



Handwerk schmeckt besser

Wir...

... begrüßen Sie herzlich im ehemaligen Pillnitzer Kammergut, in dem sich heute Handwerk, Genuss und Entspannung vereinen. Hier können Sie die ganze Vielfalt unserer Arbeit erschmecken und erleben.

... sind in Dresden bekannt für handwerkliche Backkreationen, feine Konditoreikunst und gelebte Kaffeekultur - am malerischen Pillnitzer Elbhang.

... werden seit 1910 für Tradition, Innovation und familiäre Herzlichkeit geschätzt von unseren Kundinnen, Kunden und Mitarbeitenden gleichermaßen.

... differenzieren uns durch traditionelle Herstellung, regionale Zutaten und einzigartige Sortimentsvielfalt. Als Innungsbäcker sind wir Botschafter des Backens.

... setzen auf unsere handwerklichen Köstlichkeiten aus Backofen und Konditorei sowie auf unser selbst hergestelltes Eis.

... leben unsere Leidenschaft für handwerkliche Backkunst – Tag für Tag, mit Hingabe und Freude.

... begeistern uns immer wieder für moderne und kreative Ideen, die uns erfolgreich voranbringen. Denn: Das Ergebnis zählt und glückliche Kunden sind die Basis unseres Handelns!

... wünschen Ihnen kulinarischen Wohlgenuss und einen angenehmen Aufenthalt in gemütlichem und liebevoll gestaltetem Ambiente unserer „Backwirtschaft“.

Herzlichst

Doreen und Andreas Wippler

mit dem gesamten Team

Ein guter Tag beginnt mit Frühstück





Mo – Fr ganztägig, Sa, So und feiertags bis 12 Uhr

Frühstücksbowl <small>A, B, D, H, I, K, S, V</small> Naturjoghurt mit hausgemachtem Chefmüsli, Obstsalat, Banane, Granatapfelkernen und Chiasamen	€ 8,90
Konditorfrühstück <small>H, Y</small> 2 Bäckersemmeln, Butter, hausgemachter Fruchtaufstrich, Honig	€ 7,60
Französisches Frühstück <small>A, C, E, H</small> 1 Croissant, Baguette-Scheiben, Butter, hausgemachter Fruchtaufstrich, Camembert	€ 8,30
Bäckerfrühstück <small>H, Y</small> 2 Bäckersemmeln, kleine Wurst- und Käsevariation, Butter	€ 10,80
Kleines Weinbergfrühstück <small>H, Y</small> 2 Bäckersemmeln oder 3 Scheiben Brot, kleine Käseplatte, Preiselbeeraufstrich, Butter, frisches Obst, 1 Glas Traubensaft	€ 14,20
Chia-Sandwich <small>A, B, C, D, E, R, S</small> 2 Scheiben Chia-Toast gegrillt, mit Avocado-Creme, Spiegelei, Tomate, an Salat	€ 13,60
Croissant Royal <small>1,2, 3, 6, A, C, D, E, H, R, S</small> gratiniertes Buttercroissant mit Kochschinken, Cheddar und Rührei, an Salat	€ 12,80
Großes Wipplerfrühstück <small>E, H, V, Y</small> 4 Bäckersemmeln, Butter, hausgemachter Fruchtaufstrich, Honig, Wurst- und Käseauswahl, Portion Rührei, 1 Piccolo-Sekt, 2 Gläser Orangensaft, 2 Tassen Kaffee	€ 34,80
Großes Schlemmerfrühstück für Zwei <small>A, B, D, E, H, I, J, K, S, V, Y</small> 6 Bäckersemmeln, Butter, hausgemachte Nuss-Nougatcreme (vegan), Honig, hausgemachter Fruchtaufstrich, Portion Rührei, Wurst- und Käsespezialitäten, 2 Gläser Müsli mit Joghurt, 1 Piccolo-Sekt, 2 Gläser Orangensaft, 2 Heißgetränke nach Wahl, 2 Stück Kuchen Ihrer Wahl	€ 42,00
 Pancakes (vegan) <small>2, 3, 6, A, D</small> hausgemachte vegane Pancakes mit Ahornsirup und frischem Obst	€ 10,40
Zwergen-Frühstück <small>A, C, G, H, J</small> 1 Milchbrötchen, 2x Nutella, Butter, 1 Tasse Kakao	€ 6,10

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne auch glutenfreies Brot (Y) zu Ihrem Frühstück.

Mehr Frühstücksideen zum Auswählen und selbst gestalten...

Mo – Fr ganztägig; Sa, So und feiertags bis 12 Uhr

	3 Scheiben glutenfreies Brot (getoastet) (vegan) ^Y	€	4,50
	Butter ^H / Honig / Frischkäse ^H	je €	1,50
	hausgemachter Fruchtaufstrich (vegan)	€	1,70
	hausgemachte Nuss-Nougatcreme (vegan) ^J	€	2,00
	Naturjoghurt ^H	€	3,70
	Naturjoghurt mit hausgemachtem Chefmüsli ^{A, B, D, H, I, K, S, V}	€	7,20
	Naturjoghurt mit Obstsalat ^H	€	7,70
	Obstsalat (vegan)	€	7,50
	geräucherter Lachs mit Honig-Feigensenf-Soße ^{R, U}	€	11,60
	Gekochtes Ei ^E	€	1,90


Rührei/Spiegelei aus 2 Eiern mit Baguettescheiben ^Y

	Natur ^E	€	5,00
	Kräuter ^E	€	5,80
	Tomate ^E	€	6,50
	Kochschinken ^{2, 3, 6, E}	€	6,50
	Bacon ^{2, 3, E}	€	7,30
	Käse ^{E, H}	€	7,30
	Räucherlachs ^{E, U} (gebraten)	€	8,50
	jede weitere Zutat (ausgenommen Bacon und Räucherlachs)	€	1,00
	Bacon ^{2, 3} als weitere Zutat	€	2,60
	Räucherlachs ^U als weitere Zutat	€	3,90

Unser hausgemachtes Chefmüsli sowie unseren hausgemachten Fruchtaufstrich finden Sie auch an unserer Verkaufstheke.

Appetitliches aus unserer Küche

Salate, Gemüse & Co.


Gartensalat mit Hähnchenbrustwürfeln <small>D, E, R, S, V, Y</small> gemischter Blattsalat mit Tomate, Gurke, Ei, Hähnchenbrustwürfeln, Balsamicozwiebeln, Sesammayonnaise und kernigen Saaten, an Brotvielfalt	€ 15,60
Fruchtiger Sommersalat mit Feta <small>D, H, R, S, Y</small> gemischter Blattsalat mit buntem Obstmix der Saison, Feta, Waldbeerdressing und kernigen Saaten, an Brotvielfalt	€ 15,40
 Rote-Linsen-Kokos-Suppe <small>(vegan) Q, Y</small> würzige vegane Suppe mit roten Linsen, Kokosmilch und Ingwer, an Brotvielfalt	€ 8,90

Snacks

Würzfleisch vom Huhn <small>A, G, H, Q, U, V, Y</small> im Förmchen, mit Baguette und Zitronenecke	€ 8,70
Überbackenes Ofenbrot <small>2, 3, 6, D, H, R, S, Y</small> Brotscheibe mit Kochschinken, Lauch und Crème fraîche, mit Käse überbacken, an Salat	€ 12,80
Croissant à la Burrata <small>2, 3, A, C, D, E, H, L, R, S, V</small> Croissant mit Pestofrischkäse, Tomaten-Rucola-Salat, Burrata (gefüllter Mozzarella), geschmolzenen Cocktailtomaten und Sesammayonnaise	€ 16,10
Wippler-Burger <small>A, C, D, H, R, S</small> Burger-Bun aus eigener Herstellung, Rindfleischpatty vom Stolpener Rind, mit Käse überbacken, saure Gurke, Zwiebel, Tomate, an Salat	€ 16,20
Mecker-Bissen-Burger <small>A, C, D, E, H, K, S</small> Brioche-Bun aus eigener Herstellung, gratinierter Ziegenkäse, Honig, Thymian, Preiselbeerfrischkäse, an Salat mit Weintrauben und karamellisierten Walnüssen	€ 16,10
Ofenkartoffel <small>D, H, R, S</small> im Ofen gebackene Kartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark, an Salat	€ 10,50
Ofenkartoffel mit Lachs <small>D, H, R, S, U</small> im Ofen gebackene Kartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark und Räucherlachs, an Salat	€ 14,00

Nix gefunden? In unserer Theke finden Sie auch eine Auswahl an herzhaften Kuchen und belegten Brötchen. Außerdem hält unsere Küche ein Tagesangebot für Sie bereit. Unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft dazu.

Wir legen unsere Kreativität auf Eis

Wipplers »Kleiner« 1, A, G, H, Y Probiersteller mit 5 kleinen Kugeln verschiedenem Eis, Sahnehäubchen, Dekor	€ 6,60
Blaubeer-Becher 1, 2, A, G, H je 1 Kugel Buttermilch-Blaubeer- und Joghurteis, Naturjoghurt, Blaubeeren und Dekor (ohne Sahne)	€ 8,50
 Fruchtgarten (vegan) 1, Y 3 Kugeln veganes Fruchtsorbet mit frischen Früchten (ohne Sahne)	€ 9,80
Eisbecher „Schwarzwälder Art“ 1, 2, 3, A, G, H, mit Alkohol je 1 Kugel Schokoladen-, Stracciatella- und Vanilleeis, hausgemachte Kirschgrütze, Kirschlikör, Sahnehäubchen, Dekor	€ 10,60
Schwedeneisbecher »Anna Karlsson« 3, A, E, G, H, mit Alkohol 2 Kugeln Schokoladen- und 1 Kugel Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Sahnehäubchen, Dekor	€ 10,60
Korn & Flocke 1, 2, 3, A, B, D, H, I, K, S, V, Y je 1 Kugel Joghurt- und Fruchteis nach Wahl, Naturjoghurt, hausgemachte Fruchtgrütze, hausgemachtes Knuspermüsli, Dekor (ohne Sahne)	€ 10,60

Gerne können Sie sich auch Ihren individuellen Eisbecher aus dem aktuellen Angebot unserer Eistheke zusammenstellen. Dafür berechnen wir 2,50 € pro Eiskugel und für eine Portion Sahne 1,60 €.

Eis für die kleinen Naschkatzen

Eisprinzessin „Rosa“ 1, G, H, Y 1 Kugel rotes Fruchteis mit Sahnehäubchen und bunten Schokolinsen	€ 5,60
Kleiner Eiskönig A, E, G, H 1 Kugel Schokoladeneis mit Sahnehäubchen und schokoladigen Butterstreuseln	€ 5,70

Eisgetränke

Eisschokolade G, H 1 Kugel Schokoladeneis, kalter Schokoladendrink, Schlagsahne	€ 6,00
Eiskaffee H Kaffee, Vanilleeis, Schlagsahne	€ 5,95
Milchshake H, Y Milch, 1 Kugel Eis nach Wahl	€ 6,20
Iced Pink Latte 2, H, Y Milch, Rote Bete, Açai, Gewürze, 1 Kugel Eis nach Wahl, Schlagsahne, Dekor	€ 6,50

Mit viel Liebe und Sorgfalt werden alle Eiskreationen von unseren Eiskonditorinnen in Handarbeit hergestellt.

Alles aus der Kaffeebohne

Tasse frisch gebrühter Bohnenkaffee auf Wunsch auch als Kaffee Crema	€ 3,50 + 0,15€
Kännchen frisch gebrühter Bohnenkaffee auf Wunsch auch als Kaffee Crema	€ 5,40 + 0,15€
Pott frisch gebrühter Bohnenkaffee auf Wunsch auch als Kaffee Crema	€ 4,80 + 0,15€
Tasse Cappuccino _H auf Wunsch auch mit Schlagsahne	€ 4,10 + 0,20€
Großer Cappuccino _H auf Wunsch auch mit Schlagsahne	€ 5,35 + 0,20€
Weißer Cappuccino _H doppelter Espresso mit weißer Schokolade und Milchschaum	€ 5,70
Latte Macchiato _H	€ 4,90
Großer Milchkaffee _H	€ 5,35
Espresso	€ 3,00
Espresso Macchiato _H	€ 3,60
Doppelter Espresso	€ 4,50
Doppelter Espresso Macchiato _H	€ 4,90
Eis trifft heiß _{H, Y} Eis nach Wahl badet in Espresso	€ 5,50
Wir empfehlen zum Kaffee:	
Extra Geschmack (Sirup) Amaretto ₁ , Haselnuss _{1, J} , Karamell, Pfefferminz _{1, 10} , Vanille, Zimt ₁	€ 1,00

Alle Getränke können auch mit Haferdrink _D zubereitet werden. Hierfür berechnen wir einen Aufpreis von 1,00 €.

Alle Kaffeesorten/-variationen sind auch entkoffeiniert erhältlich.

Besonderes aus Kaffee und Schokolade

Kaffee »Sächsisch« _{E, H} Kaffee, Eierlikör, Schlagsahne	€ 6,50
Kaffee »Baileys« _{1, C, H} Kaffee, Baileys, Schlagsahne	€ 6,50
Pott Chococino _H Schokolade mit Espresso	€ 5,90
Pott White Chococino _H weiße Schokolade mit Espresso	€ 5,90
Pink Latte _H Milch, Rote Bete, Açai, Gewürze, Espresso	€ 5,50
Pott Schokolade _H mit Schlagsahne	€ 5,00 + 0,30€
Pott Weiße Schokolade _H mit Schlagsahne	€ 5,00 + 0,30€
Tasse Schokolade fürs Kind _H heiß oder kalt	€ 2,50
Halb & Halb _H weiße trifft dunkle Schokolade	€ 5,10
Pfefferminzschokolade _{1, 10, H} Schokolade, Pfefferminzsirup, Schlagsahne	€ 5,40
Baileys-Schokolade _{1, C, H} Schokolade, Baileys, Schlagsahne	€ 6,80
Chai Latte _H gewürzter schwarzer Tee mit Milch	€ 5,20
Pott Milch _H heiß oder kalt	€ 2,70

Unsere Schokoladen werden mit Milch_H, auf Wunsch auch mit Haferdrink_D zubereitet.
Hierfür berechnen wir einen Aufpreis von 1,00 €.

Kuchen und Torten

Wir bieten Ihnen eine vielfältige Auswahl an Kuchen und Torten aus eigener Herstellung, die je nach Saison und Jahreszeit variiert. Lassen Sie sich an unserer Verkaufstheke beraten, wählen Sie aus und bestellen Sie. Wir bringen Ihnen Ihre Auswahl an den Tisch.

Teespezialitäten

Eilles Tea – Diamond [®]

(Tee im Pyramidenbeutel, in dem sich der Geschmack des Tees optimal entfalten kann)

Serviert im Portionsglas 0,3 l

€ 4,20

Assam Spezial BROKEN

kräftiger Tee aus Nordindiens Plantagen – gehaltvoll malzig

Sonne Asiens – Blatt

zart-herber Grüntee mit Lemongras und exotisch, frischem Zitrus-Aroma

Kräutergarten

aromatische Kräutermischung aus Lemongras, Minze, Rooibos, Süßholzwurzel, Zimt, Fenchel, Holunderbeeren, Kamille, Brombeerblättern und Wollblume

Vita Orange

spritzige Früchtemischung aus Hibiskus, Apfel, Zimt und Orangenschalen, mit 7 Vitaminen

Pfefferminze

besonders aromatisch und erfrischend durch die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter

Sommerbeeren

liebliche Früchtemischung aus Apfel, Hibiskus, Hagebuttenschalen, Holunderbeeren, mit sommerlichem Himbeer-Erdbeer-Aroma verfeinert

Gerne gießen wir Ihren Tee auch ein zweites Mal auf. Hierfür berechnen wir 0,50 €

Teespezialitäten

Eilles Tea – lose

Serviert im Teekännchen

€ 5,70

Darjeeling Royal First Flush - Blatt

noble Frühlingspflückung mit spritzig-frischer an Maiglöckchen erinnernder Note

Ostfriesen Mischung - Broken

ausgesuchte Assams mit typisch goldenen Blattspitzen bestimmen diesen kräftig-würzigen Nachmittagstee

Earl Grey - Blatt

Edle Assam-Darjeeling-Blattmischung, benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinster Bergamottenfrüchte

Bio Grüntee Wulu Cha Yantou - Blatt

biologisch angebauter Spitzengrüntee aus China – duftig, blumig und zart

Grüntee White Fu

edle grüne und weiße Tees mit Fruchtstücken und zartem Aroma

China Yasmin Tai Mu Long Zhu

handgerollte Jasminperlen – eine unvergleichliche Köstlichkeit

Bio Vervenia

spritzige Kräuterkomposition aus Verbene, Zitronenmelisse und Lemon Myrte aus biologischem Landbau

Relax Ayurvital

pikante Kräuter-Gewürzmischung mit Apfel, Rotbusch, Zimt, Ingwer, Orangenschalen, Weißdorn, Johanniskraut, Kamille, Anis, Baldrianwurzel, Koriander und Kardamom – eine genussvolle Auszeit

Mineralwasser

LICHTENAUER	0,25 l	€	3,20
spritzig - prickelnd frisch	0,75 l	€	5,50
medium - erfrischend, mit weniger Kohlensäure			
pur - angenehm natürlich			

Erfrischungsgetränke

Hausgemachte Limonade ^γ	0,33 l	€	4,50
BIONADE ^c	0,33 l	€	4,10
Holunder naturtrübe Zitrone naturtrübe Orange			
COCA COLA ¹	0,33 l	€	4,00
COCA COLA ZERO ^{1, 7, 8}	0,33 l	€	4,00
MEZZO-MIX ¹	0,33 l	€	4,00
Cola küsst Orange			
LICHTENAUER Tonic Water ⁹	0,25 l	€	3,80
LICHTENAUER Ginger Ale	0,25 l	€	3,80
Orangensaft frisch gepresst	0,20 l	€	5,50

Heide-Säfte

Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft,	0,20 l	€	3,60
Traubensaft, Bananennektar ³ ,	0,50 l	€	7,20
Mangonektar, Rhabarbernektar, Maracujanektar ³ , Tomatensaft, Kirschnektar			

Alle Fruchtsäfte sind auch als Schorle erhältlich!

Flaschen-Biere

RADEBERGER PILSNER _C hellgoldfarbenes, hopfenbetontes Pilsner	0,33 l	€ 3,90
EIBAUER Schwarzbier _C feinwürzig und aromatisch, vollmundiger und eleganter Genuss	0,33 l	€ 3,90
SCHÖFFERHOFER Hefeweizen _{A, C} bernsteinfarbig schimmerndes, naturtrübes Hefeweizen	0,50 l	€ 4,90
SCHÖFFERHOFER alkoholfrei _{A, C} alkoholfreies Hefeweizen, feinherb und spritzig	0,50 l	€ 4,90
FELDSCHLÖßCHEN naturtrübes Radler _C erfrischend-spritziges Biermischgetränk	0,33 l	€ 3,90
Radeberger alkoholfrei _C hellgoldfarbenes, wohltuend hopfenbetontes Pilsner	0,33 l	€ 3,90

Wein

Weingut Steffen Loose - Niederau

Weißer Stoff, Qualitätswein trocken _V Cuvée aus Müller-Thurgau, Chardonnay, Goldriesling und Weißburgunder	0,10 l 0,25 l	€ 4,50 € 7,90
SCHIELER – Rotling, feinherb _V Cuvée aus roten und weißen Trauben	0,10 l 0,25 l	€ 4,60 € 8,20
Roter Stoff, Qualitätswein trocken _V Cuvée aus Dornfelder und Spätburgunder	0,10 l 0,25 l	€ 4,80 € 8,40

Sekt & Cocktails

Glas GRAF VON WACKERBARTH _V trocken, halbtrocken oder rosé	0,10 l	€ 4,00
Picco GRAF VON WACKERBARTH _V trocken, halbtrocken oder rosé	0,20 l	€ 5,50
Sekt GRAF VON WACKERBARTH _V trocken, halbtrocken oder rosé	0,75 l	€ 20,00
Dresdner Engel – WACKERBARTH _V	0,375 l	€ 18,00
Aperol Spritz _{1, V} Aperol, Prosecco, Mineralwasser	0,33 l	€ 7,90
Grapperol Spritz _{1, 2, 3, 7, 9} Aperol, Grapefruitsirup, Mineralwasser	0,33 l	€ 7,90

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwärzt
- 6 mit Phosphat
- 7 mit Süßungsmitteln
- 8 enthält eine Phenylalanin-Quelle
- 9 chininhaltig
- 10 mit Farbstoff E 102: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.

Deklarationspflichtige Allergene

- A Gluten: Weizen (Auch Dinkel, Emmer und Einkorn sind Weizenarten.)
- B Gluten: Roggen
- C Gluten: Gerste
- D Gluten: Hafer
- E Eier
- F Erdnüsse
- G Soja
- H Milch
- I Mandeln
- J Haselnüsse
- K Walnüsse
- L Cashewnüsse
- M Pecannüsse
- N Paranüsse
- O Pistazien
- P Macadamianüsse
- Q Sellerie
- R Senf
- S Sesamsamen
- T Krebstiere
- U Fisch
- V Schwefeldioxid/Sulfite
- W Lupinen
- X Weichtiere
- Y Weitere Allergene und/oder Zusatzstoffe variieren je nach Zusammensetzung (z.B. Brötchen-, Brot-, Käse-, Wurst-, Kuchen-, Eis- oder Limonadensorte). Unser Servicepersonal informiert Sie dazu gerne.