

Herzlich Willkommen im Restaurant am Stadtpark

„Das Stadti“

*Sehr geehrter Gast,
das Schlimmste ist die Hast.
Denn was man nur in Eile tut,
wird selten schön noch wird es gut.
Wir wissen, warum bei uns des Genießers Zunge lacht,
bei uns ist nämlich noch fast alles hausgemacht.
Bei Bier und Wein muss man nicht leiden,
lasst euch damit die Zeit vertreiben.
Das gewünschte kommt dann frisch,
zur rechten Zeit auf euren Tisch.
In diesem Sinne wünschen wir
euch ein paar schöne Stunden hier.*

*J. Füssel
und das „Stadti“-Team*



Alle Preise verstehen sich in Euro



Inh. J. Füssel
Rudolf-Sendig-Str. 7
01814 Bad Schandau
Tel. 035022249117

Speisenkarte

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Rinderkraftbrühe
mit Petersilien-Klößchen
Beef broth with parsley-dumplings
Weizen, Ei
6,90

Braune Wildkraftbrühe
mit Madeira (Wein)
und hausgemachten Rehfleisch-Klößchen
Game broth with Madeira and homemade dumplings of venison
Weizen, Laktose
6,90

Feines Würzfleisch
vom Schwein, überbacken mit Käse, dazu Toast
Spicy pork stew, gratinated and served with toast
Laktose, Weizen
9,80

Gemischter Salat
mit Joghurt- oder Balsamico-Dressing
Mixed salad with either yoghurt- or balsamico-dressing
Laktose
7,70

Vegetarisches/Veganes

Hausgemachte Sächsische Quarkkeulchen
vier Stück, serviert mit Zucker und Apfelmus
Juicy potato-curd cheese-pancakes served with sugar and apple purée
Weizen, Ei, Laktose
16,80

Hausgemachtes Seitangeschnitztes (vegan)
mit Curry-Kokos-Sauce und Reis, dazu ein kleiner grüner Salat
Vegan sliced Seitan with coconut-curry-sauce, rice and a small green salad
Gluten
18,90

Kartoffel-Sauerkrautpuffer
mit Walnüssen und Kräuterquark, serviert mit einem Salatbouquet an Joghurt-Dressing
Pancakes made of white cabbage with walnuts, mixed salad and herbal curd cheese
Laktose
18,90

Frisch aus dem Nationalpark Sächsische Schweiz – Mehr Bio geht nicht

Sächsischer Rehbraten
mit Rotkraut und Böhmisches Knödeln
Saxon roast of venison with red cabbage and Bohemian dumplings
Weizen, Ei, Senf, Essig
28,90

Rehmedaillons im Speckmantel
am Spieß, serviert mit Steinpilzen, dazu Rosmarinkartoffeln und Sauce Cumberland
Medaillons of deer wrapped in bacon, served with boletus, rosemary-potatoes and sauce cumberland
Laktose, Weizen
29,90

Fleischgerichte

DDR-„Jägerschnitzel“

Panierte Jagdwurst serviert mit Nudeln und Tomatensoße

Breaded hunter's sausage served with noodles and tomato sauce

Ei, Weizen

16,90

Sächsischer Kräuterhackbraten

mit brauner Waldpilzsauce, serviert mit Rotkraut und Böhmisches Knödeln

Saxon herbal meat loaf with mushroom sauce, red cabbage and Bohemian dumplings

Laktose, Weizen, Ei

19,90

Gemischter Sülzteller „Stadtpark“

Hausgemachte Schweine- und Wildsülze

serviert mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

Mixed jellied meat (game and pork), remoulade sauce and baby potatoes

Gelatine, Essig, Laktose, Ei, Nitritpökelsalz

18,90

Schöne Försterin“

Schweineschnitzel mit Waldpilzen in Rahmsauce, serviert mit Kartoffelspalten

Breaded escalope of pork served with mushrooms in cream sauce and potato wedges

Weizen, Ei, Laktose

22,00

Paniertes Schweineschnitzel

mit frischem Spargel, dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

Breaded escalope of pork, served with asparagus, sauce hollandaise and boiled potatoes

Weizen, Ei

26,90

Lammkeulenbraten

mit grünen Bohnen und hausgemachten Kartoffelklößen

Roast of lamb, served with green beans and homemade potato dumplings

Weizen, Ei

22,90

Hausgemachte Rinderroulade

klassisch gefüllt mit Speck, Gewürzgurke und Senf,

serviert mit Rotkraut und Böhmisches Knödeln

Homemade beef oliv, stuffed with mustard, bacon and pickles, served with red cabbage and Bohemian dumplings

Weizen, Ei, Essig, Senf

24,90

Beim Verzehr im Restaurant enthalten alle Speisen 19% Mehrwertsteuer

Beilagenänderungen ab zzgl. 1,50 €

Kindengerichte

Pommes Frites

mit Tomatenketchup
French fries with tomato ketchup
7,50

Nudeln

mit Tomatensauce
Noodles with tomato sauce
Weizen
7,50

Räuberteller

geh auf den Tellern deiner Eltern auf Raubzug
Empty plate to steal from your parents
0,00

Hausgemachte Desserts

Espresso Affogato,

eine Kugel Vanilleeis ertrunken in heißem Espresso
One scoop of vanilla ice cream with Espresso
Laktose, Ei, Weizen
5,40

Hausgemachte Rote Grütze

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

Kokos-Panna Cotta

mit fruchtiger Heidelbeersauce
Panna Cotta with blueberry-sauce
Gelatine
4,20

Russischer Zupfkuchen oder Schokoladenkuchen

nach eigenem Rezept im Glas gebacken
Homemade Russian chocolate cheesecake
Laktose, Weizen, Ei
4,20

Sächsische Quarkkeulchen

serviert mit Zucker und Apfelmus
Juicy potato-curd cheese-pancakes
served with sugar and apple purée
Gluten, Ei, Laktose
7,90