



GASTHOF Weißig

Bierstube & Ballsaal

SPEISEN & GETRÄNKE
2025

DIE GESCHICHTE DES HAUS GASTHOF WEISSIG

Der heutige Gasthof Weißig entstand als Brauschänke und Ausspanne und wurde früher vor allem von Fuhrleuten gern besucht, die die unmittelbar am Haus vorbeiführende Fernstraße in die Oberlausitz nutzten. Schon im 16. Jahrhundert ist diese Schankwirtschaft als Erbschänke urkundlich verbürgt. Im Dreißigjährigen Krieg wurde sie zerstört, jedoch bald wieder aufgebaut. Ab 1792 gehörte sie dem Weißiger Hufenbesitzer Samuel Großmann, der 1795 die Konzession für einen Gasthof mit Herberge erhielt. 1806 wurde hier eine Station der königlichen Hofpost eingerichtet, für welche ständig sechs Pferde im Stall bereitgehalten werden mussten.

Mehrfach wechselten nun die Pächter und Besitzer, bevor 1901 der Direktor der Dresdner Waldschlösschenbrauerei Albert Bier den Gasthof erwarb. Nach Erteilung der Baugenehmigung durch den Gemeinderat am 31. Juli 1902 konnte der alte Gasthof abgerissen und durch einen modernen Neubau ersetzt werden, der am 24. September 1903 eröffnet wurde. Neben Gast- und Wirtschaftsräumen erhielt der Bau einen 400 Personen fassenden Ballsaal, der für vielfältige Veranstaltungen genutzt wurde. Ausgestattet in Jugendstilformen zeigte die Decke Darstellungen der in Weißig ansässigen Gewerke.

Neben Tanz- und Konzertabenden fanden hier auch die Versammlungen der örtlichen Vereine, Familienfeiern und Feste für Ausflügler statt. 1919 übernahm Fritz Galle den Gasthof und führte ihn bis in die Nachkriegszeit. Während des Zweiten Weltkrieges musste der Gaststättenbetrieb zeitweise eingeschränkt werden, da im Saal ab 1940 französische Kriegsgefangene untergebracht waren. Zeitweise diente er auch als Behelfslazarett bzw. als Lageraum für medizinische Produkte.

Im November 1959 entschloss sich der Wirt, seinen Gasthof aus Altersgründen an die Konsum-Genossenschaft zur Bewirtschaftung zu übergeben. Auch unter der neuen Leitung durch die Familie Jannasch blieb der Weißiger Gasthof ein beliebtes Ausflugslokal und Stätte für kulturelle Veranstaltungen. Bekannte Künstler der DDR, wie die "Vier Brummers", Eberhard Cohrs und O. F. Weidling waren hier zu Gast. Regelmäßig traf sich in den Räumen der Gemeinderat zu seinen Sitzungen. Trotz schwieriger Rahmenbedingungen konnten Ballsaal und Gaststätte Ende der 1970er Jahre rekonstruiert werden. Allerdings fiel die historische Deckenbemalung diesen Arbeiten zum Opfer.

1992 wurde das Gebäude an die Erben der früheren Besitzer rückübertragen. Gemeinsam mit dem Pächter entschied man sich für eine gründliche Sanierung des historischen Gebäudes. Bereits ein Jahr später wurde der Gasthof wieder eröffnet. Es fanden hier wieder Betriebsvergügen, Tanzveranstaltungen und private Feste statt. Höhepunkt waren die alljährlichen Veranstaltungen des Dresdner Carnival Clubs im Ballsaal.

Im Jahr 2016 wurde der Gasthof Weißig von Sven Spielvogel und Rico Richert erworben. Nachdem der Pächter Jannasch Ende 2018 in den verdienten Ruhestand ging, entschieden sich die neuen Eigentümer für eine umfangreiche Sanierung des gesamten Gasthofs.

Ab November 2024 sind wir, die Familie Kosiol, ihre Gastgeber! Wir freuen uns sehr, sie im GASTHOF WEISSIG zu begrüßen.

Herzlichst Familie Kosiol & Team

AKTIONEN IM GASTHOF

*Montag
ist Haxentag*

HALBE HAXE
mit kräftiger
Bratensoße,
Sauerkraut & Klöße

17,90 €

**INKLUSIVE 0,5 L
BIER IHRER WAHL**



*Dienstag
ist Schnitzeltag*

MÜNCHNER SCHNITZEL
mit Meerrettich und
süßem Senf paniert
Bratkartoffeln & Salat

17,90 €

**INKLUSIVE 0,5 L
BIER IHRER WAHL**



*Mittwoch
ist Burgertag*

GASTHOF-BURGER
Burgersauce, Cheddar-Käse,
knackiger Salat, Gurken,
Tomaten & Zwiebeln mit
Süßkartoffelpommes

17,90 €

**INKLUSIVE 0,5 L
BIER IHRER WAHL**



*Donnerstag
ist Rippchentag*

RIPPCHEN
Lecker mariniert
dazu Wedges und
Krautsalat

17,90 €

**INKLUSIVE 0,5 L
BIER IHRER WAHL**



NICHT GÜLTIG
an Feiertagen, Muttertag, Silvester und Genusskarte 2 for 1
BIER AUCH GEGEN ALKOHOLFREIEN SOFDRINK AUSTAUSCHBAR

SUPPEN SOUP

SÄCHSISCHE KARTOFFELSUPPE ¹

mit Würstchen ^{2,3}

SAXON POTATO SOUP with bacon

6,90 €

SOLJANKA ^{2,3,1}

mit einer Zitronenscheibe und Sauerrahm ^G verfeinert

SOLJANKA topped with a slice of lemon and sour cream

6,90 €

FEURIGE GULASCHSUPPE ^{1,L}

vom Rind

SPICY GOULASH SOUP of beef

7,90 €

ZU UNSEREN SUPPEN REICHEN WIR BAGUETTE

VORSPEISEN STARTERS

WÜRZFLEISCH ^{A,I,J,L}

vom Hähnchen und Pilzen

mit Käse^{I,G} überbacken, dazu Toast ^{A,I,F,C}

RAGOUT FIN topped with cheese and toast

8,90 €

BRUSCHETTA

hausgemachtes Tomatenragout ^{A,I,F,L}

auf geröstetem Knoblauchbaguette

BRUSCHETTA on fresh garlic bread

7,40 €

GEBACKENER CAMEMBERT

mit Preiselbeeren und Baguette ^{A,I,I,C,L}

BAKED CAMEMBERT with cranberries and baguette

8,40 EUR

SÜSSKARTOFFEL-POMMES

mit Trüffelmayonnaise und Parmesanchip ^{C,G,2,5}

SWEET POTATO FRIES

WITH TRUFFLE MAYONNAISE AND PARMESAN CHIPS

7,90 EUR



SALATE SALADS

KLEINER GARTENSALAT ^{L,A,I,F}

gemischter Salat der Saison mit Kräuter - Vinaigrette

SMALL MIXED SALAD with homemade dressing

7,40 €

KNACKIGER FELDSALAT ^{C,I,L,G}

mit gebratener Hähnchenleber, Äpfel &

Zwiebelspalten, Baguette ^{A,I,F}

CRISPY LAMB`S LETTUCE with caramelized apples and roasted chicken liver

14,80 €

GROSSE SALATVARIATION ^{L,A,I,F,G,J}

LARGE MIXED SALAD

.... mit gebratenen Putenstreifen und Pilzen, Baguette ^{A,I,F}

with fried turkey strips and mushrooms

16,20 €

.... mit Garnelen^B in Knoblauch gebraten, Baguette ^{A,I,F}

Shrimp with garlic fried

19,60 €

auf Wunsch mehr Garnelen

pro Stück **2,90 €**

V EGETARISCH VEGETARIAN

SPAGHETTI AGLIO OLIO ^{A,1,C,G}

in der Pfanne geschwenkt mit Knoblauch und Olivenöl, abgeschmeckt mit frischen Kräutern & Parmesan, scharf

in the pan tilted with garlic and olive oil seasoned with fresh herbs

14,30 €

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE

mit Schmorzwiebeln

HOMEMADE CHEESE SPÄTZLE WITH BRAISED ONIONS

15,80 €

KNUSPRIGES KARTOFFELRÖSTI

mit mediterranem Gemüse und Rucola (Vegan)

CRISPY POTATO ROESTI

WITH MEDITERRANEAN VEGETABLES AND ARUGULA

15,90 €

F ISCH FISH

FRISCHE FORELLE MÜLLERIN ART ^{D,A,1,G}

mit Petersilienkartoffeln und einem kleinen Salat ^L

CLASSIC TROUT MEUNIERE pan fried with parsley potatoes and small salad

20,80 €

FILET VOM LACHS ^{G,A,1,D}

auf Rahmspinat und Gnocchi

FILLET OF SALMON ON CREAMED SPINACH AND GNOCCHI

25,80 €

PASTA MIT GEBRATENEN GARNELEN ^{B,A,1,L}

leicht gerahmt ^G mit Knoblauch & Kirschtomaten & gehobeltem Parmesan ^G

PASTA WITH FRIED SHRIMP easily framed with garlic

and shaved parmesan

22,60 €

auf Wunsch mehr Garnelen

pro Stück **2,90 €**



P FANNE PAN

ROSTBRÄTL ^{I,J,A,1,L}

mariniertes Schweinenackensteak mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln ^{2,3} an einem Salatbouquet

PORK STEAK with fried onions and fried potatoes and a small side salad

18,50 €

SCHWEINESTEAK AU FOUR ^{J,L,G}

überbacken mit Würzfleisch ^{A,1,I} und Käse ^{1,G} dazu Buttererbsen ^G

zur Wahl Kroketten oder Pommes

PORK STEAK fried pork chops topped with ragout fin & tasty cheese in addition chips ^G and peas

19,90

ARGENTINISCHE RINDERHÜFTE

mit hausgemachter Kräuterbutter ^G, Bratkartoffeln ^{2,3} & einem kleinen Salat ^{L,J}

ARGENTINE RUMP STEAK with homemade herb butter ^G, fried potatoes and a small salad

27,40 €

O FEN OVEN

HAUSGEMACHTE RINDERROULADE ^{J,I,A,1,L}
gefüllt mit Speck^{2,3}, Zwiebeln und saurer Gurke ⁹
serviert mit Rotkohl und Klößen ^{G,A,1}

HOMEMADE BEEF ROULADE filled with bacon^{2,3}, onions and pickles
served with red cabbage and dumplings

20,90 €

KASSLERBRATEN ³
in Dunkelbiersoße mit Sauerkraut^{2,3}
& hausgemachten Klößen^{A,G}

KASSELER dumpling semmel in dark beer sauce & sauerkraut ^{A,G,C}

18,70 €

TAFELSPITZ ^{G,A,1,4}
mit Meerrettichsauce dazu Wurzelgemüse
und Salzkartoffel

TAFELSPITZ WITH HORSERADISH SAUCE WITH ROOT VEGETABLES
AND BOILED POTATO

21,90 €

RINDERGULASCH ^{A,1,G}
dazu Rotkohl und Kartoffelklöße

BEFF GOULASH
WITH RED CABBAGE AND POTATO DUMPLINGS

21,50 €

S CHNITZEL

SCHNITZEL VOM SCHWEIN ^{C,A,1,3}
mit Bratkartoffeln und einem kleinen Salat

PORK SCHNITZEL WITH FRIED POTATOES AND A SMALL SALAD

17,80 €

...MIT RAHMCHAMPIGNONS

22,50 €

...MIT SPIEGELEI

19,80 €

BRAUMEISTERSCHNITZEL ^{A,1,C}
vom Schwein, gefüllt mit Schinken^{2,10} und Käse ^{1,G}
dazu Buttererbsen^G und Pommes

BREWMASTER SCHNITZEL Pork filled with ham
& cheese buttered peas chips

21,90 €

KAISERSCHMARRN ^(20 MIN ZUBEREITUNGSZEIT)
mit Rosinen⁶, gerösteten ^{A,1,C,G} Mandeln und Apfelmus ²

Raisin Omelet cut into Pieces and Caramelized Almonds^H
served with Stewed Apple

12,80 €

DER SOMMERRENNER
SÜLZE ^{3,C}
mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade
dazu saures Gemüse
The summer racer
Aspic with fried potatoes and homemade remoulade plus sour vegetables
15,80 €





KOSIOL'S LIEBLINGSSESSEN

SPIRELLI ^{A.1, 3 G}

mit hausgemachtem Wurstgulasch
dazu ein wenig Gouda

12,90 €

BROTZEIT AFTERNOON SNACK

ALLGÄUER WURSTSALAT ^{2,J,C,4,L}

mit roten Zwiebeln und Gewürzgurke⁹, Brot ^{A.1,C}

ALLGÄUER SALAD with red onions and picklest, bread

9,40 € mit Bergkäse ^{1,G} WITH CHEESE 10,90 €

WIRTSCHAUSJAUSEN ¹

Variation von Schinken^{2,4,10}, hausgemachtem Kasslerbraten¹,
deftiger Knacker², Blut & Leberwurst dazu Allgäuer Rahm-
bergkäse ^{1,G} & Bavaria Blue ^{1,G} garniert mit saurem Gemüse⁹,
roten Zwiebeln, Senf¹ & Meerrettich⁶, Brot

THE CLASSICAL BROTZEIT

Variation of raw and cooked ham homemade roast pork · hearty Knacker to Rahm-
bergkäse Allgäu and Bavaria Blue garnished with sour vegetables, red onions, mus-
tard¹ & horseradish

16,40 €

25,90 € FÜR 2 PERSONEN FOR 2 PERSON

STRAMMER MAX ^{3,C,2,9,A.1}

mit rohem Schinken, Setzeier auf Bauernbrot
& Saurer Gurke

TIGHT MAX

WITH RAW HAM, SET EGGS ON FARMER'S BREAD AND PICKLED CUCUMBER

13,10 EUR



DESSERT

APFELSTRUDEL ^{A.1,C,G,6}

mit Vanillesoße ^{2,G} oder Vanilleeis ^{A.1,G,1}

WARM APPLE PIE FROM THE OVEN with custard or ice

6,60 EUR

HAUSGEMACHTE

SÄCHSISCHE QUARKKEULCHEN ^{A.1,C,G}

an Apfelmus²

SAXON QUARKKÄULCHEN to applesauce

7,30 EUR

HEFEKLÖSSE ^{A.1}

mit Heidelbeeren

YEAST DUMPLINGS WITH BLUEBERRIES

8,90 EUR

BIER VOM FASS

RADEBERGER PILSNER ^A	0,30l	3,80 €
	0,50l	5,20 €
OBERDORFER HELL ^A	0,30l	3,80 €
	0,50l	5,20 €
BÜBLE URDUNKEL ^A	0,30l	3,80 €
	0,50l	5,20 €
BÜBLE EDELWEISS ^A	0,30l	3,80 €
	0,50l	5,20 €



F LASCHENBIER

SCHÖFFERHOFER ^A kristall & dunkel	0,50l	5,20 €
BERLINER WEISSE ^{A,9,1,9,1} Waldmeister & Himbeere	0,33l	3,80 €
ALLGÄUER BÜBLEWEISSBIER ^A alkoholfrei	0,50l	5,20 €
RADEBERGER ^A alkoholfrei	0,33l	4,10 €

H EISSGETRÄNKE

TASSE KAFFEE	2,90 €
GLAS TEE	2,80 €
POTT KAFFEE	4,20 €
CAPPUCCINO ^G	3,30 €
ESPRESSO	2,50 €
ESPRESSO DOPPELT	3,60 €
HEISSE SCHOKOLADE ^G	4,40 €
GROG VOM RUM	4,50 €
LATTE MACCHIATO ^G	3,60 €
MILCHKAFFEE ^G	4,40 €

M INERALWASSER

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 €
0,75 l	6,90 €

E RFRISCHUNGSGETRÄNKE

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 €

S ÄFTE & NEKTAR VON BAUER AUS SACHSEN

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

E RFRISCHENDER GENUSS

SKIWASSER Zitronensaft, Himbeersirup ⁹ Soda, 1 Scheibe Lime	0,40 l	5,10 €
ALMDUDLER	0,35 l	4,10 €

H AUSGEMACHTE LIMONADEN 0,5 L

HOLLUNDER - MINZE	5,90 €
ERDBEER - SCHWARZE JOHANNESBEERE	5,90 €
ZITRONE	5,90 €
HIMBEER ZITRUS ZERO ALKOHOLFREI	5,90 €

WEISSWEINE

RIESLING EXCLUSIVE QBA ⁶

Weingut Fritz Allendorf
Rheingau
trocken

0,20l 7,10 €
0,75l 24,90 €

PINOT GRIGIO DEL VENETO IGT ⁶

Cantina Colli del Soligo, Italien
trocken

0,20l 6,60 €
0,75l 22,50 €

KANZLER SPÄTLESE ⁶

Nieder - Flörsheimer Frauenberg
Hatzfelder Hof, Rheinhessen
lieblich

0,20l 6,90 €
0,75l 24,50 €

CLEMENS GUTSWEIN CUVEË ⁶

Schloss Proschwitz, Sachsen
trocken

0,20l 7,90 €
0,75l 26,50 €

ROSÉWEINE

SANTA DIGNA ⁶

Miguel Torres Chile
trocken

0,20l 6,90 €
0,75l 23,50 €

ZWEIGELT ROSÉ ⁶

Domäne Wachau
trocken

0,20l 6,90 €
0,75l 23,50 €



ROTWEINE

DORNFELDER ⁶

Weingut Borell Diehl
Pfalz

halbtrocken
0,20l 7,70 €
0,75l 26,10 €

DOPPIO PASSO PRIMITIVO ⁶

Weingut Botter
Venetien

halbtrocken
0,20l 7,30 €
0,75l 24,50 €

MERLOT DEL VENETO IGT ⁶

Cantina Colli del Soligo
Italien

trocken
0,20l 6,60 €
0,75l 23,50 €

EXKLUSIVES AUS SACHSEN

GOLDRIESLING WEINGUT JAN ULRICH ⁶

Seuslitzer Heinrichsburg
frisch, spritzig, leicht fruchtig
trocken

0,20l 7,90 €
0,75l 27,50 €

ELBTALLIEBE ROT WEINGUT JAN ULRICH ⁶

Seuslitzer Heinrichsburg
Eine Cuvée aus sächsischen Rotweintruben mit Aromen von dunklen Beeren, weich, cremig und vollmundig, spritzig, leicht fruchtig

0,20l 8,30 €
0,75l 29,50 €



UNSERE ÖSTEREICHER

GRÜNER VELTLINER ⁶

Ried Halterberg/ Weinbau Burger

feinwürziger Duft & mild elegante Säure

0,20l 6,60 €
0,75l 23,50 €

ZWEIGELT CLASSIC ⁶

Ried Thal/ Weinbau Burger

kräftig dicht, mild & samtig

0,20l 6,80 €
0,75l 24,20 €

APERITIFS

APEROL SPRITZ	7,90 €
LILLET BERRY	7,90 €
CAMPARI ORANGE	7,90 €
GRODINO APEROL ALKOHOLFREI	7,90 €
CAMPARI AMALFI	7,90 €

PRICKELNDES

CUVÉE		PROSECCO	
ALT KÖTZSCHENBRODA			
0,10l	4,2 €	0,10l	4,50 €
0,75l	24,50 €	0,75l	24,50 €
MOET CHANDON BRUT IMPÈRIAL			
0,75L	85,00 €		

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 Selerie J Senf K Sesamsamen

L Schwefeldioxid und Sulfit M Lupinen N Weichtiere

LONGDRINKS

CUBA-LIBRE ^{1,2}	GIN-TONIC ¹¹
8,20 €	8,20 €
WHISKY-COLA ^{1,2}	WODKA-LEMON ^{4,11}
8,20 €	8,20 €



SPIRITUOSEN 2CL

ALLGÄUER BRÄNDE & LIKÖRE

Pfirsichlikör	2,80 €
Enzian	2,80 €
Obstler	2,80 €
Grappa	2,80 €
Haselnuss	3,10 €
Bier - Schnaps	2,80 €
Quittenbrand	2,80 €
Honig Williams	2,80 €
Marille	2,80 €

RUM

Havanna Club 3 Jahre	2,58 €
Havanna Club 7 Jahre	3,50 €

WHISKY

Slyrs (Bayrischer Whisky)	3,60 €
Glenmorangie 10 years	3,90 €
Tullamore Dew	2,70 €
Jack Daniels	2,70 €

KORN & AQUAVIT

Nordhäuser Doppelkorn	2,70 €
Malteser Kreuz	2,70 €
Linie Aquavit	3,40 €

KRÄUTER & BITTER

Jägermeister	2,70 €
Odl - mit Biokräuter	2,90 €
Underberg	2,50 €
Ramazotti	2,80 €
Becherovka	2,70 €
Radeberger Bitter	2,60 €

WODKA & GIN

Wodka Absolut	2,70 €
Gordon 's Dry Gin	2,50 €

DIVERSES

Baileys Irish Cream	2,50 €
Remy Martin VSOP	3,40 €

EISVARIATIONEN ICE VARIATIONS

KARAMELLTRAUM^{A,G,H}

Schokoeis, Vanilleeis und Stracciatellaeis
im Karamellbad garniert mit Sahne und Krokant

CARAMEL DREAM^{A,G,H}

Chocolate ice cream, vanilla ice cream and stracciatella ice cream in caramel bath Garnished with cream and croquet

7,80 €

EIS UND HEISS^{A,G,I}

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

ICE AND HOT

Vanilla ice cream with hot raspberries

7,80 €

UNSERE EISSORTEN

Vanilleeis^{A,G,I}, Schokoeis^{A,G,F,I,4}, Erdbeereis^{A,G,I},
Zitronensorbet^{A,I} Joghurteis^G, Stracciatellaeis^{A,G,F},
Mangoeis^{A,I}

OUR ICE CREAM

Vanilla ice cream^{A,G,I}, chocolate ice cream^{A,G,F,I,4}, blueberry ice cream^{A,G,I}, ananas
ice cream^{A,G,I} yoghurt ice cream, stracciatella ice cream^{A,G,F}, peach ice cream^{A,G,I}

KUGEL BALL 2,30 €



EXOTISCHER FRÜCHTEBECHER^{A,G}

Mangoeis, Joghurteis & Zitronensorbet
mit Früchten der Saison und Naturjoghurt

EXOTIC FRUIT CUP^{A,G}

Peach ice cream, ananaseis and yoghurt ice cream

With fruits of the season and natural yoghurt

7,80 €

EI TRIFFT APFEL^{A,G,2,C}

Vanilleeis und Schokoeis mit Eierlikör und
Apfelmus dazu Sahne

IT IS AN APPLE^{A,G,2,C}

Vanilla ice cream and chocolate ice cream and apple sauce with cream

7,80 €

EISKAFFEE^{A,G,12}

Eisgewordener Kaffeegenuss mit Vanilleeis und Sahne

ICE COFFEE Ice cream coffee with vanilla ice cream and cream

5,60 €

EISSCHOKOLADE^{A,G}

flüssiger Schokoladentraum mit Vanilleeis und Sahne

ICE CHOCOLATE Liquid chocolate vanilla ice cream topped with cream

5,60 €



KIDSPARTY^{A,G}

Eine Kugel Eis nach Wahl
mit Haribo und Sahne

KIDS PARTIES^{A,G}

A ball of ice of your choice With haribo and cream

3,90 €

GASTHOF WEISSIG

BIERSTUBE & BALLSAL

BAUTZENER LANDSTRASSE 280

01328 DRESDEN

TEL: 0351 / 268 34 55

WWW.GASTHOF-WEISSIG-DRESDEN.DE

INFO@GASTHOF-WEISSIG-DRESDEN.DE