



anna

Speisen +  
Getränke

TISCH  
RESERVIEREN

# ANNAS FRÜHSTÜCK BREAKFAST

9:00 –  
12:00  
UHR


# WERDET KREATIV!

Frühstück selbst zusammenstellen.  
Make your own breakfast.

## Anna's Benedict 9,90

Zwei pochierte Freilandeier,  
Kräuterbrioche, Sauce Hollandaise,  
Babyspinat, Pistazien

Two poached free-range eggs, herb brioche,  
sauce Hollandaise, spinach, pistachios

+ mit Avocado, Limette, Koriander  + 3,50

Avocado, lime, coriander

+ mit hausgebeizter Gewürzlachs + 5,90

Pickled salmon

+ Honigschinken + 3,90

Honey ham

## Croissant Royal 12,90

überbackenes Croissant, Duxelles, Honig-  
schinken, hausgemachte Sauce Béarnaise

Croissant gratinated, duxelles, honey ham,  
homemade Sauce Béarnaise

## Annas Brotzeit (optional) 13,90

Löbtauer Räucherling, eingelegtes Gemüse,  
Torgauer Landkäse, Vinschgauer, Fassbutter

"Löbtauer Räucherling" (smoked sausage), pickled vegetables,  
"Torgauer Landkäse" (cheese), "Vinschgauer" (bread) and butter

## Bircher Müsli 7,50

Haferflocken, Joghurt, Apfel,  
geröstete Haselnüsse

Oatmeal, yoghurt, apple (Granny Smith), roasted hazelnut

## Porridge (optional) 7,90

Haferflocken, Milch, Rote Früchte, Nussmix

Oatmeal and milk, red fruits, mixed nuts

## Frühstücks-Quarkkeulchen 6,90

Apfelmus, Joghurt, Granola

Breakfast "Quarkkeulchen", apple puree, yoghurt, granola

## Croissant 3,70

Croissant

## Vinschgauer 1,90

Vinschgauer (bread)

## Semmel 1,20

Semmel (roll)

## Avocado-Dip 3,50

Avocado dip

## Veganett Aufstriche 3,20

Vegan spread

Tomate-Basilikum, Karotte-Chili,  
Rote Bete, Paprika-Olive

Tomato basil, carrot chili, beetroot, pepper olive

## Butter und Meersalz 2,50

Butter and salt

## Olivenöl 1,20

Olive oil

## Süßes

### Fruchtaufstriche 1,80

vom Marmeladen-Mädchen

(mind. 70% Frucht)

Erdbeere-Limette, Quitte,

Pflaumenmus, Sorten der Saison

Strawberry-lime, quince, plum, seasonal

### Dresdner Stadthonig 2,50

Dresden honey

## Herzhaft

### Honigschinken 3,90

Honey ham

### haugebeizter Gewürzlachs 5,90

Pickled salmon

### Torgauer Landkäse 3,60

von der Hofmolkerei Bennewitz

Cheese


### Berchgäse 4,10


von der Hofmolkerei Bennewitz

Smoked cheese

# AM ANFANG


**Gebratenes Knoblauchbrot**  4,50  
Kräuterdip, Salzblüten  
*Roasted garlic bread, herb dip, fleur de sel*

**Annas Garten**  10,50  
Blattsalate der Saison, Kräuter-Senfdressing,  
eingelegtes Saison-Gemüse, Croûtons  
*Anna's garden, seasonal leaf salad, herb mustard dressing,  
mixed pickles, croutons*

+ Linsen-Falafel  lentil falafel + 4,00  
+ hausgebeiztem Gewürzlachs pickled salmon + 7,90  
+ sautierte Maispouardenstreifen + 5,90  
*sautéed corn chicken*

**Lauwarme Tranchen vom Kalbstafelspitz** 10,90  
Bohnensalat, knusprige Rote Bete, Meerrettich  
*Lukewarm tranches of "Kalbstafelspitz",  
bean salad, beetroot, horseradish*


# SUPPEN

**Sächsische Kartoffelsuppe**  5,90  
Liebstöckel, Croûtons  
*Potato soup, lovage, croutons*  
| + Mini-Wiener sausage + 2,00


**Geflügelbrühe** 8,50  
Farfalle, grüne Bohnen, Karotten, Erbsen  
*Chicken broth farfalle, green beans, carotte, peas*


# ZWISCHENDURCH

**Stramme Anna** 11,90  
Geröstetes Sauerteigbrot, Honigschinken,  
pochiertes Freilandei, Senfcreme  
*Roasted sourdough bread, honey ham,  
poached free-range egg, mustard creme*

**Anna's Brotzeit** (optional)  13,90  
Löbtauer Räucherling, eingelegtes Gemüse,  
Torgauer Landkäse, Vinschgauer, Fassbutter  
*"Löbtauer Räucherling" (smoked sausage), pickled vegetables,  
"Torgauer Landkäse" (cheese), "Vinschgauer" (bread) and butter*

# HAUPTSACHEN

**kleine Ofenkartoffeln**  12,50  
Gewürzquark, Leinöl,  
Löwenzahn, Kerbel, Meersalz  
*Little baked potatoes, curd, linseed oil,  
dandelion, chervil, seasalt*

**Gebratene Semmelknödelblätter**  16,50  
Petersilienpesto, Pilzrahm, Sellerie,  
geräucherter Käse  
*Fried bread dumpling, parsley pesto,  
creamy mushrooms, celery, smoked cheese*

**Wiener Kalbsschnitzel** 21,50  
Kartoffel-Gurkensalat,  
Wiener Garnitur, Preiselbeeren  
*Thin, breaded, pan-fried veal cutlet,  
potato cucumber salad, cranberries*

**Königsberger Klopse** 13,90  
Kapernsauce, Drillinge, Rote Bete  
*Meatballs, caper sauce, potatoes, beetroot*

**Filet und Bauch vom Havelländer** 20,90  
**Apfelschwein** Honig-Karotten,  
Selleriecreme, gebackene Linsenbällchen  
*Filet and belly of "Havelländer Apfelschwein" (apple fed pork),  
honey carrots, celery creme, baked lentil balls*

**Saiblingsfilet Müllerin Art** 21,90  
geröstete Mandeln, glasiertes  
Gemüse, Kräuterkartoffeln  
*Charr à la meunière, roasted almonds,  
glazed vegetables, herb potatoes*

# ABSCHLUSS

**Sächsische Quarkkeulchen** 6,50  
Zucker-Zimt, Apfelmus, Vanilleeis  
*Regional pancakes, sugar-cinnamon, apple puree, vanilla icecream*

**Linzer Tarte** 7,90  
Himbeersorbet, Baiser  
*Austrian pastry with fruits, raspberry sorbet, hazelnut baisier*

**Annas süßes Glück** 8,90  
gebackenes Quarkkeulchen, Himbeer-  
sorbet, Joghurt-Apfel-Crumble  
*Mixed dessert, "Quarkkeulchen", raspberry sorbet,  
yoghurt apple crumble*

# ALKOHOLFREIES

**Mineralwasser** Fl. 0,25 l **2,70**  
Medium/Still Fl. 0,75 l **5,40**

**Tonic<sup>8</sup>/Ginger Ale<sup>1</sup>/Bitter Lemon<sup>3,8</sup>** Fl. 0,25 l **3,20**

**Orangen<sup>1,2</sup>/Zitronenlimonade<sup>2</sup>** 0,20 l **2,50** 0,40 l **4,80**  
**Cola/Cola light<sup>1,4,7</sup>/Spezi<sup>1,2,4,7</sup>** 0,20 l **2,50** 0,40 l **4,80**  
**Afri Cola<sup>10</sup>/Afri Cola Sugarfree<sup>1,7</sup>** 0,20 l **3,20**

**Säfte/Nektar** 0,20 l **3,00** 0,40 l **5,80**  
Orange, Sauerkirsch, Banane, Mango,  
Johannisbeere, Maracuja, Apfel, Pfirsich

**Frisch gepresster Orangensaft** 0,20 l **4,90** 0,40 l **8,00**  
**Fruchtschorle** Wahl aus Nektaren und Säften 0,20 l **2,80** 0,40 l **5,60**

# HEISSGETRÄNKE

## KAFFEE

**Café Crema** Tasse/cup **2,90**  
**Espresso** Tasse/cup **2,70**  
**Espresso doppio** Tasse/cup **4,90**  
**Espresso macchiato** Tasse/cup **2,90**  
**Cappuccino** Tasse/cup **3,50**  
**Latte Macchiato** Glas/glass **4,00**  
**Milchkaffee** Tasse/cup **4,00**  
**Affogato** Espresso und Vanilleeis Tasse/cup **4,50**  
**Caffè Freddo**  
Iced Latte Glas/glass **4,20**  
Espresso Double Espresso Shot Glas/glass **5,20**  
Cappuccino Double Espresso Shot Glas/glass **5,80**

## SCHOKOLADE

**Heiße Schokolade** Tasse/cup **4,00**  
| + Sahne + 0,50

Alle Heißgetränke sind auch mit pflanzlicher Milch erhältlich. **+ 0,50**  
Wählen Sie zwischen Hafermilch und Mandelmilch.

## TEE

**Darjeeling Puttabong** Kanne/pot **6,00**  
**English Breakfast St. Andrews** Kanne/pot **6,00**  
**Imperial Earl Grey** Kanne/pot **6,00**  
**Sencha Senpai** Kanne/pot **6,00**  
**Grün Matinee** Kanne/pot **6,00**  
**Jasmine Ting Yuan** Kanne/pot **6,00**  
**Royal Jasmine Chung Hao** Kanne/pot **6,50**  
**Rooibush Cream Caramel** Kanne/pot **6,00**  
**Bavarian Mint** Kanne/pot **6,50**  
**Ginger Breeze** Kanne/pot **6,00**  
**Persischer Apfel** Kanne/pot **6,00**  
**Red Fruit Flash** Kanne/pot **6,00**

# ALKOHOLISCHES

## BIERE

**Radeberger Pilsner vom Fass** 0,25 l **3,20** 0,40 l **4,90**  
**Büble Edelweissbier vom Fass** 0,30 l **3,70** 0,50 l **5,20**  
**Büble Edelweissbier alkoholfrei** 0,50 l **5,20**  
**Büble Bayrisch Hell vom Fass** 0,30 l **3,70** 0,50 l **5,20**  
**Radeberger Alkoholfrei** 0,33 l **3,80**

## APERITIV

**Haussekt „Goldener Reiter“** 0,10 l **5,00**  
**Sächsischer Winzersekt**  
Schloss Wackerbarth 0,10 l **8,00** 0,75 l **52,00**

**Bellini/Mimosa** **7,50**  
**Aperol Spritz** **8,50**  
**Campari Orange/Soda** **7,50**  
**Gin Tonic**

Beefeater **8,00**  
Tangeray No.10 **10,50**  
Juniper Jack **12,50**  
Malfy Grapefruit, Orangen, Zitrone **9,50**

**Pineau des Charentes** 5 cl **5,00**

**Belsazar**  
White 5 cl **6,00**  
Dry 5 cl **6,00**  
Rosé 5 cl **6,00**  
Red 5 cl **6,00**

## ROSÉWEIN

**Sachsen** 0,20 l 0,75 l  
| **Weingut Schuh**  
Der Rosa Schuh Schieler Qw **9,30 35,00**

**Österreich**  
| **Bioweingut Johannes Zillinger**  
Rosé Cabernet Velue **8,40 31,00**

# WEISSWEIN

Sachsen	0,20 l	0,75 l
<b>Weingut Jan Ulrich</b> Zeitlos Weiß	<b>6,00</b>	
<b>Weingut Schuh</b> Der Weisse Schuh Qw	<b>9,30</b>	<b>35,00</b>
<b>Schloss Proschwitz</b> Grauburgunder Qw Ortswein		<b>39,00</b>

Rheinhessen		
<b>Weingut Lisa Bunn</b> Riesling Qw Fleißiges Lieschen	<b>6,40</b>	<b>24,00</b>
Weißburgunder vom Löss Qw	<b>7,50</b>	<b>28,00</b>
<b>Bioweingut Lorenz</b> Kopfstand Weißweincuvée Qw	<b>6,70</b>	<b>25,00</b>

Österreich		
<b>Weingut Kirchknopf</b> Churchbutton white - Gemischter Satz	<b>7,50</b>	<b>28,00</b>
Chardonnay Fehlmühl		<b>39,00</b>
<b>Bioweingut Johannes Zillinger</b> Grüner Veltliner Velue	<b>8,40</b>	<b>31,00</b>

# ROTWEIN

Sachsen	0,20 l	0,75 l
<b>Weinhaus Prinz zur Lippe</b> Friederike Rotweincuvée Qw	<b>7,80</b>	<b>29,00</b>

Rheinhessen		
<b>Weingut Lisa Bunn</b> Lisas Lila-Rot	<b>6,70</b>	<b>25,00</b>
<b>Bioweingut Lorenz</b> Urschrei Rotweincuvée Qw	<b>6,70</b>	<b>25,00</b>

Österreich		
<b>Weingut Kirchknopf</b> Churchbutton red	<b>8,40</b>	<b>31,00</b>
<b>Bioweingut Johannes Zillinger</b> Zweigelt Velue	<b>9,50</b>	<b>35,00</b>

# SPIRITUOSEN

	2 cl	4 cl
<b>Vodka</b> Partisan (Bio) Deutschland	<b>2,00</b>	<b>4,00</b>

Gin		
Beefeater London Dry	<b>2,50</b>	<b>5,00</b>
Malfy Gin <small>Grapefruit, Orange, Zitrone</small>	<b>3,50</b>	<b>7,00</b>
Tanqueray Ten	<b>4,00</b>	<b>8,00</b>
Juniper Jack	<b>5,00</b>	<b>10,00</b>

Rum		
Botucal Reserva Exclusiva	<b>4,00</b>	<b>8,00</b>

Whisky		
Glenlivet 12yo	<b>4,00</b>	<b>8,00</b>
Laphroaig 10yo	<b>4,50</b>	<b>9,00</b>
Four Roses Bourbon Small Batch	<b>3,50</b>	<b>7,00</b>
Jameson Black Barrel	<b>4,00</b>	<b>8,00</b>

Kräuterlikör		
Radeberger Bitter	<b>2,00</b>	<b>4,00</b>
Fernet Branca	<b>3,00</b>	<b>6,00</b>
Gurktaler	<b>1,75</b>	<b>3,50</b>

Likör		
Amaretto	<b>3,00</b>	<b>6,00</b>
Baileys	<b>3,00</b>	<b>6,00</b>
Chartreuse	<b>4,00</b>	<b>8,00</b>

Obstbrände		
<b>Augustus Rex – Sachsen</b> Dresdner Birnenbrand	<b>5,50</b>	<b>11,00</b>
Dresdner Kirschwasser	<b>4,00</b>	<b>8,00</b>
Dresdner Pflaumenbrand	<b>5,00</b>	<b>10,00</b>
Sächsischer Traubenbrand	<b>4,00</b>	<b>8,00</b>
<small>Gutedel oder Weißburgunder</small>		

Feinbrennerei Prinz – Österreich		
Alte Marille	<b>3,50</b>	<b>7,00</b>
Zirben Schnaps	<b>3,25</b>	<b>6,50</b>
Alte Haselnuss	<b>3,75</b>	<b>7,50</b>
Eierlikör	<b>1,75</b>	<b>3,50</b>

1 = mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsmittel,  
3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker,  
5 = mit Schwärzungsmittel, 6 = mit Phosphat, 7 = koffeinhaltig

Alles \*  
gesehen.

\*

Und jetzt genießen wir  
unsere Zeit bei Anna.

TISCH  
RESERVIEREN