



Augustiner
Bräu München
gegründet 1328

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 1980er Jahre war die VILLA MARIE ein Treffpunkt der umtriebigen Dresdner Kunst- und Kulturszene. Kunstschaffende hatten hier ihre Ateliers und Wohnräume und es fanden viele Ausstellungen sowie legendäre Feste statt. So konnte dieses Haus, Dank des persönlichen Engagements 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 – eine 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



UNSER TURMZIMMER

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

SÜSSKARTOFFELSUPPE

mit Curryschaum
und Crostini ^{A,Al,G}.

€ 8,90

KRÄFTIGE RINDERBOUILLON ^{Al,G}

VOM RINDERTAFELSPITZ
mit Pfannkuchenstreifen

€ 7,50

VORSPEISEN

ORIGINAL BRUSCHETTA ^{Al}

€ 8,50

... mit Landschinken
plus € 3,50

HAUSGEMACHTES RINDERCARPACCIO

Serviert mit Honig-Senf-Creme,
Pinienkernen,
Rucola und Parmesanspänen ^{Al,G}

€ 16,50

BURRATA

auf Rucola Salat
mit bunten Tomaten
und grünem Pesto ^{Al,G}.

€ 14,50



SALATE

CAESAR SALAD

Römersalatherzen, Cocktailtomaten, Croutons
und Parmesanspäne mariniert in einem Parmesandressing ^{Al,G}

mit Hähnchenbrust

€ 19,80

SALAT VILLA MARIE

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

€ 12

WAHLWEISE MIT:
kleinem Wiener Schnitzel ^{Al,C,G}

plus € 12

gegrilltem Ziegenkäse

plus € 6,50

von der Hähnchenbrust

plus € 9

3 Stück Riesengarnelen ^B

plus € 12

BEILAGENSALAT

€ 7,50

GRILL & PFANNE

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL AUS DER OBERSCHALE

ausgebacken in Butterschmalz
mit Kartoffel-Gurkensalat ^{Ar,C,G}

€ 28,50

...auch vom Schwein möglich

€ 21,50

KALBSLEBER IN DER PFANNE SAUTIERT

mit Apfelspalten und Röstzwiebeln
auf Kartoffel-Schnittlauchstampf ^{Ar, C,G}

€ 22,50

CORDON BLEU VON DER HÄHNCHENBRUST,

gefüllt mit Schinken und Käse
auf Bratkartoffeln

dazu ein kleiner Haussalat ^{Ar,C,G,4}

€ 23,50

STEAK AUF HAUSBROT

Rinderhüftsteak tranchiert
auf geröstetem Brot mit Schmorzwiebeln,
Biersauce und Beilagensalat ^{Ar,G,J}

€ 21,90

FISCH

FORELLE MÜLLERIN ART

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

€ 24,50

FILET VOM ZANDER

gegrillt mit grünem Spargel
und cremiger Polenta ^{Ar,D,G}

€ 28,50



OFEN

GESOTTENER TAFELSPITZ VOM RIND

mit Meerrettichsauce,
Karotten-Lauchgemüse
und Petersilienkartoffeln ^{C,G}

€ 24,50

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN
mit Schmorzwiebeln und Kartoffelpüree ^{Ar,G}

€ 30,50

VEGETARISCH

RAGOUT

VON TOMATE, GRÜNEM SPARGEL
& WILDER BROKKOLI
an Rosmarinkartoffeln

dazu hausgemachter Kräuterquark ^G

€ 18,50

BROTKNÖDEL

auf Pilzragout
mit Parmesanchip ^{Ar,C,G}

€ 18,50



PASTA

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

LEICHT SCHARF

in Knoblauch und Chili geschwenkte Spaghetti

serviert mit Parmesan ^{A1,G}

€ 15,50

Wahlweise mit
Streifen von der Hähnchenbrust

plus € 9,50

3 Stück Riesengarnelen ^B

plus € 12

Gebratenen Rinderhüftstreifen

plus € 10,50

HAUSGEMACHTE SPINAT GNOCCHI

in Salbeibutter

und Parmesan ^{A1,C,G}

€ 21,50

SPAGHETTI

MIT GRÜNEM SPARGEL

und Landschinken ^{A1,G}

€ 19,50

ZWISCHENDURCH

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

GERÖSTETES BAUERNBROT

mit hausgemachtem Griebenschmalz,

Cornichons und Schnittlauch

AUCH VEGETARISCH

mit Kräuterquark und Radieschen

€ 8,50

WURSTSALAT

im hausgemachter Marinade

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

€ 12,50

mit Gouda Käse

€ 13,50

HAUSBROT

mit marinierten Oliven ^{A1}

€ 5,50

.... mit hausgemachter Aioli ^{A1}

€ 5,50

DESSERT

KARAMELLISIERTER

KAISERSCHMARRN

mit Rosinen und Mandeln,

Apfelmus oder

Zwetschgenröster ^{A1,6,9,H}

€ 13,50

LIMETTEN CHEESECAKE

mit Himbeersorbet ^{A1,G,C,4,5}

€ 10,50



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 9.1 enthält eine Phenylalaninquelle

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

Allergene:

A Glutenhaltiges Getreide A.1 Weizen, B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja

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

Kaschu-/Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamiannüsse,

Queenslandnüsse sowie die daraus hergestellten Erzeugnissen I Sellerie J Senf K Sesamsamen

L Schwefeldioxid und Sulfit 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.

0,3 l 3,90 €
0,5 l 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.

0,3 l 3,90 €
0,5 l 4,90 €

ELB RADLER

0,3 l 3,90 €
0,5 l 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.

0,5 l 5,50 €



AUGUSTINER PILS

Das Pils brilliert durch sein frisches Strohgelb und sein glanzklares Aussehen. Der frische und reine Geruch zeichnet sich durch fruchtige mit Zitrusnoten durchsetzte Hopfenaromen aus. Pils-typisch ist die feinherbe trockene Hopfenbittere, die rasch in einem harmonischen Nachtrunk abgeht.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz

Alkoholgehalt: 5,6 % vol.

0,3 l 4,90 €



AUGUSTINER DUNKEL

Die reine Beschaffenheit, die an die Farbe der Kastanien erinnert, verleiht Augustiner Dunkel einen ganz besonderen Ausdruck. Milde Röstaromen, begleitet von leichten Karamell- und Kakaonoten, charakterisieren das Bier schon im Geruch.

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz

Alkoholgehalt: 5,6 % vol.

0,5 l 5,50 €

ERDINGER HEFE ALKOHOLFREI

Würzige Malznoten harmonisieren hervorragend mit karamellig-süßlichen Nuancen.

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

0,5 l 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.

0,5 l 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- ROSMARIM	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⁺²	PEPSI ZERO ^{1,2,9,9+1,12}
SCHWIP SCHWAP	SEVEN UP
ORANGE ¹⁺⁴	
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 kohlenstofffrei

0,25 l	3,30 €
0,5 l	5,70 €

APERITIF - LONGDRINKS

CHAMPAGNER	0,75 l	95,00 €
Veuve clicquot brut Ponsardin		
CAMPARI 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	8,80 €
Prosecco, Italicus, Mineralwasser ^A		
CRODINO SPRITZ NON ALKOHOOL	0,20 l	7,90 €
Crodino, Mineralwasser ^A		
LILLET WILD BERRY	0,20 l	8,80 €
Lillet blanc, Purple berry, Beeren		
GIN TONIC	SKINNY BITCH	0,20 l
CUBA LIBRE ^{A, 1}	IPANEMA NON ALCOHOOL	8,90 €

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 ALKOHOOL	7,90 €
Vibrante, Grapefruitsaft, Soda	
SUNSET LOVER NON ALKOHOOL	7,90 €
Erdbeer- & Cocospüree, Ananassaft	



WEISSWEINE

ELB-KILOMETER 454 CUVÉE WEISS QW ⁶

MEISSENER WEINHAUS PRINZ ZUR LIPPE - SACHSEN TROCKEN

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.

GRÜNER VELTLINER WEINVIERTEL DAC ⁶

WEINGUT LEHNER MINKOWITSCH – WEINVIERTEL / ÖSTERREICH TROCKEN

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.

WEISSER BURGUNDER CLASSIC ⁶

PFALZ BORELL-DIEHL HALBTROCKEN

schmelzig, nachhaltig, fruchtsüß, vegan

Feinherber Burgunder mit Schmelz und nachhaltigem Abgang und schmeichelnder Restsüße.

LEVARIE SOAVE CLASSICO DOC ⁶

MASI – VENETO / ITALIEN TROCKEN

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



0,20 l 7,80 € 0,75 l 28 €



0,20 l 7,60 € 0,75 l 27 €



0,20 l 7,80 € 0,75 l 28 €



0,20 l 8,90 € 0,75 l 32 €

CHARDONNAY SÜDTIROL DOC

ALOIS LAGEDER – SÜDTIROL / ITALIEN

Aus ausgesuchten Lagen in Margreid und Salurn. Glanzhelle, strohgelbe Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. Feinfruchtiges, sortentypisches, duftiges Aroma mit Geruchsnoten von reifen Südfrüchten. Ausgewogener mittelkräftiger Körper und sauberer Geschmack.

GUTSSILVANER VDP.GUTSWEIN

WEINGUT AM STEIN - FRANKEN

Fruchtig, saftig, ausdrucksstark mit zart-mineralischen Adern – so verstehen wir unseren Gutssilvaner. Feine Aromen von grünem Apfel, Birne und kräutrigen Anklängen sowie ein resches Säurespiel verleihen Anziehungskraft.

GOLDRIESLING QBA „MEISSNER KLAUSENBERG“ ^F

WEINGUT SCHUH - SÖRNEWITZ | SACHSEN

Sein feiner Duft gepaart mit Aromen von spritzigen Zitronen und Limetten macht bereits Appetit auf mehr. Auch weiße Johannisbeere und weißer Pfirsich gesellen sich hinzu.

ETICHETTA NERA GAVI DEI GAVI DOCG

LA SCOLCA – PIEMONTE / ITALIEN

Aus alten Reben, von Weinbergen mit niedrigen Erträgen, wird dieser Wein gekeltert und ist der beste und berühmteste Gavi der Welt! Trotz seiner hohen Konzentration an Aromen ist er fein und raffiniert. Der Gavi dei Gavi 'Etichetta Nera' darf als der einzige Gavi überhaupt bezeichnet werden, der Alterungspotenzial aufweist.



0,20 l 11,10 € 0,75 l 43 €



0,20 l 9,90 € 0,75 l 33 €



0,20 l 9,40 € 0,75 l 31,40 €



0,20 l 12,10 € 0,75 l 54 €

ROTWEINE

ELB-KILOMETER 454 CUVÉE ROT QW⁶

WEINGUT WEINHAUS PRINZ ZUR LIPPE - SACHSEN TROCKEN

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

BLAUFRÄNKISCH⁶

WEINGUT SALZL SEEWINKELHOF – BURGENLAND / ÖSTERREICH TROCKEN

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

LA LUNA E I FALÒ BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE⁶

VITE COLTE – PIEMONTE / ITALIEN TROCKEN

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 seidigen Tanninen und einem herzhaften Abgang

ZWEIGELT⁶

WEINGUT UMATHUM – BURGENLAND / ÖSTERREICH TROCKEN

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



0,20 l 7,90 € 0,75 l 29 €



0,20 l 7,10 € 0,75 l 26 €



0,20 l 8,60 € 0,75 l 28 €



0,20 l 9,50 € 0,75 l 28 €

LA LUNA E I FALÒ BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE⁶

VITE COLTE – PIEMONTE / ITALIEN TROCKEN

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 seidigen Tanninen und einem herzhaften Abgang

SER LAPO CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

CASTELLO DI FONTERUTOLI – TOSKANA / ITALIEN

Frisch, tanninhaltig, satte Noten von Beeren und Unterholz mit feiner Animalik, strukturiert und intensiv im Geschmack. Am Gaumen sehr saftig, würzig und nachhaltig. Die Quintessenz eines noblen Chianti Riserva. 12-monatiger Ausbau in 225 und 500 Liter-Fässern aus französischer Eiche, davon 50% Erstbelegung in neuen Fässern.

LAGREIN PERL SÜDTIROL DOC

KELLEREI BOZEN – SÜDTIROL / ITALIEN

Blumiger Duft nach Veilchen und Rosen, fruchtig nach dunklen Beeren, würzig und mineralisch nach feuchter Erde, typische Kakaonoten. Im Geschmack elegant und rund mit samtigen Tanninen und typischer Säure

SPÄTBURGUNDER QW

WEINGUT MARTIN SCHWARZ - SACHSEN

„Die Trauben für den Spätburgunder 2019 kommen von der linken Seite der Elbe, wo wir von einem Winzerkollegen aus einer Einzellage das Filetstück mit alten Reben pachten konnten. Damit wir einen Spätburgunder nach unseren Vorstellungen erzeugen können, elegant und feingliedrig, haben wir ihn mit einem Anteil Pinot Noir aus der Radebeuler Lage Friedstein abgerundet. Die Vinifikation unseres Spätburgunders ist identisch mit unserem Pinot Noir. Geringer Schalenkontakt (minimales Unterstoßen der Trauben) und die Verwendung der besten Fässer aus dem Hause Stockinger für 16 Monate plus zwei Jahre Flaschenreife.“
Martin Schwarz



0,20 l 8,40 € 0,75 l 31 €



0,75 l 62 €



0,20 l 10,90 € 0,75 l 44 €



0,75 l 69 €

ROSÉWEINE

ELB-KILOMETER 454 CUVÉE ROSÉ QW⁶

MEISSENER WEINHAUS PRINZ ZUR LIPPE - SACHSEN TROCKEN

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

ROSÉ CUVÉE⁶

WEINGUT SALZL SEEWINKELHOF – BURGENLAND / ÖSTERREICH TROCKEN

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.

ROSÉ PISCHL VIGNETTI DELLE DOLOMITI IGT

KELLEREI BOZEN – SÜDTIROL / ITALIEN

Ein zartfruchtiger Duft von Erdbeeren, Himbeeren, Weichselkirschen und blumigen Veilchentönen durchzieht die Nase. Im Geschmack begeistert der Wein durch elegante, harmonische Fülle und seine frische und saftige Säure.

„DER ROSA SCHUH“ SCHIELER QBA BEREICH MEISSEN^F

Weingut Schuh – Sörnewitz | Sachsen

Der Schieler ist als Sonnenanbeter geoutet. Im Duft findet man anregende Himbeer- und Erdbeeraromen verbunden mit erfrischender Limette



0,20 l 7,80 €

0,75 l 29 €



0,20 l 7,50 €

0,75 l 28 €



0,20 l 7,80 €

0,75 l 29 €



0,20 l 9,40 €

0,75 l 33,90 €

PRICKELNDES

CUVÉE TRADITION SEKT B.A. BRUT

SCHLOSS WACKERBARTH - SACHSEN

Ein klassischer Flaschengärsekt von Schloss Wackerbarth – eine besondere Komposition aus ausgewählten sächsischen Trauben, verfeinert mit besten Auslesen. Nach klassischer Flaschengärung reift die Cuvée mehr als drei Jahre in den Kellern und wird vier Wochen lang täglich von Hand gerüttelt. So entfalten sich ihr feinfruchtiges Aroma und die feine Perlage.

LA MAREDNA 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, feinstem cremiger Perlage.

TAITTINGER BRUT RÉSERVE

Dank des hohen Chardonnay-Anteils und der langen Reife ist der Brut Réserve ein besonders ausgewogener Champagner. Am Gaumen ist er frisch und überzeugt mit harmonischen Noten von Brioche, Pfirsich, weißen Blüten und Vanilleschoten. Taittinger Brut Réserve ist ein Champagner für jeden Anlass.



0,75 l 29 €



0,10 l 6,90 €

0,75 l 27 €



0,75 l 99 €



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 4,50 €

Tanqueray London Dry Gin 3,50 €

GRAPPA & LIKÖR

Poli Secca-Merlot 5,50 €

Poli Cleopatra Amarone Oro 5,80 €

Marzadro Crema Alpina Pistacchio 4,50 €

Roter Weinbergpfirsichlikör 3,00 €

SONSTIGES

Linie Aquavit Lysholm 3,50 €

Cazeabel Tequilla Blanco 3,50 €

Malteserkreuz Aquavit 3,00 €

LANTENHAMMER SCHLIERSEE BAYERN 2 CL

SPEZIAL KRÄUTER LIQUEUR 38%

Der Kräuterliqueur bietet Liebhabern aromatischer Botanicals eine Vielzahl von Geschmackshöhepunkten. Mal süß, mal herb, aber immer frisch, so präsentiert sich dieser Liqueur. Eine angenehme Süße hallt 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 €

ROTER 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 Traditionsdestillerie 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.

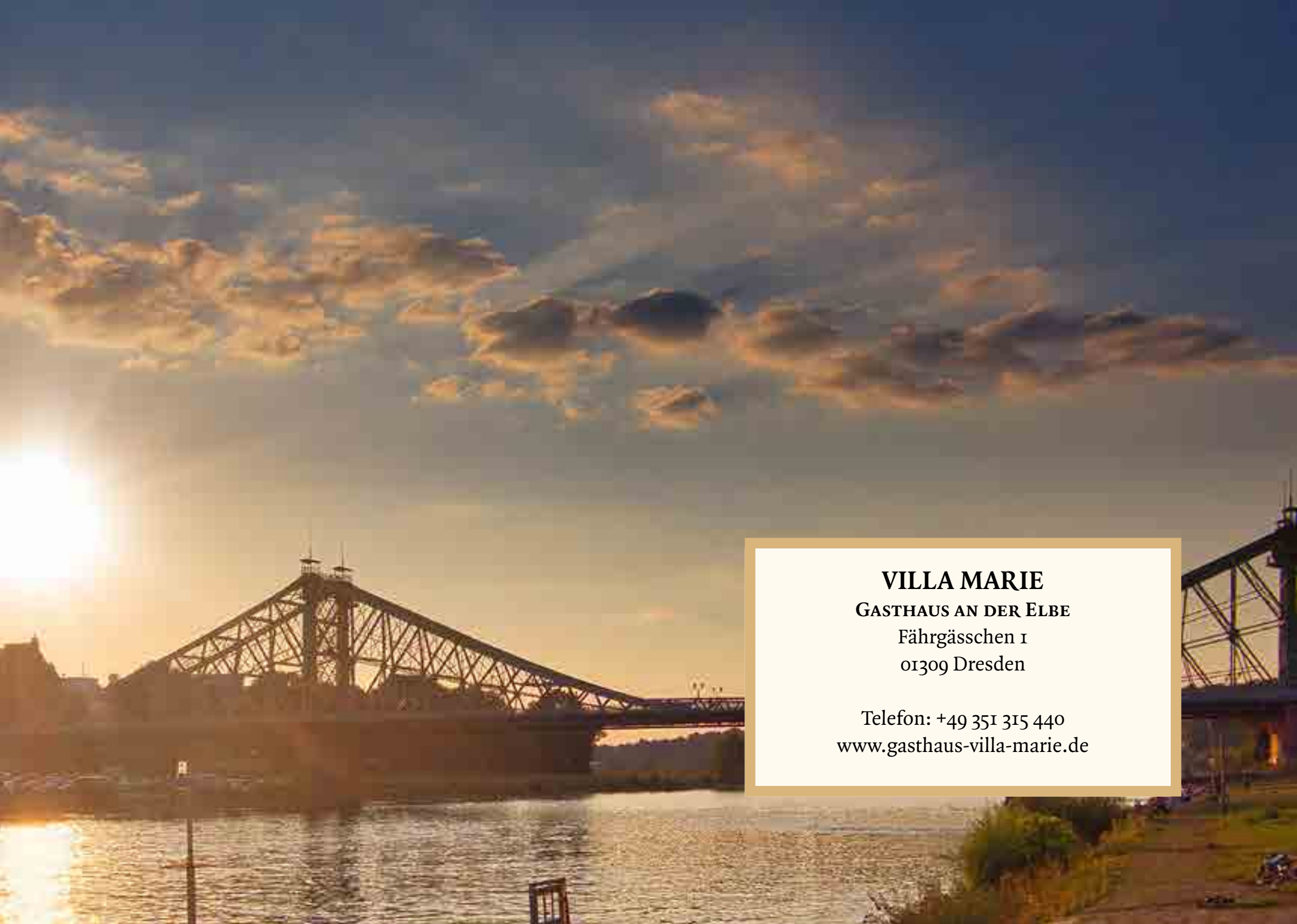
6,00 €

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 €





VILLA MARIE

GASTHAUS AN DER ELBE

Fährgässchen 1

01309 Dresden

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