

## Willkommen in der Weinbergbaude

Werte Gäste, der Baudenwirt mit seinem kleinen Team möchte Ihnen ein Stück sächsischer Gastlichkeit angedeihen lassen.

Die Weinbergbaude ist das Lokal des Gartenvereins „Wilder Mann“ e. V.

Die Gastwirtschaft hat Ihren Namen von dem ehemaligen Weinberg an dessen Hängen seit dem 15. Jahrhundert Wein angebaut wurde. Die ersten Weinbauern waren Mönche des Augustiner-Klosters in der Dresdner Neustadt. Bereits im 17. Jahrhundert waren alle Hänge des „Alten Trachenberges“ urbar gemacht und das am Fuße des Berges noch vorhandene Weingut, schenkte seit 1690 selbst gekelterten Wein aus.

In einer 1710 erneuerten Konzession für das Schankrecht taucht erstmalig der Name und die Symbolfigur „Wilder Mann“ auf. Vollbärtig mit Keule und einen Weinblattschurz zierte er den Eingang des Weingutes. Heute bauen die Schrebergärtner mit Erfolg Wein, zumeist für den eigenen Bedarf, an und setzen so eine schöne sächsische Tradition fort.

Von der Terrasse der Weinbergbaude haben Sie einen vorzüglichen Blick über die Stadt und können bei klarem Wetter bis weit in die Berge des Osterzgebirges schauen. Dies brachte unserer Gastwirtschaft im Volksmund den Namen „Kleiner Luisenhof“ ein.

Wir möchten Ihnen den Aufenthalt in der Weinbergbaude so angenehm wie nur möglich machen und nehmen Ihre Bestellungen für Familienfeiern und andere Anlässe gern entgegen.



Ihr Weinbergbauden-Team  
Guten Appetit!



## Leckerer Voraus

### Zwiebelsuppe

mit Käsecroutons und frischen Frühlingslauch

5,90 €

### Klare Hühnersuppe

mit Gemüse und Hühnerfleisch

5,90 €

### Würzfleisch

Ragout vom Hühnchen mit Pilzen

Reibekäse und Vollkorntoast

klein 8,90 €

groß 11,90 €

### ½ Dutzend Weinbergschnecken

(Schneckenzucht Hermerode, Südharz)

mit Knoblauchbutter gefüllt und Vollkorntoast



10,90 €

## Unsere hausgemachten Salate

### Gartenzwerg

kleiner Salat mit Schinkenstreifen und Schafskäse<sup>2|3</sup>

8,90 €

### Großer Gartenzwerg

großer gemischter Salat mit Kirschtomaten und ...<sup>2|3</sup>

mit veganem Hühnchenschnitzel „Cordon Bleu“<sup>1</sup> 🌿

18,90 €

mit Schafskäse (vegetarisch)

14,90 €

mit Schinken und Schafskäse

14,90 €

mit Hühnchenbrustfiletstreifen

15,90 €

mit Thunfisch

14,90 €

mit Rotbarschfilet

16,90 €

mit Schnitzelstreifen

18,90 €

mit Rumpsteak

24,90 €



## Unsere Klassiker

### Großes Bauernfrühstück „Der Klassiker“

Bratkartoffeln, 3 Eier, Salami, Zwiebeln, Spreewälder Gewürzgurke und Salatbeilage <sup>2|3</sup>

13,90 €

### Feuerfleisch nach Art des Hauses

Schweineschulter, Pilze, Paprika, Spreewälder Gewürzgurke, Zwiebeln, Kartoffelspalten und Salatbeilage

16,90 €

### Paniertes Schweineschnitzel

Stäbchenkartoffeln, Bratensoße und Salatbeilage

18,90 €

### Raffiniertes Bratenbrot (kalt oder warm mit Bratensoße)

Bauernbrot, Senf, Spreewälder Gewürzgurke, dünne Scheiben vom Schweinebraten Meerrettich und Salatbeilage <sup>1|3</sup>

13,90 €

### Hausmacher Sülze (Remouladensoße oder Essig und Öl)

Bratkartoffeln, Spreewälder Gewürzgurke und Salatbeilage <sup>2|5</sup>

13,90 €

## Unsere Spezialitäten

### Gegrillte Schweinshaxe

Petersilienkartoffeln, Schlachtekraut, Bautzner Senf und Salatbeilage <sup>2|3</sup>

18,90 €

### Zigeunersteak vom Schweinerücken

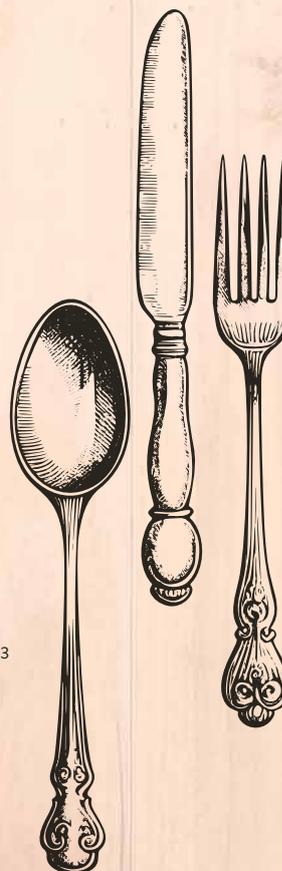
Stäbchenkartoffeln und Salatbeilage

16,90 €

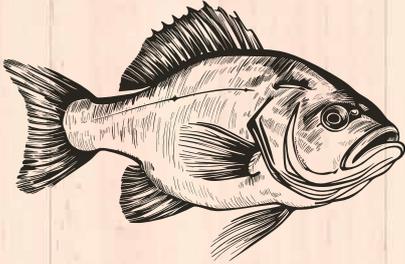
### Deutsches Rumpsteak medium

Kartoffelspalten, Buttergemüse, Kräuterbutter und Salatbeilage

24,90 €



## Fisch



### Zartes Rotbarschfilet naturell gebraten

Petersilienkartoffeln, hausgemachte Kräuterbutter und Salatbeilage

16,90 €

### Paniertes Seelachsfilet

Petersilienkartoffeln, hausgemachte Remoulade und Salatbeilage

14,90 €

## Vegetarisch & Vegan

### Großes Bauernfrühstück „Der Vegetarier“

Bratkartoffeln, 3 Eier, Kirschtomaten, Zwiebeln, Schafskäse und Salatbeilage

14,90 €

### Veganes Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“

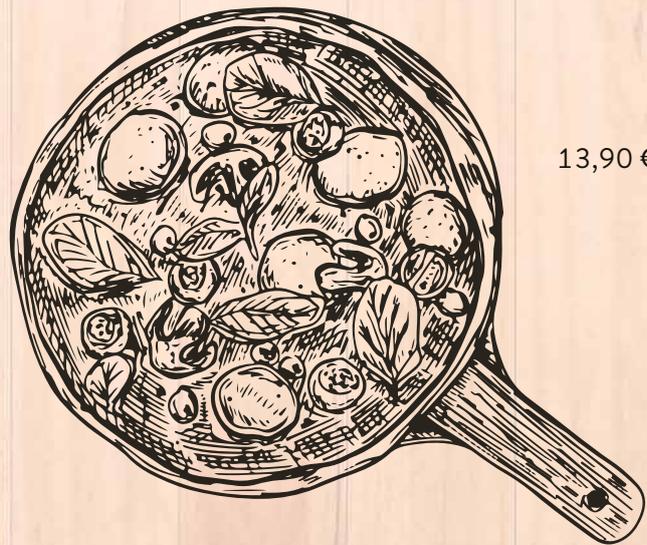
Kartoffelspalten, vegane Bratensoße und Salatbeilage <sup>1</sup>

18,90 €

### Veganes Kichererbsen-Omelette

Bratkartoffeln, Kichererbsen, Kirschtomaten, Zwiebeln und Salatbeilage

13,90 €



## Unsere Desserts

### Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit Vanilleeis, Puderzucker, Karamellsauce und Sahnehäubchen

7,90 €

### Warmer Apfelstrudel

mit Vanillesoße, Puderzucker und Sahnehäubchen

6,90 €

### Sächsische Quarkkälchen

mit Apfelmus, Puderzucker und Sahnehäubchen

6,90 €

### Coup Stracciatella

1 Kugel Schokoeis, 2 Kugeln Stracciatellaeis und Sahnehäubchen

5,00 €

### Coup Dänemark

3 Kugeln Cremiges Vanilleeis, garniert mit Schokosoße und Sahnehäubchen

6,00 €

### Früchtebecher

mit Vanilleeis, Schokoeis und Erdbeereis mit frischen Früchten und Sahnehäubchen

7,00 €

### Schwedenbecher

3 Kugeln cremiges Vanilleeis dazu Apfelmus,  
mit Eierlikör und Sahnehäubchen (auch alkoholfrei)

7,50 €

### Eisschokolade oder Eiscafe

mit Sahnehäubchen

4,90 €



## Kinderkarte

Diese Gerichte bereiten wir ausschließlich für Kinder zu.

### Asterix

Kinderschnitzel, Buttergemüse, Kartoffelkroketten und Salatbeilage

8,90 €

### Max und Moritz

3 Fischstäbchen, Stäbchenkartoffeln, Ketchup und Salatbeilage

6,90 €

### Struwwelpeter

Makkaroni, Wurststreifen, Edamer Käse und Salatbeilage

5,90 €

### Obelix

Riesenportion Stäbchenkartoffeln, Ketchup und Salatbeilage

4,90 €

### Schneewittchen

Hähnchennuggets, Stäbchenkartoffeln, Ketchup und Salatbeilage

6,90 €

### Schlumpfine

2 Quarkkälchen, Apfelmus, Puderzucker und Schlagsahne

6,90 €

### Ice Age

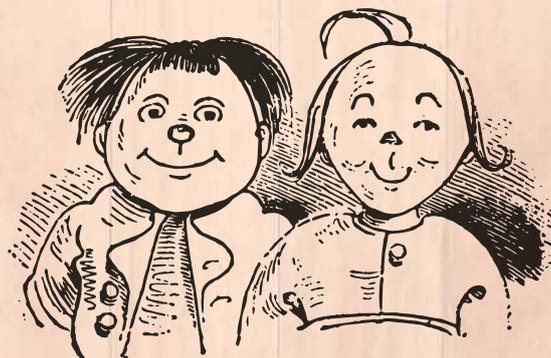
Vanilleeis, Erdbeereis, Fruchtsalat und Schlagsahne

4,90 €

### Räuberteller

zum Mopsen, mit Besteck

0,00 €



## Öffnungszeiten

Dienstag – Samstag	17.00 – 22.00 Uhr
Feiertags	10.00 – 14.00 Uhr
Küchenschluss	20.00 Uhr

Außerhalb dieser Zeiten führen wir natürlich auch Veranstaltungen durch.  
(ab 30 Personen in Verbindung mit Buffet oder Menü)

Viel Spaß und einen angenehmen Aufenthalt in der Weinbergbaude.



## Zusatzstoffe in Speisen und Getränken

1 Farbstoffe | 2 Konservierungsstoffe | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker  
5 Schwefeldioxid | 6 Schwärzungsmittel | 7 Phosphat | 8 Milcheiweiß | 9 koffeinhaltig  
10 chininhaltig | 11 Süßungsmittel | 12 Phenylalaninquelle | 13 gewachst | 14 Taurin

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen. Sprechen Sie uns einfach an.