



VILLA MARIE

Gasthaus an der Elbe



DIE GESCHICHTE DER VILLA MARIE

Die Villa Marie wurde im Jahre 1860 gebaut, noch bevor die heutige Loschwitzer Elbbrücke, das Blaue Wunder, geplant war. Damals gab es an dieser Stelle lediglich eine Fährverbindung. Das Gebäude hieß damals »Mon Bijou«. Später wurde es von einer ungarischen Adelsfamilie gekauft. Etwa 1930 bekam die Villa, nach der damaligen Besitzerin Marie Bieger benannt, ihren heutigen Namen.

Seit Anfang der 1980iger Jahre war die Villa Marie ein Treffpunkt der umtriebigen Dresdner Kunst- und Kulturszene. Kunstschaefende hatten hier ihre Ateliers und Wohnräume und es fanden viele Ausstellungen sowie legendäre Feste statt. So konnte dieses Haus, Dank dem persönlichen Engagement einiger Denkmalschützer und Dresdner Künstler, vor dem geplanten Abriss gerettet werden.

Seit 1994, nach liebevoller Sanierung, sind Haus und Garten als Restaurant-Bar »Villa Marie« öffentlich zugänglich. Die Elbehochwasser 2002 und 2013 überfluteten die Gasträume und nahmen das Gebäude stark in Mitleidenschaft. Der Restaurantbetrieb war während dieser Zeit und der anschließenden Renovierungsarbeiten unmöglich.

Aus dem italienischen Restaurant wird nun ein Gasthaus, die gutbürgerliche Wirtshauskultur mit Dresdner Herzlichkeit verbindet. Das Bier kommt von Augustiner – einem der ältesten und angesehensten Brauereien Münchens – und unterstreicht unseren Anspruch, nur das Beste zu bieten.

So wird die Villa Marie wieder das, was sie schon einmal war: Ein lebendiger Ort der Begegnung, ein Gasthaus am Fluss, das Geschichte atmet und Zukunft gestaltet.

IHRE FAMILIE KOSIOL



FEIERN IN DER VILLA MARIE IHR BESONDERER MOMENT AN DER ELBE

Die Villa Marie ist mehr als nur ein Gasthaus – sie ist ein Ort voller Geschichte, Gastlichkeit und Atmosphäre. Direkt am Ufer der Elbe gelegen, verbindet das Haus den Charme historischer Architektur mit der lebendigen Gastlichkeit der Familie Kosiol.

Ob Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum, Firmenfeier oder ein festliches Abendessen im kleinen Kreis – wir schaffen den passenden Rahmen für unvergessliche Stunden.

Separater Salon für kleinere Gesellschaften
Sommerterrasse mit Blick auf die Elbe

Individuelle Menü- oder Buffetvorschläge
nach Ihren Wünschen
gutbürgerliche Küche, frisch zubereitet
Begleitung mit original Augustiner-Bieren
und ausgewählten Weinen

Persönliche Planung & Beratung
Dekoration, Technik und Rahmenprogramm auf Anfrage
Herzliche Betreuung durch unser erfahrenes Team

Wir freuen uns, Ihre Feier gemeinsam mit Ihnen zu gestalten – in einem Haus, das Geschichte atmet und neue Geschichten schreibt.

VILLA MARIE
GASTHAUS AN DER ELBE

AUS DEM SUPPENTOPF

SÄCHSISCHE KARTOFFELSUPPE
mit Karamellisiertem Bacon und Croutons

€ 8,50

KRÄFTIGE RINDERBOUILLON
VOM RINDERTAFELSPITZ
wahlweise mit:

Pfannkuchenstreifen

€ 7,50

Grießknödel

€ 8,50

VORSPEISEN

GERÖSTETES BAUERNBROT
mit Hausgemachtem Griebenschmalz, Cornichons und
Schnittlauch

AUCH VEGETARISCH
mit Kräuterquark und Radieschen

€ 8,50

WÜRZFLEISCH
aus der Schweineschulter mit Pilzen
goldgelb überbacken dazu Toast

€ 8,50



SALATE

SALAT VILLA MARIE

Handverlesener Blattsalat von der Gärtnerei
Mit Brezn-Croûtons, angehaucht von Essig, bunten Tomaten
und Gartengurke

€ 14

WAHLWEISE MIT:
kleinem Wiener Schnitzel
plus € 12

gegrilltem Ziegenkäse
plus € 6,50

3 Stück Riesengarnelen
plus € 12

BEILAGENSALAT

€ 7,50

GRILL & PFANNE

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL AUS DER OBERSCHALE
ausgebacken in Butterschmalz mit Kartoffel- Gurkensalat

€ 28,50

...auch vom Schwein möglich

€ 21,50

ZWIEBELROSTBRATEN AUS DER RINDERHÜFTE

medium gebraten,
auf würzigen Bratkartoffeln dazu Röstzwiebeln

€ 29,00

SCHWEINESTEAK AU FOUR

überbacken mit Würzfleisch und Käse mit Buttererbsen
und Kartoffelkroketten

€ 20,50

KALBSLEBER IN DER PFANNE SAUTIERT

mit Apfelspalten und Röstzwiebel
auf Kartoffel- Schnittlauchstampf

€ 22,50

CORDON BLEU VON DER MAISHÄHNCHENBRUST,
gefüllt mit Schinken und Käse auf Bratkartoffeln
dazu ein kleiner Haussalat

€ 23,50

FISCH

FORELLE MÜLLERIN ART

aus der Fischzucht Ermisch
mit Petersilienkartoffeln und gebräunter Butter

€ 24,50

FILET VOM ZANDER

auf gerahmtem Specksauerkraut
dazu Rosmarinkartoffeln

€ 27,50

VEGAN

RAGOUT

VON TOMATE UND GRÜNEM SPARGEL
an Rosmarinkartoffeln
dazu hausgemachter Kräuterquark

€ 18,50

PENNE RIGATE

in Rote Beete Jus mit frischem Rucola
und gerösteten Walnüssen

€ 17,50

KLASSIKER

HALBE BAUERNENTE

mit Entenjus, Apfelrotkraut, Kartoffelknödeln
und Bröselbutter

€ 28,00

OFENFRISCHER SCHWEINSBRATEN

mit Dunkelbiersauce, Apfelrotkraut,
Kartoffelknödeln und Bröselbutter

€ 19,00

GESOTTENER TAFELSPITZ VOM RIND

mit Meerrettichsauce,
Karotten- Lauchgemüse
und Petersilienkartoffeln

€ 24,50

SAUERBRATEN VOM RIND

aus der hauseigenen Marinade
in einer Rosinensoße,
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

€ 22,50



BROTZEIT

TATAR AUS DER RINDERHÜFTE

serviert mit Sardelle, Kapern, feiner roter Zwiebel,
Cornichons und Eigelb
dazu unser Hausbrot

€ 21,50

ELBE JAUSE

mit Bauernspeck, grober Gutsleberwurst
Knacker, Gouda, Griebenschmalz
Radieschen, Hausbrot

€ 19

WURSTSALAT

im hausgemachter Marinade
mit Essiggurken,
roten Zwiebeln und Hausbrot

€ 12,50

mit Gouda Käse

€ 13,50

KÄSEVARIATION

AUS PFUNDS MOLKEREI

von fünf exquisiten deutschen Käsesorten,
mit Trauben und Feigensenf
und hausgebackenem Früchtebrot

€ 18,00



DESSERT

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN

mit Rosinen und Mandeln, Apfelmus oder
Zwetschgenröster

€ 13,50

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

mit Vanilleeis

€ 10,50



ZUSATZSTOFFE:

A = mit Farbstoff
B = mit Konservierungsstoff/mit Nitritpökelsalz und Nitrat
C = mit Süßungsmittel/ enthält Phenylalaninquelle
D = mit Geschmacksverstärker
E = mit Antioxidationsmittel
F = geschwefelt
G = geschwarz
H = gewachst
I = mit Phosphat
J = unter Schutzatmosphäre verpackt
K= Chinin
L= Koffein

ALLERGENE

ALLERGENE

1. Glutenhaltiges Getreide namentlich
1-1 Weizen
1-2 Roggen
1-3 Gerste
1-4 Hafer
1-5 Dinkel
1-6 Kamut
1-7 Hybridstämme
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
8. Schalenfrüchte namentlich
8-1 Mandeln
8-2 Haselnüsse
8-3 Walnüsse
8-4 Kaschunüsse
8-5 Pecannüsse
8-6 Paranüsse
8-7 Pistazien
8-8 Macadamia- oder Queenslandnüsse
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxide und Sulfite
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



DAS KÖSTLICHE AUGUSTINER BIER FRISCH GEZAPFT DRAUGHT BEER



AUGUSTINER HELLES

Besonders mild, süffig und bekömmlich zeigt sich unser Helles – eine wahre Erfrischung zu jeder Jahreszeit.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen

Alkoholgehalt: 5,2% vol.

0,3l
0,5l

4,10 €
4,90 €



AUGUSTINER EDELSTOFF

Unser Edelstoff ist ein echtes Spitzenerzeugnis altbayerischer Braukunst.

Dieses helle Exportbier ist weich, spritzig und frisch zugleich, gebraut aus den edelsten Rohstoffen.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen

Alkoholgehalt: 5,6% vol.

0,3l
0,5l

4,10 €
4,90 €

AUGUSTINER RADLER

0,3l
0,5l

4,10 €
4,90 €

ALMRADLER

0,3l
0,5l

4,10 €
4,90 €

AUS DER FLASCHE BOTTLED BEER NON ALCOHOLIC



AUGUSTINER WEISSBIER

Durch sorgsame Flaschengärung in den Münchner Brauereigewölbekellern erhält unser bernsteinfarbenes Hefeweißbier seine besondere Frische und den feinwürzigen Geschmack.

0,5 l

5,50 €

Zutaten: Wasser, Weizenmalz, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe

Alkoholgehalt: 5,4% vol.



ERDINGER HEFE ALKOHOLFREI

Würzige Malznoten harmonieren hervorragend mit karamellig-süßlichen Nuancen.

0,5 l

5,50 €

Ergänzt wird das Genusserlebnis durch die anregende Bittere unseres Aromahopfens und einen Hauch leichter, fruchtiger Säure. Dazu gesellt sich die fein prickelnde Kohlensäure



ERDINGER HEFE DUNKEL

Dieses Weißbier ruht in sich. Kräftig, dunkel und außergewöhnlich harmonisch.

0,5 l

5,50 €

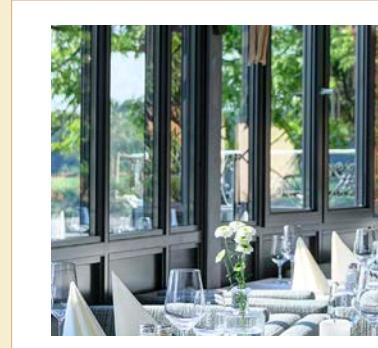
Beim ersten Schluck entfaltet sich ein Mehrklang von ausgesuchten dunklen Weizen- und Gerstenmalzen. Mit ihren edlen Röstaromen geben sie diesem Weißbier seinen starken Charakter. Eine lebendige Kohlensäure umspielt die Zunge, dazu setzt die traditionelle ERDINGER Hefe ihren obergärigen Akzent

GESCHMACK VERBINDET...GENUSS-DRESDEN GRUPPE

ELBTERRASSE
WACHWITZ



DAS
ELBRESTAURANT



HOTEL & RESTAURANT ELBTERRASSE WACHWITZ

ALTWACHWITZ 14 01326 DRESDEN

TEL: 0351 26 96 10

WWW.ELBTERRASSE-WACHWITZ.DE

POST@ELBTERRASSE-WACHWITZ.DE

Brunetti
Striesen
Feine italienische Speisen



DER ITALIENER
IN DRESDEN/STRIESEN



BRUNETTI

LAUENSTEINER STR. 11 01277 DRESDEN

TEL: 0351 485 08 18

WWW.BRUNETTI-DRESDEN.DE

POST@BRUNETTI-DRESDEN.DE



DAS ALPENRESTAURANT



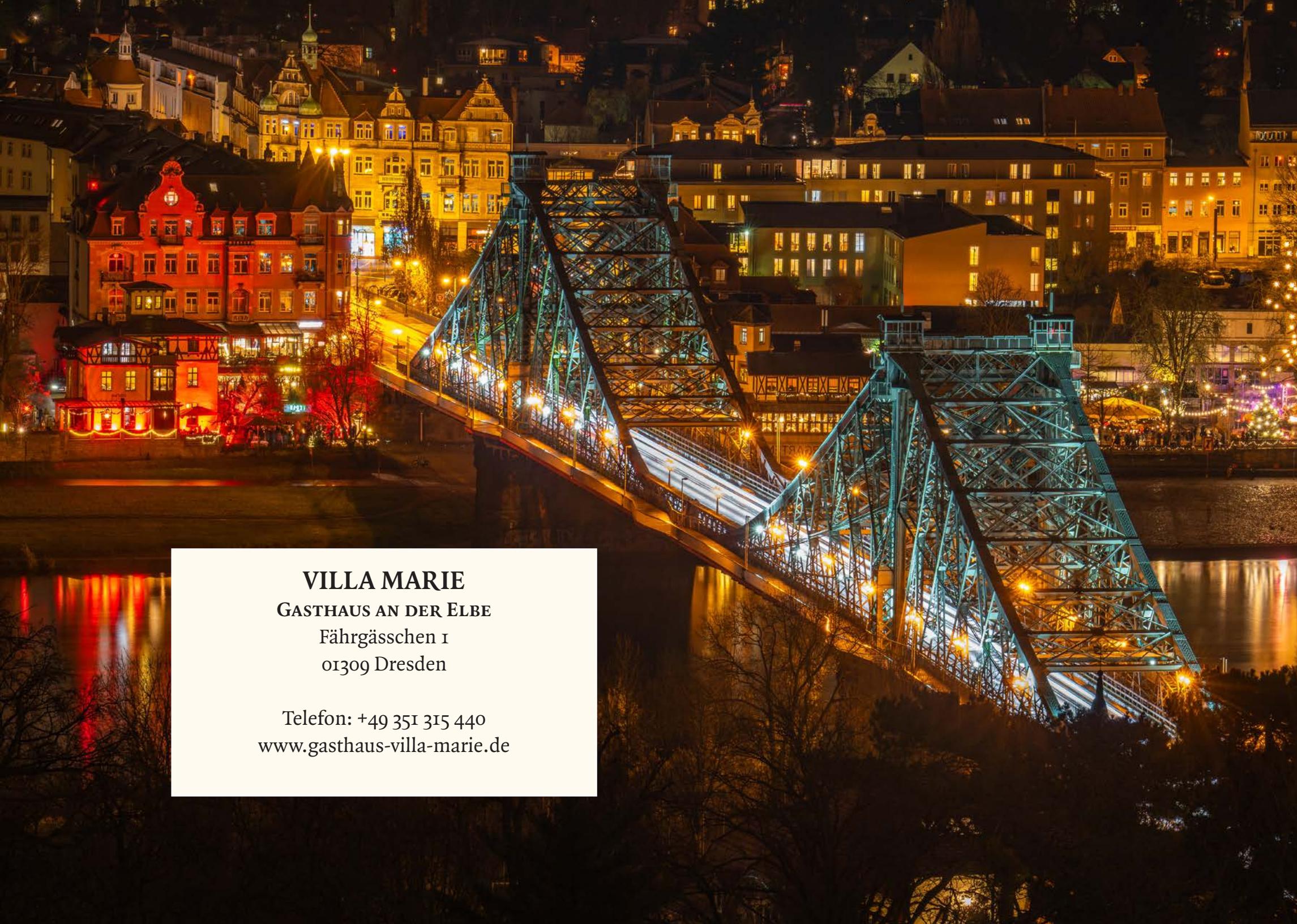
KITZO ALPENSTÜBERL
GOMPLITZER HÖHE 2
01156 DRESDEN
TEL: 0351 / 410 21 70
WWW.KITZO.DE
POST@KITZO.DE



DER GASTHOF WEISSIG



GASTHOF WEISSIG
BAUTZNER LANDSTRASSE 280
01328 DRESDEN
TEL: 0351 / 268 34 55
WWW.GASTHOF-WEISSIG-DRESDEN.DE
INFO@GASTHOF-WEISSIG-DRESDEN.DE



VILLA MARIE
GASTHAUS AN DER ELBE
Fährgässchen 1
01309 Dresden

Telefon: +49 351 315 440
www.gasthaus-villa-marie.de