



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 diese 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^{A1,4}

€ 7,50

KRÄFTIGE RINDERBOUILLOON VOM RINDERTAFELSPITZ

wahlweise mit:

Pfannkuchenstreifen^{A1,C,G}

€ 7,50

Grießknödel^{A1,C,G}

€ 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

HAUSGEMACHTES RINDERCARPACCIO

Serviert mit Honigsenfcreme, Pinienkernen,
Rucola und Parmesanspänen^{A1,G}

€ 16,50



SALATE

CAESAR SALAD

Römersalatherzen, Cockaitlomaten, Croutons
und Parmesanspäne mariniert in einem Parmesandressing^{A1,G}

€ 12

ODER

SALAT VILLA MARIE

Handverlesener Blattsalat von der Gärtnerei
Mit Croûtons, bunten Tomaten, Gartengurke
mariniert in Kräutervinaigrette^{A1,G}

€ 12

WAHLWEISE MIT:

kleinem Wiener Schnitzel^{A1,C,G}
plus € 12

gegrilltem Ziegenkäse

plus € 6,50

von der Maishähnchenbrust
plus € 12

3 Stück Riesengarnelen^B
plus € 12

BEILAGENSALAT

€ 7,50

GRILL & PFANNE

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL AUS DER OBERSCHALE
ausgebacken in Butterschmalz mit Kartoffel- Gurkensalat ^{A1,C,G}

€ 28,50

...auch vom Schwein möglich
€ 21,50

ZWIEBELROSTBRATEN AUS DER RINDERHÜFTE
medium gebraten,
auf würzigen Bratkartoffeln dazu Röstzwiebeln ^{A1, 4}
€ 29,00

SCHWEINESTEAK AU FOUR
überbacken mit Würzfleisch und Käse mit mit Petersilienkarotten
und Kartoffelkroketten ^{A1, 4}
€ 20,50

KALBSLEBER IN DER PFANNE SAUTIERT
mit Apfelspalten und Röstzwiebel
auf Kartoffel- Schnittlauchstampf ^{A1, C,G}
€ 22,50

CORDON BLEU VON DER MAISHÄHNCHENBRUST,
gefüllt mit Schinken und Käse auf Bratkartoffeln
dazu ein kleiner Haussalat ^{A1,C,G,4}

€ 23,50

FISCH

FORELLE MÜLLERIN ART
mit Petersilienkartoffeln
und gebräunter Butter. ^{G,D}

€ 24,50

FILET VOM ZANDER
auf gerahmtem Spitzkohl
dazu Rosmarinkartoffeln
€ 27,50



KLASSIKER

HALBE BAUERNENTE
mit Entenjus, Apfelrotkraut, Kartoffelknödeln
und Bröselbutter ^{A1,G,I,L,6}
€ 28,00

OFENFRISCHER SCHWEINSBRATEN
mit Dunkelbiersauce, Apfelrotkraut,
Kartoffelknödeln und Bröselbutter ^{A1,G,I,J}
€ 19,00

GESOTTENER TAFELSPITZ VOM RIND
mit Meerrettichsauce,
Karotten- Lauchgemüse
und Petersilienkartoffeln ^{C,G}
€ 24,50

SAUERBRATEN VOM RIND
aus der hauseigenen Marinade
in einer Rosinensoße und Mandeln,
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelknödel ^{A1,L,6,H}
€ 22,50



VEGETARISCH

RAGOUT

VON TOMATE, GRÜNEM SPARGEL

& WILDER BROKOLI

an Rosmarinkartoffeln

dazu hausgemachter Kräuterquark^G

€ 18,50

SPAGHETTI

in Rote Beete Jus mit frischem Rucola

und gerösteten Walnüssen^{A1,H}

€ 17,50

PASTA AGLIO I OLIO

LEICHT SCHARF

in Knoblauch und Chili geschwenkte Linguine

Serviert mit Parmesan^{A1,G}

€ 15,50

Wahlweise mit

Streifen von der Maishähnchenbrust

plus € 9,50

3 Stück Riesengarnele B

plus € 12

Gebratenen Rinderhüftstreifen

plus € 10,50

BROTZEIT

TATAR AUS DER RINDERHÜFTE

pikant angemacht / serviert mit Sardelle, Kapern, feiner roter Zwiebel,

Cornichons und Eigelb dazu unser Hausbrot^{A1,C,D,9}

€ 21,50

ELBE JAUSE

mit Bauernspeck, grober Gutsleberwurst

Knacker, Gouda, Griebenschmalz, Radieschen, Hausbrot^{2,4,9,A1,G}

€ 19

WURSTSALAT

im hausgemachter Marinade

mit Essiggurken, roten Zwiebeln und Hausbrot^{A1,J,2,4,9}

€ 12,50

mit Gouda Käse

€ 13,50

KÄSEVARIATION VOM BIOHOF PODEMUS

von exquisiten deutschen Käsesorten,

mit Trauben und Feigensenf und hausgebackenem Früchtebrot^{A1,H,J,6}

€ 18,00

ROTE-BETE-TATAR

mit eingekochten Perlzwiebeln, einer leichten Sesamnote, Zwiebellauch,

Cornichons an Rucola und hausgebackenem Früchtebrot^{A1,2,4,9,H,K}

€ 18,00

DESSERT

KARAMELLISIERTER

KAISERSCHMARRN

mit Rosinen und Mandeln, Apfelmus oder

Zwetschgenröster^{A1,6,9,H}

€ 13,50

APFELSTRUDEL

mit Vanilleeis^{A1,C,G,H}

€ 8,90

FRAGEN SIE BITTE NACH UNSEREM TÄGLICH

WECHSELNDEN

HAUSGEBAKKENEN KUCHEN!



Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff

3 mit Nitrat 4 mit Antioxidationsmittel 5 mit Geschmacksverstärker 6 geschwefelt

7 geschwärzt 8 gewachst mit Phosphat 9 mit Süßungsmittel 10 enthält eine Phenylaninquelle

10 mit Phosphat 11 chininhaltig 12 coffeinhaltig 13 erhöhter Coffeingehalt 14 genetisch verändert

Allergene:

A Glutenhaltiges Getreide A1 Weizen, B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja

G Milch (einschließlich Lactose) H Schalenfrüchte, Nüsse/Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,

Kaschu-/Casewinnsüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse,

Queenslandnüsse sowie die daraus hergestellten Erzeugnissen Selerie J Senf K Sesamsamen

L Schwefeldioxid und Sulfite M Lupinen N Weichtiere



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

3,90 €
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

3,90 €
4,90 €

AUGUSTINER RADLER

0,3l
0,5l

3,90 €
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.

Zutaten: Wasser, Weizenmalz, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe

Alkoholgehalt: 5,4% vol.



0,5l

5,50 €

ERDINGER HEFE ALKOHOLFREI

Würzige Malznoten harmonieren hervorragend mit karamellig-süßlichen Nuancen.

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



0,5l

5,50 €

ERDINGER HEFE DUNKEL

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

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



0,5l

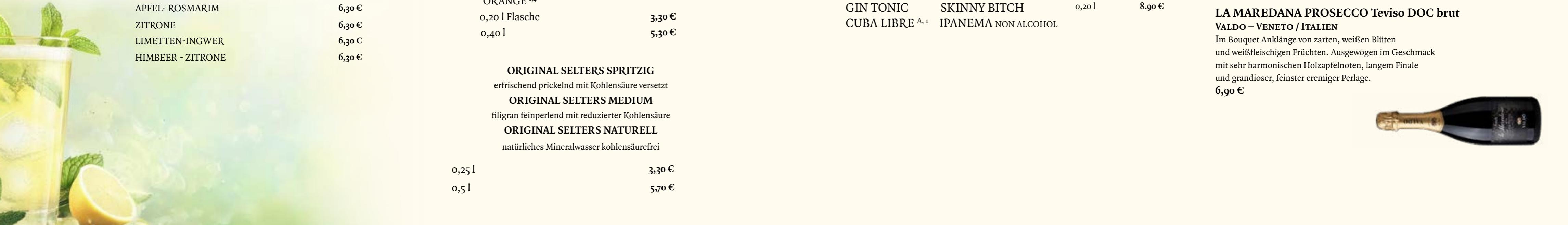
5,50 €

KAFFEE UND TEESPEZIALITÄTEN

| | |
|----------------------------------|--------|
| TASSE KAFFEE | 2,90 € |
| POTT KAFFEE | 5,20 € |
| Glas Tee ALTHAUS | 3,20 € |
| CAPPUCCINO original ⁷ | 3,80 € |
| ESPRESSO | 3,00 € |
| ESPRESSO DOPPELT | 4,90 € |
| HEISSE SCHOKOLADE ⁷ | 4,50 € |
| GROG VOM RUM | 5,00 € |
| LATTE MACCHIATO ⁷ | 4,50 € |
| MILCHKAFFEE ⁷ | 5,20 € |

HAUSGEMACHTE LIMONADEN 0,50L

| | |
|----------------------|--------|
| HOLLUNDERBLÜTE-MINZE | 6,30 € |
| APFEL- ROSMARIN | 6,30 € |
| ZITRONE | 6,30 € |
| LIMETTEN-INGWER | 6,30 € |
| HIMBEER - ZITRONE | 6,30 € |



SÄFTE & NEKTARE VON BAUER AUS SACHSEN

| | |
|---------------------|---------------|
| APFELSAFT NATURTRÜB | BANANENNEKTAR |
| SAUERKIRSCHNEKTAR | JOHANNESBEERE |
| ORANGENNEKTAR | MARACUJA |
| 0,20 l | 3,40 € |
| 0,40 l | 5,10 € |
| SCHORLE | |
| 0,20 l | 3,40 € |
| 0,40 l | 5,10 € |

ALKOHOLFREIES & FRISCHES

| | |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| BITTER LEMON | TONIC WATER |
| GINGER ALE | |
| 0,20 l | 3,70 € |
| PEPSI COLA ^{1,12} | PEPSI ZERO ^{1,2,9,9,1,12} |
| SCHWIP SCHWAP ORANGE ^{1,4} | SEVEN UP |
| 0,20 l Flasche | 3,30 € |
| 0,40 l | 5,30 € |

ORIGINAL SELTERS SPRITZIG

erfrischend prickelnd mit Kohlensäure versetzt

ORIGINAL SELTERS MEDIUM

filigran feinperlend mit reduzierter Kohlensäure

ORIGINAL SELTERS NATURELL

natürliches Mineralwasser kohlensäurefrei

0,25 l

0,5 l

3,30 €

5,70 €

APERITIF - LONGDRINKS

| | | |
|--|--------|---------|
| CHAMPAGNER | 0,75 l | 95,00 € |
| Veuve clicquot brut Ponsardin | | |
| CAMAPARI SPRITZ | 0,20 l | 8,80 € |
| Prosecco, Campari, Mineralwasser ^A | | |
| APEROL SPRITZ | 0,20 l | 8,80 € |
| Prosecco, Aperol, Mineralwasser ^A | | |
| SARTI SPRITZ | 0,20 l | 8,80 € |
| Prosecco, Sarti, Mineralwasser ^A | | |
| ITALICUS SPRITZ | 0,20 l | 7,90 € |
| Prosecco, Italicus, Mineralwasser ^A | | |
| CRODINO SPRITZ | 0,20 l | 8,80 € |
| Prosecco, Crodino, Mineralwasser ^A | | |
| CAMPARI^A | | |
| Soda oder Orange | | |

COCKTAIL`S

| | | |
|---|--|--------|
| VILLA MARIE SPEZIAL | | 9,90 € |
| Havana Club, Cointreau, Mandelsirup, Limettensaft | | |
| PORNSTAR MARTINI | | 9,90 € |
| Vodka, Passionsfrucht, Limettensaft, Vanillesirup | | |
| ESPRESSO MARTINI | | 9,90 € |
| Vodka, Kahlua, Espresso | | |
| MARTINI VIBRANTE SPRITZ NON ALKOHOL | | 7,90 € |
| Vibrante, Grapefruitsaft, Soda | | |
| SUNSET LOVER NON ALKOHOL | | 7,90 € |
| Erdbeer- & Cocospüree, Ananassaft | | |
| PROSECCO 0,2 L | | |
| LA MAREDANA PROSECCO Teviso DOC brut | | |
| VALDO – VENETO / ITALIEN | | |
| Im Bouquet Anklänge von zarten, weißen Blüten | | |
| und weißfleischigen Früchten. Ausgewogen im Geschmack | | |
| mit sehr harmonischen Holzapfelnoten, langem Finale | | |
| und grandioser, feinster cremiger Perlage. | | |
| 6,90 € | | |



OFFENE WEINE 0,2 l

WEISSWEINE

ELB-KILOMETER 454 CUVÉE WEISS QW

MEISSENER WEINHAUS PRINZ ZUR LIPPE - SACHSEN

Ein bunter Strauß an herrlichen Aromen wie Lindenblüte, weißer Honig und Margeriten, begleitet von animierender Leichtigkeit und Saftigkeit. Eine Cuvée aus Müller-Thurgau, Elbling und Grauburgunder.

8,50 €



GRÜNER VELTLINER WEINVIERTEL DAC

WEINGUT LEHNER MINKOWITSCH – WEINVIERTEL / ÖSTERREICH

Durch seine würzige Aromatik gepaart mit feiner Säure macht dieser Wein eine gute Figur zum Spargel und zur traditionellen österreichischen Küche. Das typische Pfefferl, das unseren Veltliner prägt, macht ihn besonders appetitanregend und einzigartig.

8,50 €



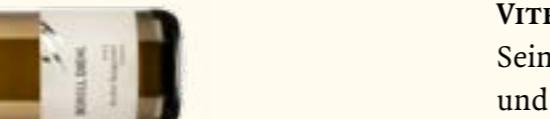
WEISSE BURGUNDER CLASSIC

PFALZ BORELL-DIEHL

schmelzig, nachhaltig, fruchtsüß, vegan

Feinherber Burgunder mit Schmelz und nachhaltigem Abgang und schmeichelnder Restsüße.

8,50 €

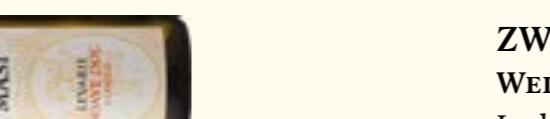


LEVARÍE SOAVE CLASSICO DOC

MASI – VENETO / ITALIEN

Der Soave, eine große Veroneser Tradition, zeigt auf seiner Geschmacksreise Noten von Pfirsich, frischer Zitrus und Ananas. Trocken und mittelkräftig im Abgang mit dem charakteristischen leichten Bitterton.

8,50 €



WEISSWEINE

ELB-KILOMETER 454 CUVÉE ROT QW

MEISSENER WEINHAUS PRINZ ZUR LIPPE - SACHSEN

Fein, elegant, mit einer natürlichen Ausstrahlung und einem wunderschönen Trinkfluss gesegnet, so dass man den Wein zu jeder Jahreszeit gut trinken kann./ Regent & Spätburgunder

8,50 €



BLAUFRÄNKISCH

WEINGUT SALZL SEEWINKELHOF – BURGENLAND / ÖSTERREICH

Am Gaumen wunderbar saftig und fleischig, dicht mit viel reifer Frucht, kräftigem Körper und samtigen Tannine, angenehme Steppenwürze im Nachhall, schwarze Oliven, Orangenkonfit, Schwarzer Tee, feine Nougat und Beerenfrucht.

8,50 €



LA LUNA E I FALÒ BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE

VITE COLTE – PIEMONTE / ITALIEN

Sein fast schon erdiges Aroma, in dem man saftige Amarenakirsche, Mahagoniholz, Baumrinde und Laub erkennen kann, wird am Gaumen zu einem fein gewürzten Geschmackserlebnis.

Der reinsortige Barbera präsentiert sich mit seidenen Tanninen und einem herzhaften Abgang

8,50 €



ZWEIGELT

WEINGUT UMATHUM – BURGENLAND / ÖSTERREICH

In der Nase Duft nach Himbeeren und Erdbeeren, am Gaumen Kirschen, unterlegt mit weißem Pfeffer, milder Abgang, Glasverschluss

8,50 €



OFFENE WEINE 0,2 L

ROSÉWEINE

ELB-KILOMETER 454 CUVÉE ROSÉ QW

MEISSENER WEINHAUS PRINZ ZUR LIPPE - SACHSEN

Der Rosé-Wein überrascht im Bouquet mit feinen Walderdbeeren- und Orangenblütenaromen, die auf das Milde, Runde und Süffige im Geschmack treffen.

8,50 €

ROSÉ CUVÉE

WEINGUT SALZL SEEWINKELHOF – BURGENLAND / ÖSTERREICH

Am Gaumen herrlich frisch und harmonisch mit viel reifer Frucht, einladender Säure und einem cremigen Schmelz unterlegt mit feiner Würze, Powidl, Weichsel, etwas Kamille, Grapefruit, Gummibären, etwas nach Rosen, Feigen, leicht salzige Mineralik.

8,50 €



SPIRITUOSEN 2 CL

WHISKY

Slyrs Bavarian Single Malt 4,50 €

Aberlour 16 Y 7,00 €

RUM

Havana Club 3 Anos 3,20 €

Botucal Reserva Exclusiva 4,50 €

KRÄUTER & BITTER

Jägermeister 3,00 €

Odl 3,00 €

WODKA & GIN

Absolut Blue Label 3,20 €

Hendrick's Gin 3,50 €

Tanqueray London Dry Gin 3,50 €

GRAPPA & LIKÖR

Poli Secca-Merlot 4,50 €

Poli Cleopatra Amarone Oro 4,50 €

Marzadro Crema Alpina Pistacchio 4,50 €

Roter Weinbergpfirsichlikör 3,00 €

SONSTIGES

Linie Aquavit Lysholm 3,50 €

Cazeabel Tequila Blanco 3,50 €

Malteserkreuz Aquavit 3,00 €

LANTENHAMMER SCHLIERSEE BAYERN 2 CL

SPEZIAL KRÄUTER LIQUEUR 38%

Der Kräuterlikör bietet Liebhabern aromatischer Botanicals eine Vielzahl von Geschmackshöhepunkten. Mal süß, mal herb, aber immer frisch, so präsentiert sich dieser Liqueur. Eine angenehme Süße hält auch dann noch nach, wenn die Kräuternote ausgeklungen ist.

4,50 €

HOLZFASS OBSTBRAND 40%

Ein herrlich intensiver Obstbrand aus dem Holzfass ist die Krönung jeder Frucht. Mit der Mischung aus reifen Äpfeln und Birnen, die in französischen Limousin-Fässern heranreifen können.

4,50 €

ROTEN WILLIAMSBRAND - UNFILTRIERT 42%

Die rote Williamsbirne überzeugt schließlich in der schonend unfiltrierten Verarbeitung durch die Ausbildung eines herrlichen Birnenbouquets. Die rote Williamsbirne stammt von alten Bäumen in Bozen sowie Verona und ist besonders kräftig, verglichen mit der gelben Williamsbirne. Daher ist der aus ihr destillierte unfiltriert Edelbrand ein kleines Meisterwerk.

5,50 €

MARILLENBRAND - UNFILTRIERT 42%

Aus edlen Vintschgauer Marillen, aromatischen Begeron Marillen aus Südfrankreich, sowie Rosenmarillen aus Ungarn wird ein intensiver Marillenbrand mit purem Aroma der reifen, weichen Marille gewonnen.

5,50 €

SAUERKIRSCHBRAND - UNFILTRIERT 42%

Dieser Sauerkirschbrand ist vielmehr als ein einfacher Kirschbrand. Die jahrzehntelange Erfahrung der Traditiondestillerie LANTENHAMMER fließt in die Herstellung dieser unfiltrierten Spezialität ein. Höchster Genuss ist garantiert, wenn der Sauerkirschbrand alle Aromen der sonnengereift und schonend verarbeiteten Sauerkirsche freigibt.

5,50 €

WALDHIMBEERGEIST - UNFILTRIERT 42%

Der LANTENHAMMER Waldhimbeergeist in unfiltrierter Verarbeitung ist ein ganz besonderer Obstbrand, für dessen Ansatz deswegen nur die feinsten Früchte verwendet werden. Die Waldhimbeere für den Edelbrand wird gefroren transportiert. Dadurch verliert sie nicht ihr Aroma. Sie wächst in den Wäldern der Karpaten, im Riesengebirge, sowie der Hohen Tatra. Dort nimmt sie die Böden und Gerüche des lebendigen Waldes auf und reift ungestört.

6,00 €

HASELNUSS 42%

Ein intensives Nussaroma und klare, sowie vollmundige Geschmacksnoten machen die LANTENHAMMER Haselnussspirituose zu einem edlen Haselnussdestillat, der für Mixgetränke und als purer Genuss gleichermaßen geeignet ist. Die Kerassunder Haselnuss aus dem Nord-Osten der Türkei wächst direkt an den Küsten des Schwarzen Meeres. Sonnengereift entwickelt diese Haselnuss dadurch ein herrliches Nussaroma, das sich vielschichtig präsentiert

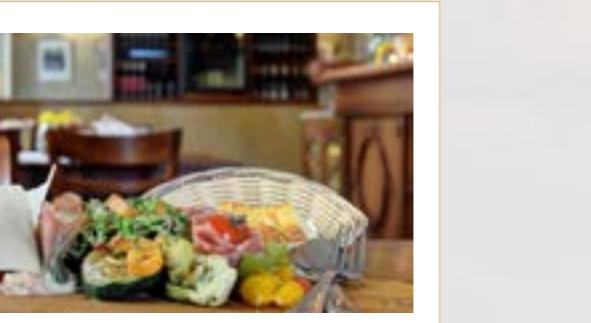
6,00 €



A DAS ALPENRESTAURANT



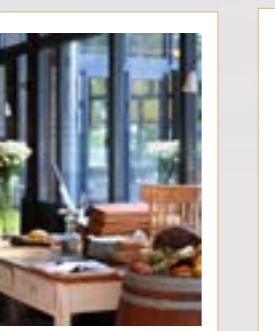
KITZO ALPENSTÜBERL
GOMPITZER HÖHE 2
01156 DRESDEN
TEL: 0351 / 410 21 70
WWW.KITZO.DE
POST@KITZO.DE



DER ITALIENER IN DRESDEN/STRIESEN



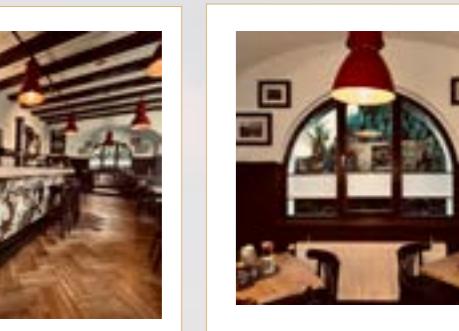
BRUNETTI
LAUENSTEINER STR. 11
01277 DRESDEN
TEL: 0351 485 08 18
WWW.BRUNETTI-DRESDEN.DE
POST@BRUNETTI-DRESDEN.DE



E DAS ELBRESTAURANT



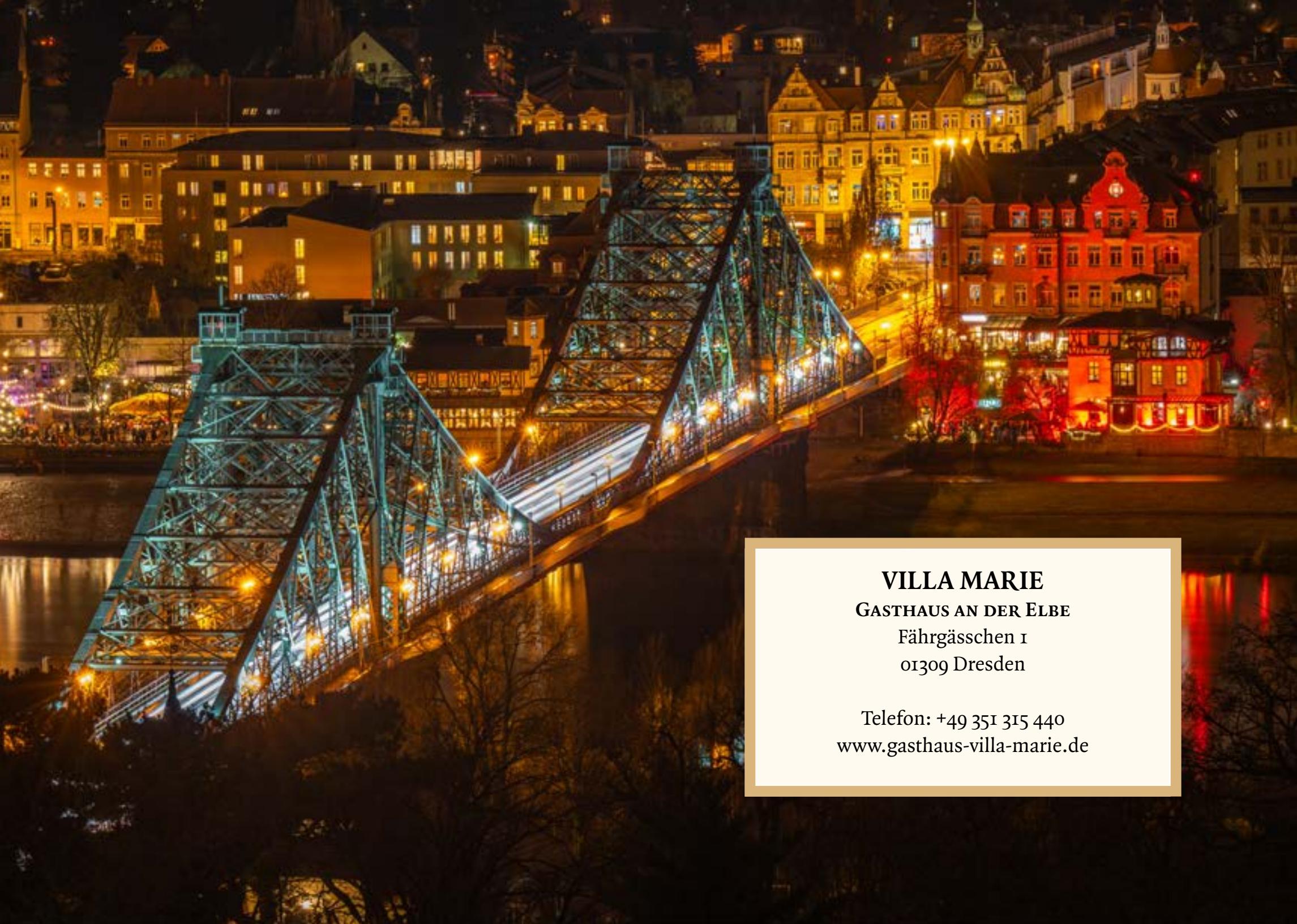
HOTEL & RESTAURANT ELBTERRASSE WACHWITZ
ALTWACHWITZ 14
01326 DRESDEN
TEL: 0351 26 96 10
WWW.ELBTERRASSE-WACHWITZ.DE
POST@ELBTERRASSE-WACHWITZ.DE



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