

Elbcafé Richter

Restaurant | Eiscafé | Catering | Pension

Speisen und Getränke

Täglich ab 11.00 Uhr geöffnet
Montag ist Ruhetag

facebook.com/Elbcafe-Richter

www.elbcafe-richter.de

Getränke

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Margon Mineralwasser	0,25 l	3,00 €
Spritzig, Medium, Still	0,75 l	6,50 €
Margon Tonic(10)	0,25 l	3,50 €
Margon Ginger Ale(1)	0,25 l	3,50 €
Vita Cola(1,9) pur / Vita Zitronelimo(23) /	0,2 l	3,30 €
Vita Orangenlimo(1,3)	0,4 l	4,70 €
Vita Cola Zuckerfrei(9,11)	0,33l	4,00 €
Rote Himbeer-Fassbrause(1,11)	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,50 €

SAFT & NEKTAR
(HEIDE SIEBENLEHN)

Apfelsaft / Bananennektar / Rhabarbersaft /	0,2 l	3,80 €
Tomatensaft / Orangensaft / Sauerkirschnektar /	0,4 l	4,90 €
Grapefruitsaft / Multivitaminsaft / Johannisbeernektar		
Alle Säfte auch als Schorle	0,2 l	3,50 €
	0,4 l	4,70 €

FLASCHENBIERE

Bitburger 0.0(A3) *alkoholfrei*	0,33 l	4,00 €
Benediktiner Weizen(A3) *alkoholfrei*	0,5 l	5,30 €
Radler(A3) *Bitburger 0.0 alkoholfrei mit Zitronenlimo(23)*	0,5 l	4,90 €
Benediktiner Hell(A3) *alkoholfrei*	0,33 l	4,00 €

Getränke

FASSBIERE

Köstritzer Edelpils[A3]	0,3 l	**3,60 €**
	0,4 l	**4,80 €**
Köstritzer Kellerbier[A3]	0,3 l	**3,60 €**
	0,4 l	**4,80 €**
Benediktiner Weizen hell[A3]	0,3 l	**3,60 €**
	0,5 l	**5,40 €**
Radler[A3,23]	0,3 l	**3,60 €**
	0,4 l	**4,80 €**

KAFFEE & HEISSGETRÄNKE

(WESTHOFF KAFFEE)

Tasse Kaffee[9] *auch koffeinfrei*	**3,00 €**
Kännchen Kaffee[9] *auch koffeinfrei*	**4,70 €**
Cappuccino[9,J] *mit Sahne (zzgl. 0,50 C)*	**3,50 €**
Espresso[9]	**2,70 €**
Doppelter Espresso[9]	**4,00 €**
Milchkaffee[9,J]	**4,80 €**
Latte Macchiato[9,J]	**4,70 €**
Irish Coffee[9,J] *Whisky, Kaffee, Sahne*[J,11]	**4,90 €**
Sächsischer Kaffee[9,J] *Eierlikör, Kaffee, Sahne*	**4,90 €**
Heiße Schokolade[J]	**3,50 €**
Heiße Zitrone	3,00 €
Tee *Schwarz, Kräuter, Früchte, Pfefferminz, Kamille, grüner Tee*	**3,50 €**

Speisen

SUPPEN

Eierflockensuppe(C) **5,90 €**

Knoblauchsuppe **5,90 €**
mit Croutons(A1,I,E) *und Käseeinlage*(J)

Kürbissuppe(J) **6,50 €**
mit gerösteten Kürbiskernen

VORSPEISEN
(FÜR DEN KLEINEN HUNGER)

Würzfleisch(J, A1) **7,50 €**
vom Huhn mit Toast(A1,I,E) *und Käse*(J) *überbacken*

Toast(A1,I,E) **„Hawaii“** **9,90 €**
mit Schinken(K,N,2,3,7), *Ananas und Käse*(J) *überbacken*

Käseschnitzel(A1,J) **10,90 €**
Edamer paniert gebraten mit Preiselbeeren und Toast

SALATE
(VORSPEISEN ODER BEILAGEN)

Kleiner gemischter Salat **6,90 €**
wählen Sie zwischen Joghurt(J)*- oder Honig Senf*(K) *Dressing*

Kleiner gemischter Salat mit Hirtenkäse(J) **7,90 €**
wählen Sie zwischen Joghurt(J)*- oder Honig Senf*(K) *Dressing*

Bohnen-Gurken-Dillsalat **6,90 €**
nach Art des Hauses

Für kleine Gäste bis 12 Jahre haben wir eine separate Kinderkarte.
Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

Speisen

SALATE
(HAUPTGERICHTE)

Großer gemischter Salat mit panierter Hähnchenbrust(G,A,C)	**16,50 €**
Großer gemischter Salat mit Rumpsteak(R) **und Kräuterbutter**(J)	**21,90 €**
großer gemischter Salat mit gebackenem Hirtenkäse(A1,C,J)	**16,50 €**

wählen Sie zu Ihrem Salat zwischen Joghurt(J)*- oder Honig Senf*(K) *Dressing*

Beilage: frisch aufgebackenes Ciabatta(C,J,H,I,A1) **Brot**	**3,50 €**
Beilage: frisch aufgebackenes Ciabatta(C,J,H,I,A1) **Knobi Brot**	**4,00 €**

AUS DER PFANNE

Bauernfrühstück(S) **15,10 €**
Omelett aus drei Eiern(C) *mit Schinken*(K,N,2,3,7) *und Röster*

Eisbeinsülze(S) **15,90 €**
nach Art des Hauses mit Remoulade(J) *und Röster*

Rinderzunge(R,15,J) **21,90 €**
gepökelt mit Buttergemüse(J) *und Kroketten*(A)

Ochsenbäckchen (A1,R,J) **22,90 €**
mit Speckbohnen(S,J) *und Kartoffel-Kürbisstampf*(S,J)

Halbe Ente (G,J,A1) (als Seniorenportion ¼ Ente mit 1 Kloß für 19,90 €) **24,90 €**
mit Rotkohl(S) *und Klöße*(A1)

Wildbraten (A1,J) **22,50 €**
Hirschbraten mit Rosenkohl(S,J) *und Klöße*(A1)

Roulade(R,A1,J) **21,90 €**
Rinderroulade mit Rotkohl und Salzkartoffeln

Speisen

SCHNITZEL



Schnitzel(A,S,C) „Hamburger Art“ — **19,90 €**
Schweineschnitzel mit 2 Spiegeleiern und Röstern

Schnitzel(A,S,C) „Champis“ — **21,90 €**
Schweineschnitzel mit frischen Rahmchampignons(J) und Kartoffelecken(A1)

Hähnchenschnitzel(A,G,C) — **21,80 €**
Hähnchenbrustfilet paniert gebraten mit Buttergemüse(J) und Salzkartoffeln

Schnitzel XXL(A,S,C) — **25,90 €**
Schweineschnitzel extra groß mit Steaks House Pommes

Braumeisterschnitzel(A,S,C) — **21,90 €**
großes Schweineschnitzel mit Schinken(K,N,2,3,7) und Käse(J) gefüllt, dazu Steaks House Pommes

Herrenschnitzel(A,S,C) — **21,90 €**
großes Schweineschnitzel mit Senf(K), Salami(k,N2,3), saurer Gurke(K) und Zwiebeln gefüllt, dazu Röster

STEAK

Hähnchensteak(G) „Hawaii“ — **19,50 €**
Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Käse(J) überbacken, dazu Steaks House Pommes

Steak „Würzfleisch“ — **21,90 €**
Schweinesteak(S) mit Würzfleisch(J,G,A) vom Huhn und Käse(J) überbacken, dazu Steaks House Pommes

Rostbrätl — **20,90 €**
Schweinesteak(S) mit Senf(K) bestrichen, gebratenen Zwiebelringen und Röster

Steakvariation — **24,90 €**
Kleines Schweinesteak(S) mit frischen Rahmchampignons(J), kleines Schweinesteak(S) mit Kräuterbutter(J), kleines Schweinesteak(S) Würzfleisch(J,G,A), dazu Kroketten

Rumpsteak(R) — **26,90 €**
mit Speckbohnen(S) und Kartoffelecken(A1)

Hauptgerichte können auch als Seniorenportionen (Rabatt 2,-€) bestellt werden, gerne verpacken wir nicht aufgegessene Portionen für zu Hause (Verpackungsmaterial 50 Cent) Für extra bestellte Ketchup oder Mayo Portionen berechnen wir jeweils 25 Cent

Speisen

FISCH

Forelle(F) „Müllerin Art“ **21,90 €**
entgrätet, mehliert(A1) gebraten mit Rotkohl(S) und Salzkartoffeln

Zanderfilet(F) **21,90 €**
mehliert (A1) gebraten mit Honig Möhrchen (J)und Kartoffel-Kürbisstampf(S,JJ)

Karpfenfilet(F) „gebacken“ **21,90 €**
mehliert(A1) gebraten mit Pfannengemüse und Reis(J)

Karpfenfilet(F)“Blau“ **21,90 €**
gedünstet mit Rotkohl(S) und Salzkartoffeln

BURGER

Klassik Burger **16,90 €**
Rindfleisch(R), Cheddar(J,1), Bacon(S), Zwiebeln, Tomate, Gurke, Salat und BBQ(K) Soße

Doppelburger **18,90 €**
2 x Rindfleisch(R), 2 x Cheddar(J,1), 2 x Bacon(S), Zwiebeln, Tomate, Gurke, Salat und BBQ(K) Soße

Chicken Burger **17,00 €**
Paniertes Hähnchenbrustfilet(G) mit Cheddar(J,1), Tomate, Gurke, Salat und Mango Chutney

Zum Burger als Beilage: Süßkartoffel Pommes, Kartoffelecken(A1), Steak House Pommes mit Sauerrahm Dip+ 1,- €, Cheese Sauce +1,- €, Chilli Cheese Sauce + 2, - €

VEGETARISCH

Mediterranes Omelette **16,40 €**
Omelett aus drei Eiern(C), mit Pfannengemüse und Hirtenkäse(J)

Veggie Burger **17,50 €**
Mit Sauerrahmaufstrich(J), hausgemachter Kichererbsen Falafel, Salat, Tomate, Zwiebelmarmelade und Rucola, dazu eine Beilage ihrer Wahl (siehe Burgergerichte)

Käsespätzle(A1, C,J) **17,50 €**
mit Edamer und Bergkäse, Röstzwiebeln und kleinem Beilagen Salat

Desserts

KUCHEN & GEBÄCK

Kuchen hausgebacken *nach Tagesangebot(J,11)*	**3,20 €**
Kuchen hausgebacken *nach Tagesangebot mit Sahne(J,11)*	**4,40 €**
Waffel hausgebacken mit Eis(J) *mit Vanillegeschmack und Sahne(J,11)*	**6,50 €**
Waffel hausgebacken mit roter Grütze und Eis(J) *mit Vanillegeschmack und Sahne(J,11)*	**7,20 €**
Apfelstrudel hausgebacken mit Eis(J) *mit Vanillegeschmack und Sahne(J,11)*	**7,50 €**

Heiße DRINKS

Winzerglühwein *weiß und rot 0,2 l (Weingut Steffen Loose)*	**4,50 €**
heiße Schokolade(J) mit Sahne(J,11) +50 Cent **mit Amaretto oder Rum + 1,50 €**	**3,00 €**
Grog	**4,50 €**
Winterpunsch alkoholfrei mit Bratapfelgeschmack	**4,00 €**

LECKER DANACH

Schokoküchlein(C,A1,E,J,I) *mit einer Kugel Eis mit Vanillegeschmack(J) und Sahne(J,11)*	**7,50 €**
Panna Cotta(J) mit Himbeermus	**4,00 €**
Creme Brûlée(J) *mit karamellisiertem Rohrzucker und einer Kugel Mango Sorbet*	**6,90 €**
Espresso mit Eis(J) *mit einer Kugel Eis mit Vanillegeschmack(J)*	**4,00 €**
Doppelter Espresso mit Eis(J) *mit einer Kugel Eis mit Vanillegeschmack(J)*	**5,00 €**

UNSERE EISSORTEN IM WINTER

Vanille(J), Schokolade(J,I), Stracciatella(J,I), Joghurt(J), Mango-Sorbet (vegan)
Erdbeere(J) , Haselnuss(J,E,A1,C,I), Walnuss (J,E) **2,20 €**

Portion Sahne(J,11) **1,40 €**

KINDEREISBECHER

Frau Holle **4,90 €**
1 Kugel Eis nach Wahl, Apfelmus und Sahne(J,11)

Eis Clown **4,90 €**
1 Kugel Eis nach Wahl, Smarties(J,A1) und Sahne(J,11)

EISBECHER

Schokobecher **8,40 €**
2 x Schokoeis(J,I), 1 x Eis mit Vanillegeschmack(J), Sahne(11,J) und Schokosoße(J)

Othello **8,90 €**
2 x Schokoeis(J,I), 1 x Eis mit Vanillegeschmack(J), Sahne(J,11), Eierlikör und Schokoraspel(J)

Stracciatella Becher **9,30 €**
2 x Stracciatella(J,I) Eis, 1 x Schokoeis(J,I), Sahne(J,11), Schokosoße(J) und Schokoraspel(J)

Heiße Liebe **9,90 €**
3 x Eis mit Vanillegeschmack(J), heiße Himbeeren und Sahne(J,11)

Schwarzwaldbecher **9,50 €**
1 x Eis mit Vanillegeschmack(J), 2 x Schokoeis(J,I1), Kirschen, Kirschwasser, Sahne(J,11) und Schokoraspel(J)

Rote Grütze Becher **8,90 €**
2 x Eis mit Vanillegeschmack(J), 1 x Joghurteis(J), rote Grütze, Sahne (J,11), und Fruchtsoße

Schlemmerbecher **9,00 €**
1 x Eis mit Vanillegeschmack(J), 1 x Schokoeis(,IJ), 1 x Stracciatella Eis(J,I) , Sahne (J ,i) Vanillepudding(J) und Schokosoße(J)

Schwedenbecher **9,30 €**
3 x Eis mit Vanillegeschmack(J), Apfelmus, Eierlikör, Sahne(J,I1)

***Nuss Becher* mit karamellisierten Walnüssen** **9,50 €**
1 Kugeln Eis mit Vanillegeschmack(J), 1 x Haselnuss Eis(J,E,A1,C,I)
1Kugel Walnuss Eis(J;E), Sahne(J) Karamell Sauce und karamellisierten Walnüssen

Krokant Becher **9,10 €**
1 x Schokoeis(J,I), 1 x Haselnusseis(J,E,A1,C,i), 1 x Eis mit Vanillegeschmack(J), Sahne Karamellsoße(J), und Haselnusskrokant(J,I)

Getränke

WEINE AUS DER REGION MEISSEN

Sächsischer Landwein (WG Henke)	0,75 l	17,00 €
Qualitätswein Weiß, trocken	0,2 l	6,00 €
Goldriesling (WG Jan Ulrich)	0,75 l	20,50 €
Qualitätswein Weiß, trocken	0,2 l	6,90 €
Müller Thurgau (WG Steffen Loose)	0,75 l	21,90 €
Qualitätswein Weiß, trocken	0,2 l	7,00 €
Weißer Stoff (WG Steffen Loose)	0,75 l	22,90 €
Cuveé aus Goldriesling, Chardonnay, Müller-Thurgau und Weißburgunder, trocken	0,2 l	7,40 €
Kerner (WG Jan Ulrich)	0,75 l	22,90 €
Qualitätswein Weiß halbtrocken	0,2 l	7,40 €
Schieler (WG Steffen Loose)	0,75 l	22,90 €
Qualitätswein Rotling halbtrocken	0,2 l	7,40 €
Roter Stoff (WG Steffen Loose)	0,75 l	22,90 €
Cuveé aus Spätburgunder und Dornfelder trocken	0,2 l	7,40 €

WEISSWEIN DEUTSCHLAND

Riesling (WG Langenbach)	0,75 l	18,50 €
Weiß, halbtrocken, Mosel	0,2 l	6,30 €
Müller Thurgau (WG Langenbach)	0,75 l	18,50 €
Lieblich, Rheinhessen	0,2 l	6,30 €

ROTWEIN DEUTSCHLAND

Britzinger Spätburgunder (WG Britzingen)	0,75 l	21,90 €
Trocken, Baden	0,2 l	7,20 €
Schwarzriesling (WG Hohenlohe)	0,75 l	21,90 €
Halbtrocken, Pfalz	0,2 l	7,20 €

Weine können Sulfite enthalten.

Getränke



SEKT

Schloss Dalberg *Halbtrocken oder Trocken / Deutscher Jahrgangssekt*	**0,75 l**	**17,50 €**
Piccolo Rotkäppchen *Trocken, halbtrocken oder alkoholfrei*	**0,2 l**	**5,50 €**



SPIRITUOSEN & COCKTAILS

Moskovskaja Wodka	**2 cl**	**2,50 €**
Obstler *(Prinz/Österreich)*	**2 cl**	**2,90 €**
Williams Christ *(Prinz/Österreich)*	**2 cl**	**2,90 €**
Honig Marille Brand *(Prinz/Österreich)*	**2 cl**	**2,90 €**
Malteser Aquavit	**2 cl**	**2,50 €**
Ramazzotti	**2 cl**	**2,90 €**
Radeberger Bitter	**2 cl**	**2,50 €**
Wilthener Gebirgskräuter	**2 cl**	**2,50 €**
Grappa Poli Sarpa	**2 cl**	**2,90 €**
Ouzo Nr.12	**2 cl**	**2,50 €**
Glenfiddich *Single Malt 12 Jahre*	**2 cl**	**3,00 €**
Trester Brand *WG S. Loose (Spätburgunder)*	**2 cl**	**3,00 €**
Aperol Spritz(1)		**7,50 €**
Hugo (auch alkoholfrei)		**7,50 €**

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

A	Glutenhaltiges Getreide (oder Hybridstämme davon)	Weizen (A 1), Roggen (A2), Gerste (A3), Hafer (A4)),Dinkel (A5), Kamut® (A6, Khorasan-Weizen) sowie alle daraus hergestellten Erzeugnisse	Allergene
B	Krebstiere	Krebs, Shrimps, Krustentiere, Garnelen, Hummer, Langusten, Prawns, Scampis	Allergene
C	Eier und Eierzeuqnisse		Allergene
D	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		Allergene
E	Schalenfrüchte (Nüsse)	Pistazien , Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse	Allergene
F	Fisch und Fischerzeugnisse		Allergene
G	enthält Geflüqel		Allergene
H	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Sasaмöl, Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahini), Sesamkrokant, mit Sesam bestreute Backwaren	Allergene
I	Soja und Sojaerzeugnisse		Allergene
J	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	Milch, Buttermilch, Molke, Milchzucker, Milchpulver, Quark, Frischkäse, Kefir, Butter, Sahne, Joghurt, Creme fra1che, Kondensmilch	Allergene
K	Senf und Senferzeuqnisse		Allergene
L	Weichtiere	Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfische, Mollusken, Calamares, Oktupus, Abalone	Allergene
M	Lupinen und Lupinenerzeugnisse	Lupinensamen, Lupinensprossen, Lupinenmehl, Lupinenmilch	Allergene
N	Sellerie und Sellerieerzeugnisse		Allergene
R	enthält Rindfleisch		Allergene
S	enthält Schweinefleisch		Allergene

1	mit Farbstoff		Zusatzstoffe
2	mit Konservierungsstoff		Zusatzstoffe
3	mit Antioxidationsmittel		Zusatzstoffe
4	mit Geschmacksverstärker		Zusatzstoffe
5	geschwefelt	Schwefeldioxid E220, Sulfite E221, E222, E223, E224, E226,E227, E228	Zusatzstoffe
6	geschwärzt		Zusatzstoffe
7	mit Phosphat		Zusatzstoffe
9	koffeinhaltig		Zusatzstoffe
10	chininhaltig		Zusatzstoffe
11	mit Süßungsmittel		Zusatzstoffe
12	enthält eine Phenylalaninquelle		Zusatzstoffe
13	gewachst		Zusatzstoffe
14	mit Taurin		Zusatzstoffe
15	mit Nitritpökelsalz		Zusatzstoffe
21	vegetarisch		Zusatzstoffe
23	mit Säuerungsmittel		Zusatzstoffe