5,90**  
mit Madeira (Wein)  
und Rehfleisch-Klößchen Laktose, Gluten  
Game broth with Madeira (Wine) and  
homemade dumplings of venison

**Rinderkraftbrühe 5,90**  
mit Pistazienklößchen Gluten, Sellerie  
Beef broth with pistachio dumplings

### Vegetarisches/Veganes

**Hausgemachtes Seitangeschnetzeltes (vegan) 18,90** Gluten  
mit Champignons und Reis, dazu ein kleiner grüner Salat  
Vegan sliced Seitan with champignons, rice and a small green salad

**Gegrillte Zucchini (vegan) 17,90**  
mit Kapuzinerkresse-Erdnuss-Pesto,  
dazu Petersilienkartoffeln und ein Salatbouquet mit Senfdressing  
Fried courgettes with nasturtium-peanut-pesto served with fresh salad and mustard-dressing

**Bandnudeln (vegetarisch) 13,90** Gluten, Laktose  
mit Spinat-Walnuss-Rahmsauce und Rucola  
Noodles with cream sauce of spinach and walnuts with rocket salad

**Kartoffel-Sauerkrautpuffer (vegetarisch) 16,90**  
mit Walnüssen und Kräuterquark an Salat der Saison Laktose  
Pancakes made of white cabbage with walnuts, mixed salad and herbal curd cheese

### Hausgemachte Sülze

**Hausgemachte Schweinesülze 15,90** Laktose, Pökelsalz, Ei, Essig, Gelatine  
mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensauce  
Jellied pork meat with remoulade sauce and fried potatoes

## Fleischgerichte

**Zarte hausgemachte Baby Back Ribs 18,90**  
mit Barbecue-Sauce Farbstoff, Konservierungsstoff und Kartoffelspalten  
Fresh homemade Baby Back Ribs with barbecue sauce and wedges

**XL für den großen Hunger 25,90**

**Hausgemachte Kalbsbratwurst** Gluten, Laktose  
mit Salzkartoffeln, Sauerkraut und Soße  
Homemade white sausage (calf) with boiled potatoes and sauce  
1 Stück/piece 12,90 1 Paar/Pair 16,90

**Schweinemedallions im Speckmantel am Spieß 20,90** Laktose, Nitritpökelsalz  
mit Kräuterbutter, Möhrengemüse und Bratkartoffeln  
Pork medallions on a spit with herbal butter, carrots and fried potatoes

**Paniertes Schweineschnitzel mit Setzei 18,90** Gluten, Ei, Laktose  
mit Kartoffelspalten und frischem Kräuterquark  
Breaded escalope of pork with fried egg, potato wedges and herbal curd cheese

**Pökelbraten mit Rotweinsauce 17,90**  
mit Sauerkraut und Böhmisches Knödeln Gluten, Ei,

**Hausgemachte Rinderroulade 20,90** Gluten, Ei, Senf, Essig  
mit Rotkraut und hausgemachten Kartoffelklößen  
Homemade beef olive with red cabbage and Bohemian dumplings

**Rinderbraten 19,90** Gluten, Ei, Essig, Laktose, Sellerie  
von der Rindersemmerrolle  
mit Rotkraut und hausgemachten Kartoffelklößen  
Dresdner marinated beef with red cabbage and homemade potato dumplings

**Hähnchengeschnetzeltes 18,90**  
in Ananas-Curry-Sauce verfeinert mit Kokosmilch, dazu Reis  
Sliced chicken in pineapple-curry-sauce with coconut milk and rice

# Restaurant am Stadtpark

## Speisen

### Kindergeschichte

**Portion Pommes Frites**  
mit Tomatenketchup 7,50  
French fries with tomato ketchup

**Nudeln**  
mit Tomatensauce 6,50 Gluten  
Noodles with tomato sauce

**Räuberteller 0,00**  
Empty plate to steel from your parents

### Desserts

**Hausgemachter Russischer Zupfkuchen**  
nach eigenem Rezept im Glas gebacken 3,50 Laktose, Gluten  
Homemade Russian chocolate cheesecake

**Hausgemachte Rote Grütze**  
mit einer Kugel Vanilleeis 4,90 Laktose  
Red fruit jelly with with a scoop of vanilla ice cream

**Hausgemachte Sächsische Quarkkeulchen**  
serviert mit Zucker und Apfelmus 6,90 Gluten, Ei, Laktose  
Juicy potato-curd cheese-pancakes served with sugar and apple purée



Inh. Joachim Füssel  
Rudolf-Sendig-Straße 7, 01814 Bad Schandau  
Telefon: 035022 249117