



seit 1997



Dresden

Sophienkeller

IM TASCHENBERGPALAIS



Herzlich

Willkommen



*D*resdner
*T*richtertrinken

Der Sophienkeller im Taschenbergpalais

Im Herzen der Dresdner Altstadt – direkt gegenüber dem Zwinger und der Semperoper erwartet Sie ein Erlebnis der besonderen Art. Steigen Sie die Sandsteintreppen des neu errichteten Taschenbergpalais hinab, so werden Sie in die Welt von August dem Starken, Kurfürst von Sachsen, ins 18. Jahrhundert entführt. Schon beim Betreten der Gewölbe werden Sie sich in die Glanzzeiten des sächsischen Königshofes versetzt fühlen. Das „Zeithainer Lustlager“ erinnert an ein militärisches Schauspiel, bei dem August der Starke nach Abschluss seiner Heeresreform im Jahre 1730 u.a. dem preußischen König in Zeithain bei Riesa seine sächsische Armee präsentierte. In Zelten, Pavillons oder gar am sich drehenden Karussell genießt man frisch gebrutzelter Spanferkel vom Spieß und Deftiges aus der Feldküche. Einzigartig sind die



original erhaltenen Teile von Mauern der ersten „Einsiedlerischen Häuser“ aus dem 12. Jahrhundert. Dort, wo sich schon zu augustinischen Zeiten die Tafeln unter der appetitlichen Last der Speisen bogen, lassen es sich der Kurfürst und seine Gräfin Cosel nicht nehmen, Ihnen ihre Audienz zu erweisen. In den vollständig erhaltenen Tonnengewölben des Großen und Kleinen Zunftgewölbes sind verschiedene Zünfte des 18. Jahrhunderts dargestellt. Der Alchimistenkeller erinnert an den Ort an dem der Apotheker Johann Friedrich Böttger das „Weiße Gold“ erfand. Hier können Sie zum „Alchimistenschmaus“ Ihr eigenes Bier zapfen und genießen. Auf keinen Fall sollten Sie es versäumen, sich von den Mägden in die Geheimnisse des Original Dresdner Trichtertrinkens einweihen zu lassen. Für ausgelassene Stimmung und Unterhaltung sorgen allabendlich Zauberer, Gaukler und Musikanten.

Überzeugen Sie sich selbst...



Vorspeisen und kleine Gerichte

Salads, starters and cold dishes

Sächsische Kartoffelsuppe

mit gebratenen Bockwurstscheiben^{2,3}

Saxon potato soup with roasted sausage slices

Kleine Kelle *small* **6,90 €**

Große Kelle *large* **11,20 €**

Soljanka^{1,2,3},

mit Paprika, Wurst, Salami, Gewürzgurken,
Schmand und Zitronenscheibe

*Soljanka with peppers, sausage, salami,
gherkins, sour cream and lemon slice*

Kleine Kelle *small* **6,90 €**

Große Kelle *large* **11,20 €**

Zu Suppen und Salaten reichen wir hausgebackenes Brot.
We serve home baked bread with soups and salads.

Brotkorb

Delicious home baked bread **5,90 €**

dazu Butter *with butter* **1,30 €**

dazu Schmalz *with lard* **2,00 €**

dazu Avocadodip *with avocado dip* **2,50 €**
(VEGAN)

„Von allem ein bisschen“ **14,90 €**

Hausgebackenes Brot mit Butter, Schmalz,
Avocadodip, Spreewälder Gurke

*Mixed bread plate with butter, lard, avocado
dip and Spreewald gherkin*

Hofkäserei^{1,2} **17,90 €**

Sächsische Käsespezialitäten mit Feigensenf,
Trauben, Butter und hausgebackenem Brot

*Variation of cheese with fig mustard, grapes,
butter and home baked bread*

Lauwarmer Ziegenfrischkäse **16,90 €**

gratiniert mit Honig-Sesam, auf verschiedenen
Blattsalaten mit Himbeerdressing, Kürbiskernen
und Birnenspalten

*Cream cheese of goat with sesame and
honey on green lettuce, raspberry dressing,
slices of pear and pumpkin seeds*

Rucolasalat

mit Strauchtomaten, Oliven^{1,6}, Peperoni¹, roten
Zwiebeln und Schafskäse, dazu Kräutervinaigrette
*Arugula salad with tomatoes, olives, pepperoni,
red onions, sheep cheese served with herb vinaigrette*

Kleiner Teller *small plate* **7,90 €**

Großer Teller *big plate* **14,90 €**

Kalte Platte **17,90 €**

belegt mit Stolpener Landschinken^{2,3},
Räucherlendchen^{2,3}, Käse, Gewürzgurken^{2,11},
hausgebackenem Brot und Butter

*Cold plate with Stolpen ham, smoked pork loin,
cheese, pickled gherkins, home baked bread and butter*

Würzfleisch vom Schwein^{1,3,5} **9,90 €**

mit Champignons in einer
Blätterteigpastete samt Käse überbacken
*Fine pork ragout with mushrooms, in a puff pastry
gratinated with cheese*

Käse-Oliventeller^{1,6} **11,90 €**

mit Avocadodip und hausgebackenem Brot
*Plate with cheese and olives served with
avocado dip and home bakes bread*



Aus Topf und Pfanne *From the pot and pan*

Spanferkel 22,90 €

mit Majoransoße an Sauerkraut³ und Königsfloß^{2,3}
mit Semmelbutter überzogen, dazu Senf
*Suckling pig with marjoram sauce, sauerkraut
and king-size potato dumpling covered with
breadcrumbs, served with mustard*

Schweineschnitzel 21,90 €

mit Würzfleisch¹, Champignons und Käse
überbacken, an Buttererbsen und Kartoffelgratin
*Schnitzel of pork covered with pork ragout,
mushrooms and cheese and served with
butter peas and au gratin potatoes*

Hausgemachte Sülze^{2,3} 16,90 €

vom Spanferkel verfeinert mit Remouladensoße,
dazu Bratkartoffeln und Salatbukett mit Vinaigrette
*Cold home made aspic of suckling pig with tartar
sauce, fried potatoes and some lettuce with vinaigrette*

Tafelspitz 19,90 €

mit Meerrettichsoße^{3,5}, Kräuterkartoffeln und Rote Bete Salat¹¹
*Boiled beef served with horseradish
sauce, herb potatoes and beetroot salad*

Lieblingsgericht unserer Gäste

Sächsischer Sauerbraten 20,90 €

mit Apfelrotkraut³, Rosinensoße,
Königsfloß^{2,3} und Semmelbutter überzogen
*Saxon Sauerbraten braised beef with red cabbage,
raisin sauce and a king-size potato dumpling,
covered with bread crumbs*

Argentinisches Rumpsteak 32,90 €

mit Kräuterbutter, dazu Ofenkartoffel mit
Kräuterquark und Salatbukett mit Vinaigrette
*Argentinian Rumpsteak with herbal butter,
served with baked potato, herbal curd and some
lettuce with vinaigrette*

Halbe ausgelöste Ente 24,90 €

mit Beifußsoße an Apfelrotkraut³ und
Königsfloß^{2,3} mit Semmelbutter überzogen
*Half boneless duck with mugwort sauce,
red cabbage and a king-size potato dumpling,
covered with breadcrumbs*

Aus der Heeresbäckerei

Hähnchenfilet⁴ im Blätterteig 18,90 €

mit Spinat, Frisch- und Schafskäse
eingebacken, an bunten Blattsalaten
mit Kräutervinaigrette und Käsesoße
*Chicken fillet with spinach, fresh and sheep cheese
baked in a puff pastry, served with lettuce,
herb vinaigrette and cheese sauce*





Ofenwarme geräucherte Forelle 17,90 €

dazu Blattsalat mit Kräutervinaigrette,
Apfel-Meerrettich^{3,5} und hausgebackenes Brot
*Warm smoked trout with leaf salad and
vinaigrette dressing, apple-horseradish and
home baked bread*

Lachsfilet 27,90 €

dazu Ofenkartoffel mit Kräuterquark
und Salatbukett mit Vinaigrette
*Salmon fillet served with baked potato,
herbal curd and some lettuce with vinaigrette*

Ofenkartoffel 16,20 €

mit Räucherlachsstreifen auf mariniertem
Rucola mit hausgemachtem Kräuterquark
*Baked potato with smoked salmon strips
and marinated rocket with homemade
herb quark*

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen ... 18,20 €

und Zwiebeln
with fried chicken breast strips and onions

Vegetarische Gerichte *Vegetarian dishes*

Kartoffelroulade^{2,3} 15,90 €

mit Spinat und Schafskäse gefüllt an
Salatbukett mit Kräutervinaigrette, dazu Käsesoße
*Potato roulade filled with spinach
and sheep cheese, some salad with vinaigrette
dressing, served with cheese sauce*

Im Ofen geschmorte Paprika 14,90 €

gefüllt mit Kürbis, Quinoa, roten Linsen,
verfeinert mit Kräutern, auf mariniertem Rucola
*Stuffed pepper filled with pumpkin, quinoa,
red lentils and herbs on arugula salad
(VEGAN)*



„Halb und Halb“ 15,90 €

Halbe Kartoffelroulade mit Spinat und
Schafskäse gefüllt und eine halbierte
geschmorte Paprika gefüllt mit Kürbis,
Quinoa und roten Linsen an Salatbukett
mit Kräutervinaigrette, dazu Käsesoße
*Roulade of potatoes filled with spinach and sheep
cheese and stuffed pepper filled with pumpkin, quinoa
and red lentils served with salad, herb
vinaigrette and cheese sauce*

Bei Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit reicht Ihnen
unser Service gern eine separate Karte in der Inhaltstoffe
und Allergene gekennzeichnet sind.

1 Farbstoffe | 2 Konservierungsstoffe | 3 Antioxidationsmittel
4 Geschmacksverstärker | 5 Schwefeldioxid | 6 Schwärzungsmittel
7 Phosphat | 11 Süßungsmittel



Für süße Naschkatzen

Desserts and Ice cream

Dresdner Eierschecke⁸ 4,20 €

hausgebacken nach alter Rezeptur
Typical saxon cake from our bakery



*Über unser tages-
aktuelles Kuchen-
angebot berät Sie
unser Service-
personal gern.*

Sächsische Quarkkälchen⁸ 7,90 €

in Zucker gewälzt, mit Apfelmus³ und Sahne¹¹
*A saxon speciality made from potatoes and curd,
fried and rolled in sugar with apple-sauce
and whipped cream*

Hausgebackener Strudel 8,20 €

nach Laune der Hofbäckerin mit Vanillesoße,
einer Kugel Vanilleeis und Sahne¹¹
*Home baked stroodle created by our baker with
vanilla sauce, vanilla ice cream and whipped cream*

Windbeutel 8,50 €

gefüllt mit gelierten Brombeeren, einer
Kugel Himbeer-weißes Schokoladeneis
und Sahne¹¹
*Cream puff filled with blackberry jelly
and a scoop of raspberry-white chocolate
ice cream and whipped cream*

Schokoladenbecher 7,90 €

Zwei Kugeln Schokoladen- und
eine Kugel Baileyseis¹ mit Schokosoße,
Schokosplittern und Sahne¹¹
*Two scoops chocolate and one scoop baily ice cream
with chocolate sauce, chocolate flakes and
whipped cream*

Gemischtes Eis 6,70 €

Erdbeer-, Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne¹¹
*Mixed sundae with strawberry-, vanilla-
and chocolate ice cream with whipped cream*

Nussbecher 8,40 €

Walnuss-, Pistazien- und Schokoladeneis
garniert mit verschiedenen Nüssen und Sahne¹¹
*Walnut-, pistachio- and chocolate ice cream
with mixed nuts and whipped cream*

Schwedeneisbecher 8,90 €

Drei Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus³,
Eierlikör und Sahne¹¹
*Three scoops Vanilla ice cream with apple
sauce, advocaat and whipped cream*

Pfirsichbecher 8,50 €

Zwei Kugeln Pfirsich-Maracuja und eine Kugel
Vanilleeis, Pfirsichspalten, serviert mit
einer roten Fruchtsoße, Sahne¹¹
und Pistazien
*Two scoops peach-passion fruit ice cream and
a scoop of vanilla ice cream, peaches slices,
red Fruit sauce, whipped cream and
pistachio nuts*

Eiskaffee 5,50 €

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne¹¹,
*Ice coffee with a scoop vanilla ice cream
and whipped cream*

Eisschokolade 5,50 €

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne¹¹,
*Ice chocolate with a scoop vanilla ice cream
and whipped cream*

Frisch gezapfte Biere vom Fass

Radeberger Pilsner

Krušovice Original Böhmisches Schwarzbier

Schöfferhofer Hefeweizen hell

Radler Bier mit Zitronenlimonade²

Cosel-Maß 0,25l **3,10 €**

August-Maß 0,5l **5,50 €**

Narren-Maß 1,0l **9,90 €**

Pepsi Cola^{1,9} / **Tonic Water**¹⁰

Zitronenlimonade² / **Orangenlimonade**^{1,2}

Spezi Cola & Orangenlimo^{1,2,9} / **Apfelschorle**

..... 0,2l **3,10 €** | 0,5l **5,90 €**

Apfelsaft / Orangensaft / Bananennektar

Kirschnektar / Grapefruitsaft

Schwarzer Johannisbeernektar

..... 0,2l **3,40 €** | 0,5l **6,10 €**

Tomatensaft 0,2l **3,40 €**

Alkoholfreie Flaschenbiere

Radeberger Pilsner 0,33l **4,20 €**

Schöfferhofer Hefeweizen hell 0,5l **5,00 €**

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser 0,2l **2,90 €**

Augusts Starkes Tafelwasser ... 0,5l **5,20 €**

Margon Mineralwasser (medium / still)

..... 0,25l **3,10 €** | 0,75l **7,10 €**

VIO Rhabarberschorle 0,3l **4,40 €**

Himbeerbrause 0,2l **2,80 €** | 0,5l **5,00 €**

Bitter Lemon¹⁰ / **Ginger Ale**¹ ... 0,25l **3,90 €**

Pepsi Cola Max^{1,2,9,11,12} 0,2l **3,40 €**

Heißgetränke

Tasse Bohnenkaffee **3,20 €**

Kännchen Kaffee **5,40 €**

„Augusts Starker Kaffee“ **4,50 €**

Trinkschokolade mit Espresso

Espresso **3,20 €**

Doppelter Espresso **5,20 €**

Espresso Macchiato **3,30 €**

Milchkaffee **4,00 €**

Latte Macchiato **4,20 €**

Cappuccino **4,00 €**

Trinkschokolade **3,60 €**

Heiße Zitrone **3,20 €**

Glas Tee **3,20 €**

Darjeeling, Assam, Grüner Tee, Früchte natur,

Kamille, Pfefferminz, Rooibusch Vanilla,

Kräutergarten

Sekt

Graf von Wackerbarth

weiß, brut oder halbtrocken

Glas	0,1l	5,10 €
Piccolo	0,2l	9,00 €
Flasche	0,75l	29,00 €

August der Starke Sekt b.A.

Schloss Wackerbarth, Sachsen

klassische Flaschengärung

weiß, trocken Flasche 0,75l 40,00 €

Genuss nach dem Gelage



Original Dresdner Trichtertrinken
mit der Hausmarke „Coselträne“

2 cl 4,20 €

Müller DREI	2 cl	3,80 €
Radeberger Bitter	2 cl	3,80 €
Jägermeister	2 cl	3,80 €
Ramazzotti	2 cl	3,80 €
Karlsbader Becher	2 cl	3,80 €
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	3,80 €
Absolut Vodka	2 cl	3,80 €
Jubiläums Akvavit	2 cl	3,80 €
Malteserkreuz	2 cl	3,80 €
Grappa di Chardonnay	2 cl	4,10 €
Wilthener Weinbrand	2 cl	3,80 €
Remy Martin VSOP	2 cl	5,00 €
Jim Beam-Bourbon	4 cl	7,80 €
Chivas Regal 12 Jahre	4 cl	8,50 €
Aberlour Single Malt 12 Jahre	4 cl	9,90 €
Baileys	4 cl	5,20 €

Vor der Schlemmerei

Rosato Mio 0,2l 8,30 €

Ramazzotti Aperitivo Rosato und Prosecco

Rosato Duo 0,2l 8,30 €

Ramazzotti Aperitivo Rosato, Tonic und Limette

Prosecco DOC Il Fresco, Villa Sandi, trocken

Glas 0,1l 4,90 €

Piccolo 0,2l 8,50 €

Campari Orange/Soda¹ 0,2l 8,50 €

Aperol Spritz¹ 0,2l 8,30 €

Sherry Sandeman 5 cl 4,20 €

trocken/medium

Martini bianco 5 cl 4,80 €

Für Kutschenführer

Martini rosé alkoholfrei..... 5 cl 4,20 €

Martini alkoholfrei mit Tonic 0,2l 6,50 €

Brände aus Meißen

Meissener Apfelbrand

Prinz zur Lippe 2 cl 5,00 €

Meissener Himbeergeist

Prinz zur Lippe 2 cl 5,00 €

Meissener Williamsbirnenbrand

Prinz zur Lippe 2 cl 5,00 €

Meissener Sauerkirschbrand

Prinz zur Lippe 2 cl 5,50 €

Meissener Weinbergspfirsichlikör

Prinz zur Lippe 2 cl 5,00 €



Schoppenweine in bester Qualität

Alle Weine enthalten Sulfite.

WEISS

Aus dem Fass

Hauseigener Weißwein „Hofdamenschmeichler“

Müller-Thurgau
Winzer-genossenschaft Wolfenweiler
Baden/ Markgräflerland
verführerisch im Geschmack, spritzig,
frisch funkelnd, die Zunge reizend

trocken 0,2l **6,50 €** | 0,5l **15,90 €**

Goldriesling QbA

von sächsischen Winzern

trocken 0,2l **8,10 €**

Bacchus QbA

Schloss Wackerbarth, Radebeul
fruchtig, leicht, trocken

..... 0,2l **8,50 €** | 0,75l **31,00 €**

Grauer Burgunder QbA

Vinum Nobile Oberkirch, Baden
vollmundig, leichte Säure, exotisch
fruchtig, trocken

..... 0,2l **8,00 €** | 0,75l **28,50 €**

Riesling QbA

Weingut Paul Knod, Mosel

halbtrocken 0,2l **6,10 €**

Silvaner QbA

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz

lieblich 0,2l **6,10 €**

Weinschorle weiß, rosé, rot 0,2l **5,00 €**

ROT

Aus dem Fass

Hauseigener Rotwein vom Fass „Kurfürstentrunk“

Spätburgunder & Dornfelder
Winzer-genossenschaft Wolfenweiler
Baden/ Markgräflerland
vollmundig mit Fruchtaromen,
temperamentvoll, stürmisch

trocken 0,2l **6,90 €** | 0,5l **16,90 €**

Landwein

von sächsischen Winzern

trocken 0,2l **7,30 €**

Sonnenhof Cuvée

Weingut Sonnenhof, Württemberg
Spätburgunder & Lemberger

trocken 0,2l **7,10 €**

Schwarzriesling QbA

Privatkellerei Eberbach-Schäfer, Württemberg

halbtrocken 0,2l **6,70 €**

Portugieser QbA

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz

lieblich 0,2l **6,20 €**

ROSÉ

Spätburgunder Weißherbst QbA

Winzer-genossenschaft Burkheim, Baden

trocken 0,2l **6,50 €**



Eine Auswahl an Flaschenweinen

WEISS

Goldriesling QbA

Weingut Jan Ulrich, Diesbar-Seußlitz
frischer Geschmack nach Limette

trocken 0,75l **32,00 €**

Grauer Burgunder VDP. Gutswein

Weingut Schloss Proschwitz, Prinz zur Lippe, Meißen
saftig, fruchtig lebendige Frische mit Kräutern

trocken 0,75l **36,00 €**

Kerner QbA

Schloss Wackerbarth, Radebeul
saftige Frucht, aromatisch

trocken 0,75l **30,00 €**

Silvaner QbA

Weingut Schales, Rheinhessen
fruchtig, Kräuteraromen, feinwürzig

halbtrocken 0,75l **27,00 €**

Riesling QbA, Schiefer

Weingut Van Volxem, Mosel
säurebetont, mineralisch

trocken 0,75l **33,00 €**

Aromatic Chardonnay

Weingut Bruno Andreu, Languedoc-Roussillon
fruchtig, vollmundig, goldgelb

trocken 0,75l **29,00 €**

ROSÉ

Pinkfein, Rotling VDP. Gutswein

Weingut „Zur Schwane“, Franken
leicht, mit Aromen von Beeren und Vanille

halbtrocken 0,75l **30,00 €**

Schieler Rotling QbA

Weingut Vincenz Richter, Meißen
lebendig, jugendlich frisch

trocken 0,75l **31,00 €**

ROT

Der Rote Schuh

Weingut Schuh, Meißen
Cuveé aus Dornfelder und Dunkelfelder
süffig und ausgewogen

trocken 0,75l **38,00 €**

Merlot QbA

Weingut Müller-Ruprecht, Pfalz
Noten von reifer Pflaume und Paprika,
geschmeidige Tannine

trocken 0,75l **30,00 €**

Rioja Tinto DOCa

Marquès de Tiròn, Spanien
fruchtig, vollmundig

trocken 0,75l **30,00 €**

Chianti Classico DOCG

Rocca delle Macie, Toskana, Italien
frisch, leicht würzig, mit Beerenaromen

trocken 0,75l **36,00 €**

Aromatic Syrah

Weingut Bruno Andreu, Languedoc-Roussillon
körperreich, fruchtig und sehr würzig

trocken 0,75l **30,00 €**

Dornfelder

Weingut Müller Ruprecht, Pfalz
fruchtig, Aromen von Rumtopf

feinherb 0,75l **26,00 €**

Weinsommer auf Schloss Wackerbarth

Täglich von Mai bis Oktober



Illustration: © Moritz Götze

www.schloss-wackerbarth.de

Welcome! Our international Menues:



Free WiFi | user: Sophienkeller | password: Sophienkeller

Menu italiano



Menú español



Polskie menu



Русское меню



České menu



한국 메뉴

