

Herzlich Willkommen im **Elbcafé** *Richter*

Unser Restaurant wurde im Mai 1998 eröffnet, seitdem ist es unser Anspruch allen Gästen einen angenehmen Aufenthalt zu ermöglichen.

Wir bitten um Verständnis, wenn Ihre Bestellung etwas länger dauert, da unsere Küche alle Gerichte frisch zubereitet.

Wir würden uns freuen, Ihre nächste Familien- oder Vereinsfeier ausstatten zu dürfen. Gern liefern wir Ihnen auch warme oder kalte Buffets nach Hause. Besprechen Sie Ihre Wünsche einfach mit unseren Mitarbeitern.

Für Radwanderfreunde stellen wir gerne unsere Doppelzimmer/ Ferienwohnungen für eine Nacht zur Verfügung oder helfen bei der Vermittlung von Übernachtungsmöglichkeiten.

Unsere Öffnungszeiten:

Wir haben täglich ab 11:00 Uhr geöffnet

In der kalten Jahreszeit ist Montag Ruhetag



... direkt am Elberadweg

Alkoholfreie Getränke

Margon Mineralwasser	
0,25l	1,80 €
0,4 l	2,40 €

Margon Mineralwasser still	
0,25 l	1,80 €

Margon Tonic	
0,25 l	2,30 €

Margon Ginger Ale	
0,25 l	2,30 €

Vita Cola (auch Zuckerfrei), Zitronenlimo, Orangenlimo, Apfelschorle	
0,2 l	2,50 €
0,4 l	3,60 €

Fassbrause (nur im Sommer)	2,10€ ⁱ
0,3l	

Saft & Nektar

Bananennektar, Orangensaft, Apfelsaft, Multivitaminsaft, Grapefruitsaft, Tomatensaft, Sauerkirschnektar	
0,2 l	2,50 €

Fassbiere

Köstritzer Edel Pils	
0,3 l	2,40 €
0,4 l	3,20 €

Köstritzer Schwarzbier	
0,3 l	2,40 €
0,4 l	3,20 €

Köstritzer Kellerbier	
0,3 l	2,40 €
0,4 l	3,20 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	1,80 €
(auch koffeinfrei)	

Kännchen Kaffee	3,20 €
(auch koffeinfrei)	

Heiße Schokolade	2,20 €
mit Schlagsahne	2,50 €

Latte Macchiato	3,00 €
------------------------	--------

Cappuccino	
mit Milchschaum	2,20 €
mit Schlagsahne	2,50 €

Espresso	2,00 €
-----------------	--------

Milchkaffee	3,00 €
--------------------	--------

Tee verschiedene Sorten	
(separate Tee Karte)	

Heiße Zitrone	2,00 €
----------------------	--------

Glühwein	2,50 €
-----------------	--------

Grog (4 cl Rum)	3,50 €
------------------------	--------

Flaschenbiere

Wernesgrüner Alkoholfrei	
0,33 l	2,50 €

Benediktiner Weizen	
(hell, dunkel, alkoholfrei)	
0,5 l	3,50 €

Radler

0,3 l	2,40 €
0,4 l	3,20 €

Frische Salate

als Vorspeise oder zum Hauptgericht

gemischter Salat mit Joghurtdressing 4,00 €

gemischter Salat mit Joghurtdressing und Hirtenkäse 4,50 €

Gurkensalat nach Art des Hauses 3,50 €

als Hauptgericht

Thunfischsalat mit Joghurtdressing und Zwiebelringen 7,80 €

Chefsalat mit Joghurtdressing, Schinken, Käse, Ei und Croutons 7,80 €

Salatteller mit Joghurtdressing und panierten Putenbruststreifen 8,50 €

Wahlweise dazu:

frisches Baguettebrot 1,50 €

frisches Knobibrot 2,50 €

Scheibe Brot 0,50 €

Aus dem Suppentopf

Eierflockensuppe 2,90 €

Soljanka nach Art des Hauses 3,10 €

Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen 3,10 €

Tomatensuppe mit Basilikum und Croutons 3,10 €

Für den kleinen Hunger

Würzfleisch vom Huhn mit Toast 4,50 €

Bratwurst mit Sauerkraut und Brot 5,50 €

gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast 5,90 €

Toast „Hawaii“ mit Schinken, Ananas und Käse überbacken 6,30 €

Strammer Max mit Schinken und 3 Spiegeleiern 5,90 €



Deftiges aus der Pfanne

Bauernfrühstück <i>Omelett aus Röstkartoffeln, Schinken, Katenschinken und 3 Eier</i>	8,40 €
Eisbeinsülze nach Art des Hauses <i>mit Remoulade und Röstkartoffeln</i>	8,70 €
Bratwurst <i>Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelbrei</i>	9,90 €
Schwarzbiergulasch <i>Schwarzbiergulasch mit Sauerkraut und Knödel</i>	12,10 €
Zunge <i>gepökelte Rinderzunge mit Mischgemüse, Kroketten und Sauce Hollandaise</i>	13,10 €
Schweinefiletgeschnetzeltes <i>Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Rahmchampignons auf Bandnudeln</i>	14,10 €

Schnitzelauswahl

Schnitzel „Hamburger Art“ <i>Schweineschnitzel mit 2 Spiegeleiern auf Brot</i>	9,00 €
Schnitzel „Gärtnerin“ <i>Schweineschnitzel mit Mischgemüse, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise</i>	11,90 €
Schnitzel „Champis“ <i>Schweineschnitzel mit fr. Champignons, dazu Kartoffelecken</i>	12,10 €
Putenschnitzel <i>Putenschnitzel mit Mischgemüse, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise</i>	12,50 €
Braumeisterschnitzel <i>mit Schinken und Käse gefülltes Schweineschnitzel, dazu Pommes</i>	13,10 €
Herrenschnitzel <i>mit Salami, saurer Gurke und Senf gef. Schweineschnitzel, dazu Röstkartoffeln</i>	13,10 €
Schnitzel XXL <i>Schweineschnitzel extra groß, dazu Pommes frites</i>	15,10 €





Steakvariationen

Steak Kräuterbutter

9,40 €

Schweinesteak mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites

Steakteller „Schweizer Art“

12,10 €

Schweinesteak mit Schinken, Tomaten und Käse überbacken, dazu Röstkartoffeln

Putensteak „Hawaii“

12,10 €

Putensteak mit Ananas und Käse überbacken, dazu Pommes frites

Steak „Würzfleisch“

12,10 €

Schweinesteak mit Würzfleisch vom Huhn und Käse überbacken, dazu Pommes frites

Rostbrätl

12,10 €

Schweinesteak mit gebratenen Zwiebelringen, dazu Röstkartoffeln

Hirtensteak

12,40 €

Schweinesteak mit Knoblauch, Tomaten und Hirtenkäse überbacken, dazu tomatisiertes Pfannengemüse und Reis

Putensteak mit Mozzarella

12,90 €

Putensteak mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu tomatisiertes Pfannengemüse und Reis

Steakvariation

13,10 €

1 kl. Steak mit Würzfleisch vom Huhn überbacken, 1 kl. Steak mit fr. Champignons, 1 kl. Steak mit Kräuterbutter, dazu Kroketten

Filetteller

14,10 €

3 Schweinemedallions auf Rahmchampignons, dazu Kroketten und ein kleiner Beilagen Salat

Rumpsteak

17,40 €

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagen Salat

Zarter Fisch auf den Tisch

Rotbarschfilet

10,40 €

Rotbarsch paniert gebraten mit Mischgemüse, Kartoffelbrei und Sauce Hollandaise

Zanderfilet

13,10 €

Zanderfilet mehliert gebraten mit Buttermöhren, Dill Soße und Salzkartoffeln

Forelle „ Müllerin Art“

13,10 €

Forelle entgrätet, mehliert gebraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln

Lachsfilet

14,40 €

Lachsfilet natur gebraten auf Gemüsereis und Dill Soße, dazu ein kleiner Beilagensalat

Kräuterspaghetti mit Garnelen

10,40 €

Spaghetti in Kräuteröl geschwenkt, dazu Garnelen, Rucola und Parmesan

Fischteller

10,40 €

Je 1 Matjesfilet, Brathering, Rollmops mit Remoulade und Röstkartoffeln

Heute mal vegetarisch?

Pilznudeln

9,50 €

Bandnudeln mit Rahmchampignons und Parmesan

Nudelpfanne mediterrane Art

9,50 €

Bandnudeln mit tomatisiertem Pfannengemüse und Hirtenkäse

Bunter Gemüseteller

10,10 €

Gemüse „quer durchs Beet“ mit Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise und 2 Spiegeleier

Gebackener Hirtenkäse

10,40 €

panierter Hirtenkäse mit tomatisiertem Pfannengemüse und Reis

Alle Gerichte in unserer Karte können auch als Seniorenportion serviert werden. Der Normalpreis des Gerichtes reduziert sich dann um einen Euro.

Meißner Weine

Sächsischer Landwein 0,75l 12,50€
Weiß, trocken 0,2l 3,50 €
(Weingut Henke)

Traminer 0,75l 18,50 €
Weiß, trocken 0,2l 5,00 €
(WZG Meißen)

Weingut Steffen Loose (Meißen · Gröbern)

Müller Thurgau 0,75l 16,00 €
Weiß, trocken 0,2l 4,40 €
(Weingut Loose)

Weißburgunder 0,75l 18,50 €
Weiß, trocken 0,2l 5,00 €
(Weingut Loose)

Rivaner 0,75l 17,00 €
Weiß, halbtrocken 0,2l 4,60 €
(Weingut Loose)

Dornfelder Rosé 0,75l 18,50 €
Rosé, trocken 0,2l 5,00 €
(Weingut Loose)

Dornfelder Rotwein 0,75l 20,50 €
rot, trocken 0,2l 5,70 €
(Weingut Loose)

Weißwein

Riesling 0,75l 13,50 €
Weiß, halbtrocken 0,2l 3,70 €
(Mosel)

Britzinger Gutedel 0,75l 13,50 €
Weiß, trocken 0,2l 3,70 €
(Baden)

Müller Thurgau 0,75l 13,50 €
Weiß, lieblich 0,2l 3,70 €
(Rheinhessen)

Rotwein

Britzinger Spätburgunder
trocken 0,75l 15,50 €
(Baden) 0,2l 4,30 €

Schwarzriesling
Neulinger Sonnenberg 0,75l 15,50 €
halbtrocken 0,2l 4,30 €
(Pfalz)

Sekt

Schloß Dalberg 0,75l 12,50 €
Dt. Jahrgangssekt
halbtrocken oder trocken

Piccolo 3,50 €

Spirituosen

Eierlikör	2 cl	1,50 €
Kleiner Feigling	2 cl	1,50 €
Wodka	2 cl	1,80 €
Obstler	2 cl	1,80 €
Ouzo	2 cl	1,80 €
Williams Christ Birne	2 cl	1,90 €
Malteser Aquavit	2 cl	1,80 €
Wilthener Gebirgskräuter	2 cl	1,80 €
Jägermeister	2 cl	1,80 €
Kümmerling	2 cl	1,80 €
Karlsbader Becher	2 cl	1,80 €
Pfefferminz Likör	2 cl	1,50 €
Underberg	2 cl	1,80 €
Fernet Branca	2 cl	1,80 €
Radeberger Bitter	2 cl	1,80 €
Ramazzotti	2 cl	2,00 €
Johnny Walker	2 cl	2,50 €
Wilthener Goldkrone	2 cl	1,50 €
Wilthener Feiner Alter	2 cl	1,90 €



Zusatzstoffverzeichnis



- 1 Farbstoffe E100-E180 mit Farbstoff: **Fanta, Vita Cola, Vita Cola light, Fassbrause, Ginger Ale, Campari, Whisky, Mayonnaise**

- 2 Konservierungsstoffe E200-E219, E230-E235, E239, E249-E252, E280-E285, E1105 mit Konservierungsstoffen: **Kassler, Wiener Wurst, Mayonnaise, Ketchup, Essiggurken, Edamer Käse**

- 3 Schwefeldioxid/Sulfide E220-E228 geschwefelt: **Essig, Meerrettich,**
- 4 Eisensalze E579, E585 geschwärzt: **schwarze Oliven**

- 5 Stoffe zur Oberflächenbehandlung E901-E904, E912, E914 **gewachste Zitrusfrüchte, Äpfel, Birnen, Orangen**

- 6 Süßstoffe E950-E952, E954, E957, E959 mit Süßstoff: **Vita Cola light, Senf, Ketchup, saure Gurken, Mayonnaise**

- 7 Stabilisator E338, E341, E450, E452 mit Phosphat: **Wiener Würste, Edamer Käse**

- 8 für Fleischerzeugnisse: Nitritpökelsalz, mit Nitritpökelsalz: **Kassler, Schinken, Zunge**

- 9 für Getränke: Koffein, koffeinhaltig: **Vita Cola, Vita Cola light**

- 10 für Getränke: Chininchininhaltig: **Tonic Water, Bitter Lemon**