



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 Betriebsvergnügen, Tanzveranstaltungen und private Feste statt. Höhepunkt waren die alljährlichen Veranstaltungen des Dresdner Carneval 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**

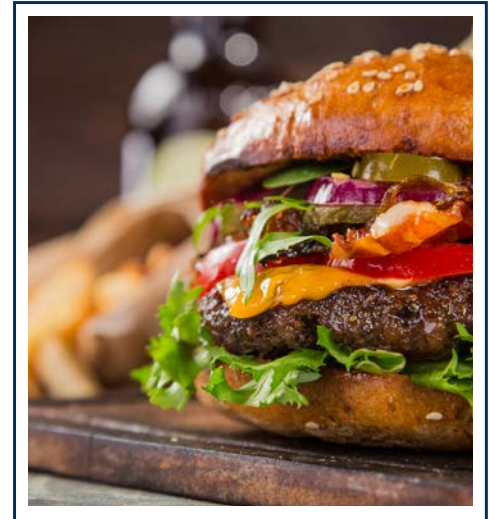


Mittwoch
ist Burgertag

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

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**

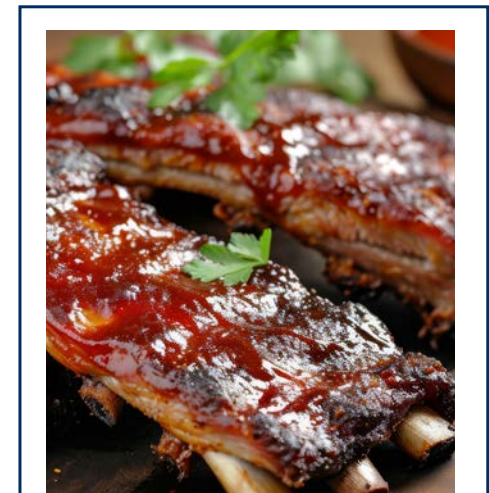


Donnerstag
ist Rippchentag

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

KLARE RINDERBRÜHE

mit Gemüsestreifen und feinen
Leberklößchen^C

CLEAR BEEF BROTH

WITH VEGETABLE STRIPS AND DELICATE LIVER DUMPLINGS

6,90 €

SOLJANKA ^{2,3, J}

mit einer Zitronenscheibe & Sauerrahm ^G verfeinert

SOLJANKA topped with a slice of lemon & sour cream

6,90 €

FEURIGE GULASCHSUPPE ^{J,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,E,C}

RAGOUT FIN topped with cheese and toast

8,90 €

BRUSCHETTA

hausgemachtes Tomatenragout ^{A,I,E,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

ROTE BEETE SALAT

mit geräucherten Forellenfilets^D & frischen

Meerrettich, dazu Landbrot

BEETROOT SALAD with smoked trout fillet &

fresh horseradish, served with country bread

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,J,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 Hähnchenstreifen und Pilzen,
Baguette ^{A,I,F}

with fried chicken 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 & parmesan

14,30 €

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE ^{A.1,C,G,L}

mit Schmorzwiebeln

HOMEMADE CHEESE SPÄTZLE WITH BRAISED ONIONS

15,80 €

BUNTE GEMÜSE-REIS-PFANNE

mit geräuchertem Tofu

COLORFUL VEGETABLE AND RICE STIR-FRY

WITH SMOKED TOFU

14,90 €

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 Kräuterreis

FILLET OF SALMON ON CREAMED SPINACH AND RICE

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, Cherry tomatoes and shaved parmesan

22,60 €

auf Wunsch mehr Garnelen

pro Stück **2,90 €**



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 €

HÄHNCHENBRUST „PICATTA“ ^{C;G}

PARMESAN-EIHÜLLE auf mediterranen
Grillgemüse und Tomatenreis

CHICKEN BREAST „PICATTA“ PARMESAN EGG COATING
ON MEDITERRANEAN GRILLED VEGETABLES AND TOMATO RICE

16,90 €

SPEZIAL SCHNITZEL AU FOUR ^{J,L,G}

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

zur Wahl Kroketten oder Pommes

PORK STEAK AU GRATIN with würzfleisch and cheese, served with buttered peas and a
choice of croquettes or French fries.

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}

CURED PORK ROAST in dark beer sauce with sauerkraut and homemade
potato dumplings

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 €

SAUERBRATEN „DRESDENER ART“

in Rosinensoße^G dazu Rotkohl & Klöße^{A.1;G}

SAXON ROASTED PICKLED BEEF with red cabbage & potato dumpling

19,90 €

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

and creamy mushrooms

22,50 €

...MIT SPIEGELEI

and a fried egg

19,80 €

BRAUMEISTERSCHNITZEL ^{A.1,C}

vom Schwein, gefüllt mit Schinken^{2,I0} & Käse ^{1,G}
dazu Buttererbsen^G & Pommes

BREWER'S STYLE PORK SCHNITZEL FILLED with ham and cheese,
served with buttered peas and French fries

21,90 €

EMPFEHLUNG VOM KÜCHENTEAM

RINDERGESCHNETZELTES „STROGANOFF“

mit Pilzen ,Gewürzgurke^{2;4;9}, Rote Beete
& Sauerrahm^G, dazu gebutterter Reis^G

BEEF STROGANOFF WITH MUSHROOMS, PICKLES, BEETROOT,
AND SOUR CREAM, SERVED WITH BUTTERED RICE

18,90 €

DIE BESTE

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 €

DAS DEFTIGSTE

TIEGELWURST^{2;3}

mit Speckkartoffelstampf^G und
Sauerkraut^{2;3;9;G}

HEARTY BLOOD SAUSAGE with bacon, mashed potatoes,
and sauerkraut

15,90 €



DAS SÜSSESTE

KAISERSCHMARRN (20 MIN ZUBEREITUNGSZEIT)

mit Rosinen⁶, gerösteten^{A,I,,C,G}

Mandeln und Apfelmus²

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

12,80 €

VON UNSEREM HAUSFLEISCHER

DREIERLEI BRATWÜRTSCHEN

Klassisch

Bärlauch

Wildbratwurst

mit Kartoffelstampf^G und Sauerkraut^{2;3;9;G}

16,90 €



BROTZEIT AFTERNOON SNACK

ALLGÄUER WURSTSALAT^{2,J,C,4,L}

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

ALLGÄU-STYLE SAUSAGE SALAD with red onions and pickled gherkin.

Served with bread, optionally with mountain cheese

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

WIRTSCHAUSJAUSEN^I

Variation von Schinken^{2,4,I,O}, hausgemachtem Kasslerbraten^I,
deftiger Knacker², Blut & Leberwurst dazu Allgäuer Rahm-
bergkäse^{I,G} & Bavaria Blue^{I,G} garniert mit saurem Gemüse⁹,
roten Zwiebeln, Senf^I & 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,
mustard^I & horseradish

16,40 €

25,90 € FÜR 2 PERSONEN FOR 2 PERSONS

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 & PICKLED CUCUMBER

13,10 EUR

DSSERT



APFELSTRUDEL A.1,C,G,6

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

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 Stewed Apple

7,30 EUR

SCHOKOKÜCHLEIN A.1;7;3

mit flüssigem Kern auf Kirschragout & Stracciatella Eis

CHOCOLATE CAKES with a liquid core on cherries raguot

and stracciatella ice cream

9,60 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 €

HEISSGETRÄNKE

TASSE KAFFEE	2,90 €
GLAS TEE	3,20 €
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 €

MINERALWASSER

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	5,40 €

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

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	SEVEN UP
ORANGE ^{1,4}	
0,20 l Flasche	3,30 €
0,40 l	5,30 €

SÄFTE & NEKTAR VON BAUER AUS SACHSEN

APFELSAFT NATURTRÜB

SAUERKIRSCHNEKTAR

ORANGENNEKTAR

0,20 l	3,40 €
0,40 l	5,10 €

SCHORLE

0,20 l	3,40 €
0,40 l	5,10 €

BANANENNEKTAR

JOHANNESBEERE

MARACUJA

ERFRISCHENDER GENUSS

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

ALMDUDLER	0,35 l	4,10 €
-----------	--------	--------

HAUSGEMACHTE LIMONADEN ^{0,5 L}

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

ROSÉWEINE

„DER ROSA SCHUH“ SCHIELER QBA BEREICH MEISSEN^F

Weingut Schuh – Sörnewitz | Sachsen
trocken

0,20l 8,90 €

0,75l 31,90 €

KANZLER SPÄTLESE ⁶

Nieder - Flörsheimer Frauenberg
Hatzfelder Hof, Rheinhessen
lieblich

0,20l 6,90 €

0,75l 24,50 €

ZWEIFELT ROSÉ ⁶

Domäne Wachau
trocken

0,20l 6,90 €

0,75l 23,50 €

GASTHOF HAUSWEIN



RIESLING ⁶

Bockenheimer Grafenstück

Pfalz

trocken

0,20l 5,90 €

1,00l 26,10 €

DORNFELDER ⁶

Bockenheimer Grafenstück

Pfalz

trocken

0,20l 5,90 €

1,00l 26,10 €

ROTWEINE

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 €

DIE SPEZIALITÄT

MUGA RIOJA RESERVA RIOJA

RESERVA DOCA

trocken

0,20l 10,90 €

0,75l 38,90 €

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

feine 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 ÖSTEREICHEN

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 €

A PERITIFS

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

P RICKELNDES

CUVÉE		PROSECCO	
ALTKÖTZSCHENBRODA			
0,10l	4,20 €	0,10l	4,50 €
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 Sulfite M Lupinen N Weichtiere

L ONGDRINKS

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 €
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

GARNISHED 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}, strawberry ice cream^{A,G,I}, lemon
ice cream^{A,G,I} yoghurt ice cream, stracciatella ice cream^{A,G,F}, mango ice cream^{A,G,I}

KUGEL BALL 2,30 €





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 €

SCHWARZWÄLDER-KIRSCH

Kirschen, Joghurteis^{G;4}, Schokoeis^{G;I;4},
Stracciatellaeis^{G;4}, Sahne^G und Schokosplitter^G

BLACK FOREST CHERRY

Cherries, Yogurt Ice Cream, Chocolate Ice Cream,
Stracciatella Ice Cream, Cream and Chocolate Chips

9,60 €

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, egg liqueur and apple sauce with cream

7,80 €

EISKAFFEE ^{A,G,12}

Eis gewordener Kaffee genuss 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 with vanilla ice cream topped with cream

5,60 €



Gruss aus
WEISSIG
 bei Weisser Hirsch.



GASTHOF WEISSIG

BIERSTUBE & BALLSAL

BAUTZENER LANDSTRASSE 280

01328 DRESDEN

TEL: 0351 / 268 34 55

WWW.GASTHOF-WEISSIG-DRESDEN.DE

INFO@GASTHOF-WEISSIG-DRESDEN.DE