



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 Zitrone ⁽²³⁾ / Vita Orange ^(1,3)	0,2 l	3,30 €
	0,4 l	4,70 €
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		
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 €
Köstritzer Schwarzbier	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⁾ <i>auch koffeinfrei</i>	3,00 €
Kännchen Kaffee⁽⁹⁾ <i>auch koffeinfrei</i>	4,70 €
Heiße Schokolade^(J)	3,50 €
Heiße Zitrone	3,00 €
Cappuccino^(9,J) <i>mit Sahne (zzgl. 0,50 €)</i>	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) <i>Whisky, Kaffee, Sahne^(J,11)</i>	4,90 €
Sächsischer Kaffee^(9,J) <i>Eierlikör, Kaffee, Sahne</i>	4,90 €
Tee <i>Schwarz, Kräuter, Früchte, Pfefferminz, Kamille, grüner Tee</i>	3,50 €

Speisen



SUPPEN

Eierflockensuppe^(C)	5,90 €
Knoblauchsuppe mit Croutons ^(A1,I,E) und Käseeinlage ^(J)	5,90 €
Soljanka^(J,S) nach Art des Hauses	5,90 €



VORSPEISEN (FÜR DEN KLEINEN HUNGER)

Würzfleisch vom Huhn mit Toast ^(A1,I,E) und Käse ^(J) überbacken	7,50 €
Toast^(A1,I,E) „Hawaii“ mit Schinken ^(K,N,2,3,7) , Ananas und Käse ^(J) überbacken	9,90 €
Käseschnitzel^(J) Edamer paniert gebraten mit Preiselbeeren und Toast	10,90 €



SALATE (VORSPEISEN ODER BEILAGEN)

Kleiner gemischter Salat wählen Sie zwischen Joghurt ^(J) - oder Honig Senf ^(K) Dressing	6,60 €
Kleiner gemischter Salat mit Hirtenkäse^(J) wählen Sie zwischen Joghurt ^(J) - oder Honig Senf ^(K) Dressing	7,90 €
Bohnen-Gurken-Dillsalat nach Art des Hauses	6,90 €

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

Speisen



SALATE (HAUPTGERICHTE)

Großer gemischter Salat mit paniierter Hähnchenbrust ^(G,A,C)	16,50 €
Großer gemischter Salat mit Rumpsteak ^(R) und Kräuterbutter ^(J)	21,90 €
Chefsalat gemischter Salat mit Ei, Schinken ^(K,N,2,3,7) , Käse ^(J) und Croutons ^(A1,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) Knobli Brot	4,00 €



AUS DER PFANNE

Bauernfrühstück^(S) Omelett aus drei Eiern ^(C) mit Schinken ^(K,N,2,3,7) und Röster	15,10 €
Eisbeinsülze^(S) nach Art des Hauses mit Remoulade ^(J) und Röster	15,90 €
Rinderzunge^(R,15,J) gepökelt mit Buttergemüse ^(J) und Kroketten ^(A)	21,90 €
Ochsenbäckchen^(A1,R,J) mit Rosenkohl ^(S,J) und Klöße ^(A1)	22,90 €
Roulade^(R,A1,J) Rinderroulade mit Rotkohl und Salzkartoffeln	21,90 €
Halbe Ente^(G,J,A1) (als Seniorenportion ¼ Ente für 19,90 €) mit Rotkohl ^(S,J) und Klöße ^(A1)	24,90 €
Wildbraten^(A1,J) Hirschbraten mit Rosenkohl ^(S,J) und Klöße ^(A1)	23,50 €

Speisen



SCHNITZEL

Schnitzel^(A,S,C) „Hamburger Art“ <i>Schweineschnitzel mit 2 Spiegeleiern und Röstern</i>	19,90 €
Hähnchenschnitzel^(A,G,C) <i>Hähnchenbrustfilet paniert gebraten mit Buttergemüse^(J) und Salzkartoffeln</i>	21,80 €
Schnitzel^(A,S,C) „Champis“ <i>Schweineschnitzel mit frischen Rahmchampignons^(J) und Kartoffelecken</i>	21,90 €
Schnitzel XXL^(A,S,C) <i>Schweineschnitzel extra groß mit Pommes frites</i>	25,90 €
Braumeisterschnitzel^(A,S,C) <i>großes Schweineschnitzel mit Schinken^(K,N,2,3,7) und Käse^(J) gefüllt, dazu Pommes frites</i>	21,90 €
Herrenschnitzel^(A,S,C) <i>großes Schweineschnitzel mit Senf^(K), Salami^(K,N,2,3), saurer Gurke^(K) und Zwiebeln gefüllt, dazu Röster</i>	21,90 €



STEAK

Hähnchensteak^(G) „Hawaii“ <i>Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Käse^(J) überbacken, dazu Pommes frites</i>	18,50 €
Steak „Würzfleisch“ <i>Schweinesteak^(S) mit Würzfleisch^(J,G,A) vom Huhn und Käse^(J) überbacken, dazu Pommes frites</i>	21,90 €
Rostbrätl <i>Schweinesteak^(S) mit Senf^(K) bestrichen, gebratenen Zwiebelringen und Röster</i>	20,90 €
Steakvariation <i>Kleines Schweinesteak^(S) mit frischen Rahmchampignons^(J), kleines Schweinesteak^(S) mit Kräuterbutter^(J), kleines Schweinesteak^(S) Würzfleisch^(J,G,A), dazu Kroketten</i>	24,90 €
Rumpsteak^(R) <i>mit Speckbohnen^(S) und Kartoffelecken</i>	26,90 €

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“	22,60 €
<i>entgrätet, mehliert^(A1) gebraten mit Rotkohl und Salzkartoffeln</i>	
Wels Filet^(F)	21,90 €
<i>mehliert^(A1) gebraten mit Röster, Remoulade^(J) und Gurkensalat^(J)</i>	
Karpfenfilet^(F)	21,90 €
<i>mehliert^(A1) gebraten mit Pfannengemüse und Reis^(J)</i>	
Karpfenfilet^(F) „Blau“	21,90 €
<i>gedünstet mit Rotkohl^(S) und Salzkartoffeln</i>	

BURGER

Klassik Burger	16,90 €
<i>Rindfleisch^(R), Cheddar^(J,1), Bacon^(S), Zwiebeln, Tomate, Gurke, Salat und BBQ^(K) Soße</i>	
Doppelburger	18,90 €
<i>2 x Rindfleisch^(R), 2 x Cheddar^(J,1), 2 x Bacon^(S), Zwiebeln, Tomate, Gurke, Salat und BBQ^(K) Soße</i>	
Chicken Burger	17,00 €
<i>Paniertes Hähnchenbrustfilet^(G) mit Cheddar^(J,1), Tomate, Gurke, Salat und Mango Chutney</i>	

Wählen Sie zu Ihrem Burger als Beilage zwischen Pommes Frites, Süßkartoffelpommes oder Kartoffelecken (Sauerrahm^(J) Dip zzgl. 1,- €)



VEGETARISCH

Mediterranes Omelette	16,40 €
<i>Omelett aus drei Eiern^(C), mit Pfannengemüse und Hirtenkäse^(J)</i>	
Gebackener Hirtenkäse^(J,A1)	17,50 €
<i>Hirtenkäse paniert gebacken mit tomatisiertem Pfannengemüse und Reis</i>	
Veggie Burger	17,50 €
<i>Mit Sauerrahmaufstrich^(J), hausgemachter Kichererbsen Falafel, Salat, Tomate, Zwiebelmarmelade und Rucola, dazu eine Beilage ihrer Wahl (siehe Burgergerichte)</i>	

Desserts

KUCHEN & GEBÄCK

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

Heiße Getränke

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 €

LECKER DANACH

Schokoküchlein <i>mit einer Kugel Eis mit Vanillegeschmack^(J) und Sahne^(J,11)</i>	7,50 €
Crème „Aperol“^(J,S) <i>mit einer Kugel Orangensorbet</i>	6,50 €
Crème Brûlée^(J) <i>mit karamellisiertem Rohrzucker und einer Kugel Mango Sorbet</i>	6,50 €
Espresso mit Eis^(J) <i>mit einer Kugel Eis mit Vanillegeschmack^(J)</i>	4,00 €
Doppelter Espresso mit Eis^(J) <i>mit einer Kugel Eis mit Vanillegeschmack^(J)</i>	5,00 €

Desserts

UNSERE EISSORTEN IM SOMMER

Vanille^(J), Schokolade^(J,I), Stracciatella^(I,J), Joghurt^(J), Mango-Sorbet (vegan), Erdbeer^(J), Haselnuss^(J,E,A1,C,i) Orangen Sorbet (vegan)	2,20 €
Portion Sahne^(J,11)	1,40 €

KINDEREISBECHER

Antonio <i>1 Kugel Eis nach Wahl, frisches Obst und Sahne^(J,11)</i>	4,90 €
Eisclown <i>1 Kugel Eis nach Wahl, Smarties^(J,A1) und Sahne^(J,11)</i>	4,90 €

EISBECHER

Schokobecher <i>2 x Schokoeis^(J,I), 1 x Eis mit Vanillegeschmack^(J), Sahne^(11,J) und Schokosoße^(J)</i>	8,40 €
Othello <i>2 x Schokoeis^(J,I), 1 x Eis mit Vanillegeschmack^(J), Sahne^(J,11), Eierlikör und Schokoraspe^(J)</i>	8,90 €
Stracciatella Becher <i>2 x Stracciatella^(J,I) Eis, 1 x Schokoeis^(J,I), Sahne^(J,11), Schokosoße^(J) und Schokoraspe^(J)</i>	9,30 €
Heiße Liebe <i>3 x Eis mit Vanillegeschmack^(J), heiße Himbeeren und Sahne^(J,11)</i>	9,90 €
Schwarzwaldbecher <i>1 x Eis mit Vanillegeschmack^(J), 2 x Schokoeis^(J,11), Kirschen, Kirschwasser, Sahne^(J,11) und Schokoraspe^(J)</i>	9,50 €
Krokant Becher <i>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)</i>	8,90 €
Früchtetraum <i>1 x Erdbeereis^(J), 1 x Mango-Sorbet, 1 x Eis mit Vanillegeschmack^(J), frisches Obst, Sahne^(J,11) und Fruchtsoße</i>	9,90 €
Rote Grütze Becher <i>2 Kugeln Eis mit Vanillegeschmack^(J), 1 x Joghurteis^(J), Sahne^(J,I) und roter Grütze</i>	9,30 €
Schwedenbecher <i>3 x Eis mit Vanillegeschmack^(J), Apfelmus, Eierlikör, Sahne^(J,11)</i>	9,30 €
Schlemmerbecher <i>1 x Eis mit Vanillegeschmack^(J), 1 x Schokoeis^(J,I), 1 x Stracciatella Eis^(J,I), Sahne^(J,i) Vanillepudding^(J) und Schokosoße^(J)</i>	9,00 €
Früchtejoghurtbecher <i>1 x Mango Sorbet (vegan), 1 x Joghurteis^(J), frischer Joghurt^(J), Sahne^(J,11), frisches Obst und Fruchtsoße</i>	9,90 €
Himbeerjoghurtbecher <i>1 x Eis mit Vanillegeschmack^(J), 1 x Joghurteis^(J), frischer Joghurt^(J), Sahne^(J,i) Himbeeren und Fruchtsoße</i>	9,90 €

Getränke



WEINE AUS DER REGION MEISSEN

Sächsischer Landwein	0,75 l	17,90 €
<i>Qualitätswein Weiß, trocken</i>	0,2 l	6,00 €
Goldriesling	0,75 l	20,50 €
<i>Qualitätswein Weiß, trocken</i>	0,2 l	6,90 €
Müller Thurgau	0,75 l	21,90 €
<i>Qualitätswein Weiß, trocken</i>	0,2 l	7,00 €
Weißer Stoff	0,75 l	22,90 €
<i>Cuveé aus Goldriesling, Chardonnay, Müller-Thurgau und Weißburgunder, trocken</i>	0,2 l	7,40 €
Kerner	0,75 l	22,90 €
<i>Qualitätswein Weiß halbtrocken</i>	0,2 l	7,40 €
Schieler	0,75 l	22,90 €
<i>Qualitätswein Rotling halbtrocken</i>	0,2 l	7,40 €
Roter Stoff	0,75 l	22,90 €
<i>Cuveé aus Spätburgunder und Dornfelder trocken</i>	0,2 l	7,40 €

WEISSWEIN DEUTSCHLAND

Riesling	0,75 l	18,50 €
<i>Weiß, halbtrocken, Mosel</i>	0,2 l	6,30 €
Müller Thurgau	0,75 l	18,50 €
<i>Lieblich, Rheinhessen</i>	0,2 l	6,30 €

ROTWEIN DEUTSCHLAND

Britzinger Spätburgunder	0,75 l	21,90 €
<i>Trocken, Baden</i>	0,2 l	7,20 €
Schwarzriesling	0,75 l	21,90 €
<i>Halbtrocken, Pfalz</i>	0,2 l	7,20 €

Weine können Sulfite enthalten.

Getränke



SEKT

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



SPIRITUOSEN s LONGDRINKS

Moskovskaja Wodka	2 cl	2,50 €
Obstler <i>(Prinz/Österreich)</i>	2 cl	2,90 €
Williams Christ <i>(Prinz/Österreich)</i>	2 cl	2,90 €
Honig Marille Brand <i>(Prinz/Österreich)</i>	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 <i>Single Malt 12 Jahre</i>	2 cl	3,00 €
Trester Brand <i>WG S. Loose (Spätburgunder)</i>	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 Eierzeugnisse		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 Geflügel		Allergene
H	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Sesamöl, Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahini), Sesamkrokant, mit Sesam bestreute Backwaren	Allergene
I	Soja und Sojaerzeugnisse		Allergene
J	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	Milch, Buttermilch, Molke, Milchezucker, Milchpulver, Quark, Frischkäse, Kefir, Butter, Sahne, Joghurt, Creme fraiche, Kondensmilch	Allergene
K	Senf und Senferzeugnisse		Allergene
L	Weichtiere	Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfische, Mollusken, Calamares, Oktopus, 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