

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER
ELBTALSCHMIEDE

„Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen“

Johann Wolfgang Goethe

*Unser Team freut sich,
Sie als Gäste bei uns begrüßen zu dürfen.
Genießen Sie die nette Atmosphäre
und den schönen Blick auf die Elbe.
Wünsche und sollten sie noch so individuell sein,
versuchen wir natürlich gern zu erfüllen.*

*„Die besten Zuhörer sind intelligent, gebildet und
ein bisschen betrunken.“*

Alen W. Barkley

Unsere Preise sind in Euro

Bei uns können Sie in BAR oder mit EC Karte bezahlen

VORSPEISEN

Hausgemachte Tomatensuppe ^A mit Brotkrumen	5,-
Hausgemachtes Würzfleisch ^{A, B, E, F, L, 4} vom Hähnchen mit Käse überbacken und Toast	6,-
fruchtiges Matjestatar ^{A, B, D, F, K, 1, 4} mit angeröstetem Pumpernickel, Schmand und Garnitur	10,-
Flammkuchen „Elsässer Art“ ^{A, F, 1, 3} mit Käse, Speck und Zwiebel	8,-
milder, gebackener Ziegenkäse ^{A, F} auf rote Beete mit Garnitur, Sonnenblumenkernen und Brot	10,-
Tomate- Mozzarella ^{D, F, K, 4} mit Brot und Garnitur	8,-
Käsewürfel ^{F, 3, 4} mit Oliven	
<i>kleine Portion</i>	6,-
<i>große Portion</i>	9,-

SALATE

Kleiner bunter Salat ^{D, K, 4} mit Hausdressing und Brot	6,-
Salat „Schmiede“ ^{D, K, 4} Bunter Salat mit gebratenen Sweet-Chili Hähnchenbruststreifen, Hausdressing und Brot	11,-
Salat „Elbtal“ ^{C, D, K, 4, 5} Bunter Salat mit gebratenen Garnelen in einem Hauch von Knoblauch, Hausdressing und Brot	13,-

FISCHKARTE

- Fischtopf „Schmiede“** ^{A, B, D, F} 10,-
selbstgemachter Rahmfischtopf mit Grünkohl und buntem Gemüse und einem Hauch von Knoblauch dazu Brot
- Bratheringe** ^{A, B, D, K, 4} 12,-
selbst süß-sauer eingelegte gebratene grüne Heringe nach Hausrezept mit Bratkartoffeln und Garnitur
- Matjes- Filet „nordischer Art“** ^{B, D, F, K, 1, 4} 14,-
frisches Matjes- Filet, mit Zwiebeln und Schmand an Bratkartoffeln und Garnitur
- Grüne Heringe (3 Stück)** ^{A, B, D, K, 4} 13,-
Gebratene Heringe mit Bratkartoffeln und Garnitur
- Ostsee- Scholle „Finkenwerder Art“** ^{A, B, D, K, 1, 3, 4} 17,-
mit Speck und Zwiebeln bedeckt auf Bratkartoffeln und Garnitur
- „Warnemünder Kult“** ^{A, B, E, F, L, 4} 19,-
Dorschfilet (nahezu Grätenfrei) mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu mediterranes Gemüse und Bratkartoffeln

HAUPTGERICHTE

Schweinerückensteak, „Würzfleisch“ ^{A, B, D, E, F, K, L, 4} 14,-
mit Käse überbacken, Pommes Frites, Buttererbsen und Garnitur
dazu reichen wir „Worcester Sauce“

Rostbrät ^{A, D, K, 4} 14,-
vom Schweinekarree mit Senf bestrichen,
gebratenen Bierzwiebeln, Bratkartoffeln und Garnitur

Schnitzel „Wiener Art“ ^{A, F, I} 14,-
mit Petersilienkartoffeln und mediterranem Gemüse

Roastbeef
auf mediterranem Gemüse und jungen Kartoffeln

200 g	18,-
400 g	28,-

Bei der Gewichtsangabe handelt es sich um Rohgewichte

Käseschnitzel ^{A, D, F, I, K, 4} 12,-
panierter Käse, gebraten mit Salat und Pommes Frites

BURGER

Zu jedem Burger servieren wir wahlweise

Wedges mit Schmand oder Pommes Frites oder Süßkartoffelpommes

Burger Classic ^{A, F, G, K, 4} Angus Beef Burger mit Käse überbacken, Salat, Tomate, Zwiebel, saurer Gurke und hausgemachter Burgersauce	Burger Hot Bandito ^{A, F, G, K, 4} Angus Beef Burger mit Käse überbacken, Jalapeño, Salat, Tomate, Zwiebel, saurer Gurke und hausgemachter Burgersauce
200 g	13,-
400 g	18,-

Bei der Gewichtsangabe handelt es sich um Rohgewichte

Adriano Parmesano ^{A, F, G, K, 4} 16,-
Angus Beef Burger mit Mozzarella überbacken, Rucola, Parmesan, rohem Schinken und
hausgemachter Burgersauce

Chicken Burger ^{A, F, G, K, 1, 4} 12,-
Crunchy Chicken Burger mit Käse überbacken, Salat, Tomate, Zwiebeln, saurer Gurke und
hausgemachter Burgersauce

PASTA

Pasta Lachs ^{A, C, 5} <i>mit mediterranem Gemüse in Tomatensauce</i>	15,-
Pasta Hähnchen ^{A, F, H, I} <i>Hähnchenbruststreifen in Pasta mit Pesto Verde, Tomaten und einem Hauch von Knoblauch und Parmesan</i>	14,-

DESSERT und EIS

Schokoladenkuchen im Glas ^{A, F, I, 4} <i>Hausgemachter warmer Schokoladenkuchen im Glas mit 1 Kugel Vanilleeis</i>	6,-
Sächsische Quarkkekulchen ^{A, F, I, 3} <i>Hausgemachte Quarkkekulchen, mit Zucker, Apfelmus & Sahne</i>	7,-
Gemischtes Eis <i>Vanille-, Schoko- und Erdbeereis mit Sahne</i>	4,50
Heiße Liebe ^F <i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	6,-
Schokobecher ^{F, L} <i>Schokoladen- und Stracciatellaeis mit Schokosauce und Sahne</i>	6,-
Fruchtbecher ^{F, L, 4} <i>Erdbeer- und Vanilleeis mit Früchten, Fruchtsauce und Sahne</i>	6,-
Stracciatellabecher ^{F, I, L, 4} <i>Stracciatellaeis mit Eierlikör und Sahne</i>	6,-
Schmiedebecher ^{F, L, 4} <i>Vanille- und Schokoladeneis mit Apfelmus und Sahne</i>	6,-

Allergene und Zusatzstoffe

A *Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse*

1. Weizen, 2. Gerste, Roggen, Hafer, Dinkel, ...

B *Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse*

alle Fischarten, Kaviar

C *Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*

Krebs, Shrimp, Garnelen, Languste, Hummer, Scampi, ...

D *Schwefeldioxide und Sulphite*

Wein, mit Schwefel behandelte Produkte

E *Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse*

Saucen, Dressings, Gewürzmischungen, ...

F *Milch/Laktose und daraus gewonnene Erzeugnisse*

Milch aller Säugetiere

G *Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse*

Brot, Marinaden, Knäckebrot, ...

H *Schalenfrüchte/Nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse*

Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Paranuss, ...

I *Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse*

Eier aller Geflügel- und Vogelarten

J *Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse*

Brot, Gebäck, Nudeln, Kaffeeersatz, ...

K *Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse*

Saucen, Dressing, Gewürzmischungen, eingelegtes Gemüse, ...

L *Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse*

Brot, Kuchen, Gewürzmischungen, Saucen, Eis, ...

M *Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*

Schnecken, Oktopus, Tintenfische, Muscheln, ...

N *Erdnuss und daraus gewonnene Erzeugnisse*

Margarine, Brot, Eis, ...

- 1 **Konservierungsstoff**
- 2 **Geschmacksverstärker**
- 3 **Antioxidationsmittel**
- 4 **Farbstoff**
- 5 **Phosphat**
- 6 **Süßungsmittel**
- 7 **Koffeinhaltig**
- 8 **Chininhaltig**
- 9 **Geschwärzt**

Weine aus SACHSEN

Unser Schmiedewein

0,2 l 6,50

Flasche 22,-

Schieler[®] QbA

feinherb

frischer und lebendiger Wein mit klarer Pfirsichnote und dem Duft nach Rhabarber
Eine sächsische Spezialität ist der Schieler, nach dem deutschen Weingesetz
der Weinart **ROTLING** zugeordnet. Aus roten und weißen Trauben
gekeltert, von Lachsroter bis hellroter Farbe ergibt der Schieler
einen frischen Fruchtigen Wein.
Gekeltert und abgefüllt im Weingut Lehmann, Diesbar-Seußlitz



Sächsische Winzergenossenschaft Meißen

0,2 l

Flasche

7,10

24,-

Morio-Muskat[®] QbA

feinherb

Bereich Meißen

Wieder erwartet hier den Weinfreund ein herrliches Genusserlebnis. Die Kreuzung aus Silvaner und Muskateller ist eine echte Rarität und ergibt wunderbare kräftige Bukettweine. Duftig und würzig kommt er daher. Mit floralen Noten von Veilchen, Flieger, Holunderblüten und Rosen umschmeichelt er die Nase gepaart mit einem angenehmen würzigen Muskatton. Ein Wein für Liebhaber.

Scheurebe[®] QbA

trocken

Bereich Meißen

Die Kreuzung aus Silvaner und Riesling präsentiert sich im Glas mit Duft von fruchtigen Holunderblüten und frischer Zitronenmelisse. Die elegante Säurestruktur verleiht dem Wein eine angenehme Frische

Kerner[®] QbA

trocken

Bereich Meißen

Eine Kreuzung aus Trollinger und Riesling überzeugt mit fruchtigem Bouquet, Aromen von schwarzer Johannisbeere, Aprikose und einem Hauch von Minze umschmeichelt die Nase, am Gaumen überzeugt harmonisch und ausgewogenes Süß-Säure-Spiel und hält lange nach

Goldriesling[®] QbA

trocken

Bereich Meißen

Ist eine Kreuzung aus Riesling und frühem gelben Mailinger, Lösslehm und Granit geben Wein Frucht und feine Mineralität, präsentiert sich im Glas mit fruchtigem Bouquet von Banane, Manderine und Citrusblüten, feinwürzig mit gut ausbalancierter Säurestruktur liegt er am Gaumen

Grauer Burgunder[®] QbA

trocken

Bereich Meißen

Trauben haben im Reifestadium eine hellrote Beerenhaut, daher kommt die recht kräftige Farbe im Glas – im Duft ein herrlich cremig, dezentes blütenhonigartiges Aroma welches durch die feinwürzige Süße an Creme Brulee erinnert – eingebunden in milde Säurestruktur gleitet er harmonisch mit einem langen Finale am Gaumen hinab

Spätburgunder Weißherbst[®] QbA

trocken

Bereich Meißen

Der diesjährige Weißherbst zeigt sich im Glas mit einer typischen Spätburgunder-Kirsch-Note und Nuancen von Erdbeeren. Auch im Mund hat man den fruchtigen Geschmack, Kräftig, verbunden mit einem gut ausbalancierten Säurespiel, bleibt er nachhaltig am Gaumen und macht Lust auf den nächsten Schluck,

Unsere Weine stammen vom aktuellen Jahrgang!

Weine aus SACHSEN

Weingut

Jan Ulrich

Weingut Jan Ulrich

Diesbar – Seußlitz

0,2 l

Flasche

7,80

27,-

Kerner^{QbA}

Frisch, rassig, rieslingähnlich, feines Bukett

trocken

Sovignier gris^{QbA}

Kräftig-stoffig, leicht fruchtig

trocken

Kernling^{QbA}

Fruchtig, kräftige aber angenehme Süße, vollmundig

lieblich

Domina^{QbA}

Kräftig, körperreich, milde Säure

trocken

kastler friedland

WEINE



Weingut Kastler Friedland

Radebeul

0,2 l

Flasche

8,50

30,-

Silvaner^{QbA}

Ausgewogen trocken, dabei elegant und dezent fruchtig

trocken

Solaris Spätlese^{QbA}

Stoffiger, kräftiger und gehaltvoller Wein mit ausgeprägter Fruchtigkeit und moderatem Alkoholgehalt, deutliche Restsüße wird durch fruchtige Säure in harmonisches Gleichgewicht gebracht

lieblich



Rothes Gut Meissen – Tim Strasser

Meißen

0,2 l

8,20

Spätburgunder^{QbA}

Nase wird umschmeichelt von einem Bouquet voller Kirschen, Walderdbeeren, Brombeeren und weiterer dunkler Früchte, dezent vegetabile Noten nach Wiesenkräutern, Anflüge von Kakao und zartrauchiger Anflug runden Bouquet perfekt ab. - am Gaumen ist er klar, fruchtbetont und frisch

trocken

Unsere Weine stammen vom aktuellen Jahrgang!

Weine und Sekte aus der Welt

	0,2 l	Flasche
<u>Weißweine</u>		
Riesling Spätlese trocken Weingut Nové Vinarství Südmähren	6,50	22,-
Traminer Spätlese trocken Weingut Nové Vinarství Südmähren	6,50	22,-
<u>Roséweine</u>		
„Zweigeltrebe“ Rose trocken Weingut Habanske Südmähren	6,50	22,-
<u>Rotweine</u>		
Acolon trocken Weinkellerei Hohenlohe Württemberg, Deutschland	7,50	26,-
Tamaral Roble trocken Bodegas y Vinedos Tamaral Spanien	7,80	27,-
<u>Sekt</u>		
Benno von Meissen - Riesling Sekt (trocken) Winzergenossenschaft Meissen Sachsen		4,20
<i>Der edle Charakter des Rieslings kommt bei diesem Flaschengärsekt besonders gut zur Geltung. Glänzend liegt er im Glas und entfaltet seinen klassischen Typ. Fruchtig, mineralisch erfrischt er den Gaumen - edel und sehr elegant zu genießen. Erleben Sie ein Sektvergnügen auf hohem Niveau.</i>		
Benno von Meissen - Rose Sekt (trocken) Winzergenossenschaft Meissen Sachsen		4,20
<i>Besonders für Sekttempfänger empfehlen wir diese edle Flaschengärung. Durch das zarte Lachsrosa mit dem altgoldenen Schimmer ist er ein absoluter Hingucker im Glas. Aber auch von seinem weichen vollen Geschmack werden Sie begeistert sein. Fruchttige Erdbeeraromen, die feine Säure und die elegante Perlage runden das Geschmackserlebnis ab.</i>		
Bohemia Sekt Demi Sec (halbtrocken) Stary Plzenec Böhmen		3,50
<i>Dieser Sekt Demi ist ein Qualitätssekt von harmonischem, fein halbsüßem Geschmack und frischem, blütenreichen Duft.</i>		
<u>Prosecco</u>		
Canti Prosecco D.O.C. Frizzante Italien		3,20

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
<i>Apollinaris Spritzig</i>	1,90	3,50
<i>Apollinaris Medium</i>	1,90	3,50
<i>VIO Still</i>	1,90	3,50
<i>Coca-Cola</i> ^{4, 5, 7}	2,50	3,90
<i>Coca-Cola light</i> ^{4, 5, 6, 7}	2,50	3,90
<i>Fanta Orange</i> ^{3, 4}	2,50	3,90
<i>Sprite</i>	2,50	3,90
<i>Meissner Fruchtsäfte</i>	2,30	4,20
<i>Apfelsaft naturtrüb – Orangensaft – Johannisbeersaft – Rhabarbernektar – Bananennektar – Sauerkirschnektar</i>		
<i>Meissner Fruchtsäfte als Schorle</i>	2,00	3,60
<i>1 Flasche Landskron Fassbrause</i> ^{4, 6} <i>Himbeer-Kirsch</i>	0,33 l	3,10
<i>1 Flasche Morelli Mineralwasser</i> <i>still oder spritzig</i>	0,75 l	5,90
<i>1 Flasche Goldberg Tonic</i> ⁸ <i>verschiedene Sorten</i>	0,2 l	2,90
<i>1 Flasche Goldberg Ginger Ale</i> ⁴	0,2 l	2,90
<i>1 Flasche Goldberg Bitter Lemon</i> ^{3, 8}	0,2 l	2,90
<i>1 Flasche Goldberg Ginger Beer</i> ⁴	0,2 l	2,90
<i>Fresh-Maker</i> ⁴		5,90
<i>Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Eis, Mineralwasser</i>		

WARMER GETRÄNKE

KAFFEE

Tasse

Espresso ⁷	2,-
Espresso doppelt ⁷	3,80
große Tasse Kaffee ⁷	2,20
große Tasse Milchkaffee ^{F, 5, 7}	2,80
große Tasse Cappuccino ^{F, 5, 7}	2,80
Latte Macchiato ^{F, 5, 7}	2,90

Gerne verfeinern wir Ihren Kaffee mit Haselnuss ^{H, 1, 4,-},
Karamell ^{4,-} oder Vanille ¹ Aroma 0,40

heiße Schokolade ^{F, 5}

große Tasse heiße Schokolade	2,80
mit Sahne	3,50
mit 2 cl Amaretto ^H oder Rum	4,-

Tee

Früchte-, Kräuter-, Pfefferminze-,
Kamille- Grüner ⁷ oder Schwarzer ⁷ Tee 2,50

Einheizer

Glühwein ^D	3,-
Heiße Lawine ^D	4,90
Glühwein mit Becherovka	
Grog (4 cl Rum) ⁷	4,50
Punsch (verschiedene Sorten)	3,50
Jagertee	4,50

Bier frisch gezapft...

<i>Landskron Pils</i> ^{A,2}	0,3 l	2,60
	0,4 l	3,30
<i>Landskron Kellerbier</i> „naturtrüb“ ^{A,2}	0,3 l	2,70
<i>saisonbedingt</i>	0,4 l	3,50
<i>Landskron Winterhopfen</i> ^{A,2}	0,3 l	2,70
<i>saisonbedingt</i>	0,4 l	3,50

selbst gemixt...

<i>Radler</i> ^{A,2}	0,3 l	2,60
	0,4 l	3,30
<i>Radler</i> ^{A,2}	<i>alkoholfrei</i> 0,5 l	3,50
<i>Holunder, Granatapfel oder Erdbeer</i> ⁴ <i>Radler</i> ^{A,2}	0,3 l	2,70
	0,4 l	3,50
<i>Diesel</i> ^{A, 2, 4, 5, 7}	0,3 l	2,60
	0,4 l	3,30
<i>dunkles Radler</i> ^{A, 2, 4, 5, 7} (<i>Schwarzbier mit Cola</i>)	0,5 l	3,90
<i>Zitronen Weizen</i> ^{A,1}	0,5 l	3,90
<i>Cola Weizen</i> ^{A, 1, 4, 5, 7}	0,5 l	3,90
<i>Frucht Weizen</i> ^{A,1} (<i>Banane, Kirsch, ...</i>)	0,5 l	4,20
<i>Weinschorle</i> ^D <i>weiß</i>	0,3 l	3,-
	0,5 l	5,-

aus der Flasche...

<i>Benediktiner</i> ^{A,1}	<i>Hefe Hell</i>	0,5 l	3,90
<i>Benediktiner</i> ^{A,1}	<i>Hefe Dunkel</i>	0,5 l	3,90
<i>Benediktiner</i> ^{A,1}	<i>Hefe alkoholfrei</i>	0,5 l	3,90
<i>Landskron „Apfelradler“</i> ^{A,2} <i>naturtrüb</i>		0,33 l	3,30
<i>SAISONBEDINGT</i>			
<i>Bitburger Pils</i> ^{A,2}	<i>alkoholfrei</i>	0,33 l	2,80
<i>Landskron „Pupen-Schultzes Schwarzes“</i> ^{A,2}		0,33 l	3,20
<i>Landskron „Pupen-Schultzes Schwarzes“</i> ^{A,2}		0,5 l	3,90

.....für Genießer.....

LILLET Culetto ^D 6,50
Lillet, Weißwein, Soda, Eis

LILLET Vive ^{D, 8} 6,50
Lillet, Tonic, Gurke, Eis

LILLET Mojito ^{D, 8} 6,90
Lillet, Tonic, Minze, Limette, Brauner Zucker, Eis

„HUGO“ ^D 6,90
Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Limette, Eis

„HUGO light“ ^D 6,50
Holunderblütensirup, alkoholfreier Prosecco, Minze, Limette, Eis

Aperol „SPRIZZ“ ^{D, 4, 8} 6,90
Aperol, Orangenscheibe, Prosecco, Soda, Eis

„RAZZO SPRIZZ“ ^{D, 4} 6,90
Ramazotti Rosato, Himbeere, Minze, Prosecco, Soda, Eis

Campari ⁴ 6,50
Campari mit Orangensaft oder Soda, Eis

Lynchburg Limonade 7,50
Jack Daniels, Triple Sec, Limetten, Eis, Zitronenlimonade

Verschiedene Gin Tonic Variationen

ob Klassisch, Fruchtig oder Herb-Fruchtig wir beaten Sie gern

Spirituosen

*Lassen Sie sich zum Genuss verführen.
An unserer Bar finden Sie eine große, abwechslungsreiche Auswahl an*

Whiskey

Rum

Gin

Obstler

Spezialitäten aus aller Welt.

Gerne beraten wir Sie auch für verschiedene Longdrinks.