



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 das Erlebnis handwerklicher Backkreationen und Kaffeekultur am malerischen Pillnitzer Elbhang.

... werden seit 1910 von unseren Kunden und Mitarbeitern für Tradition, Innovation und unsere familiäre Herzlichkeit geschätzt.

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

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

... leben unsere Leidenschaft für handwerkliche Backkunst.

... begeistern uns jeden Tag aufs Neue 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 Feiertage bis 12 Uhr

<b>Matcha-Bowl</b> 8, A, D, H Joghurt, Power-Matcha (Matcha, Maca, Moringa, Weizengras, Gerstengras Pulver), Haferflocken, Dinkelflocken, Leinsamen, Milch, Banane, Heidelbeeren, Schokocrumble (Butter, brauner Zucker, Weizenmehl, Salz, Kakao)	€ 7,20
<b>Wipplerfrühstück</b> A, B, D, H 2 Bäckersemmeln, Butter, hausgemachte Konfitüre, Honig	€ 6,90
<b>Französisches Frühstück</b> 8, A, B, D, H 1 Croissant, Baguettescheiben, Butter, hausgemachte Konfitüre, Camembert	€ 7,70
<b>Herzhaftes Wipplerfrühstück</b> 8, H 2 Bäckersemmeln, kleine Wurst- u. Käsevariation, Butter	€ 8,20
<b>Kleines Weinbergfrühstück</b> 8, A, B, D, H, R 2 Bäckersemmeln oder 3 Scheiben Brot, kleine Käseplatte, Feigensenf, Butter, frisches Obst, 1 Glas Traubensaft	€ 11,90
<b>Chiatoast</b> A, B, C, E, R 1 Scheibe Chiatoast mit Avocadocreme, Spiegelei, Tomate gegrillt, an Salat	€ 11,90
<b>Borsberg-Frühstück</b> 8, A, B, D, H, R 2 Bäckersemmeln oder 3 Scheiben Brot, kleine Wurstvariation, Grillwürstchen, Stolpener Landschinken, Senf, Weichkäse, Zwiebelmettwurst, Butter	€ 12,70
<b>„Am Elbufer“</b> 8, A, B, D, H, U 2 Bäckersemmeln oder 3 Scheiben Brot, Lachsplatte, Frischkäse, Feigensenfsoße, 1 Picco Sekt	€ 15,80
<b>Großes Wipplerfrühstück</b> 2, 3, 8, A, B, D, E, H, J 4 Bäckersemmeln, Butter, hausgemachte Konfitüre, Honig, Wurst- und Käseauswahl, Portion Rührei, 1 Picco Sekt, 2 Gläser Frühstückssaft, 2 Tassen Kaffee	€ 32,00
<b>Großes Schlemmerfrühstück für Zwei</b> 2, 3, 8, A, B, C, D, E, H, I, J, K 6 Bäckersemmeln, Butter, hausgemachte Nuss-Nougatcreme (vegan), Honig, hausgemachte Konfitüre, Portion Rührei, Wurst- und Käsespezialitäten, 2 Gläser Müsli mit Joghurt, 1 Picco Sekt, 2 Gläser Frühstückssaft, 2 Heißgetränke nach Wahl, 2 Stück Kuchen Ihrer Wahl	€ 40,00
<b>hausgemachte Pancakes</b> 8, A, E, H Mini-Pancakes mit Apfelmus und Obst	€ 8,50
<b>Zwergen Frühstück</b> 8, A, H, J 1 Milchbrötchen, 2x Nutella, Butter, 1 Kakao	€ 4,90

Gerne reichen wir Ihnen auch glutenfreies Brot dazu.

## Mehr Frühstücksideen zum Auswählen und selbst gestalten...

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

3 Scheiben glutenfreies Brot (getoastet)	€ 3,50
Butter <sub>8, H</sub> , Honig, Frischkäse <sub>8, H</sub>	€ 1,20
hausgemachte Konfitüre	€ 1,70
hausgemachte Nuss-Nougatcreme <sub>(vegan)</sub>	€ 1,90
Naturjoghurt <sub>8, H</sub>	€ 3,20
frischer Obstsalat	€ 6,90
Naturjoghurt mit Obstsalat <sub>8, H</sub>	€ 6,90
hausgemachtes Chefmüsli mit Obstsalat und Joghurt <sub>8, A, B, C, D, I, K, H</sub>	€ 7,70
geräucherter Lachs mit Honig-Feigensenf-Soße <sub>R, U</sub>	€ 10,20
Gekochtes Ei <sub>E</sub>	€ 1,50

### Rührei/Spiegelei aus 2 Eiern mit Baguettescheiben <sub>E</sub>

Natur	€ 4,50
Kräuter	€ 5,30
Tomate	€ 5,90
Kochschinken	€ 5,90
Bacon	€ 6,90
Käse <sub>8, H</sub>	€ 6,90
Räucherlachs <sub>U</sub>	€ 8,10
jede weitere Zutat (ausgenommen Bacon und Räucherlachs)	€ 0,90
Bacon als weitere Zutat	€ 2,40
Räucherlachs <sub>U</sub> als weitere Zutat	€ 3,70

Unser hausgemachtes Chefmüsli sowie unsere hausgemachte Konfitüre finden Sie auch an unserer Verkaufstheke.

# Appetitliches aus unserer Küche

## Salate, Gemüse & Co.

<b>Winzersalat</b> <small>8, A, B, C, D, H, K, R</small>	€ 11,90
gemischter Blattsalat mit geröstetem Winzerbrot, Gouda, Weintrauben, karamellisierten Walnüssen, Apfel und Hausdressing	
<b>Rote Beete-Brotsalat</b> <small>8, A, B, C, D, H, K, R</small>	€ 12,10
gemischter Blattsalat mit Rote Bete, gebackenen Brotwürfeln, Apfel, Zwiebel, gerösteten Kürbiskernen, Camembert und Hausdressing	
<b>Gebackene Brotsticks</b> <small>A, B</small>	€ 7,20
ofenfrische Brotsticks mit zweierlei Dips je nach Angebot (Durch die wechselnden Dips können die Inhaltsstoffe variieren. Gern gibt Ihnen unser Servicepersonal dazu Auskunft)	
<b>Käse-Hackfleisch-Lauchsuppe</b> <small>8, A, B, H</small>	€ 7,90
Hackfleisch, Lauch, Sahne, Schmelzkäse, Zwiebel, dazu Brot	

## Snacks

<b>Würzfleisch</b> vom Huhn <small>8, A, B, D, H</small>	€ 8,20
im Förmchen, mit Baguette und Zitronenecke	
<b>Überbackenes Ofenbrot</b> <small>8, A, B, H, R</small>	€ 12,50
Brotscheibe mit Schinken, Lauch, Crème fraîche und Käse überbacken, an Salat	
<b>Vegetarisches Ofenbrot</b> <small>8, A, B, H, R</small>	€ 13,10
Brotscheibe mit Crème fraîche, Spinat, Feta und Käse überbacken, an Salat	
<b>Camembert Toast</b> <small>8, A, B, C, H, R</small>	€ 13,20
1 Scheibe Chiatoast gegrillt mit Preiselbeer-Frischkäse, Apfel, Camembert und Honig überbacken, an Salat mit Hausdressing	
<b>Wippler-Burger</b> <small>8, A, H, Q, R, S</small>	€ 14,90
Dinkel-Sesam-Bun (aus eigener Herstellung), Rindfleischpattie mit Käse überbacken, saurer Gurke, Zwiebel, Tomate, an Salatgarnitur	
<b>Gebratener Ziegenkäse</b> mit Akazienhonig und Thymian <small>8, A, B, H, K, R</small>	€ 15,50
an Salat mit Trauben, Walnüssen und Winzerbrot	
<b>Herzhafte Kuchen</b> <small>8, A, E, H, R</small>	€ 3,60
nach Angebot (z.B. Zwiebel, Tomate-Mozzarella, Gemüse)	

Nix gefunden? Unsere Küche hält auch ein Tagesangebot für Sie bereit.

## Winter-Eisbecher

**Wipplers »Kleiner«** 8, H € 6,10  
Probierteller mit 5 kleinen Kugeln verschiedenem Eis, Sahne, Dekor

**»Heißer Apfel«** 8, H, I € 7,90  
1 Kugel winterliches Milcheis Bratapfel und 1 Kugel cremiges Milcheis Zimt, Sahnehäubchen, heißer Apfelmus

**Gewürzzwetschge** 8, H, mit Alkohol € 7,90  
1 Kugel cremiges Milcheis Zimt und 1 Kugel Milcheis Vanille mit heißen Zwetschgen (verfeinert mit Zimt, Anis, Nelkengewürz und Rotwein), Sahnehäubchen, Dekor

**Sturmhaube** 8, A, E, H, I, J, K+ € 9,80  
Windbeutel gefüllt mit 1 Kugel Milcheis Mohn-Marzipan und 1 Kugel cremiges Milcheis Zimt oder Milcheis Vanille, Sahne, winterliches Dekor (karamellierte Nüsse, Schokoladendekor)

**Schwarzwaldbecher** 8, E, H, mit Alkohol € 10,10  
1 Kugel Milcheis Schoko, 1 Kugel Milcheis Amarena  
1 Kugel Milcheis Vanille, hausgemachte Kirschgrütze, Kirschlikör, Sahne, Dekor

**Schwedenbecher »Anna Karlsson«** 8, E, H, J € 10,10  
2 Kugeln Milcheis Schoko, 1 Kugel Milcheis Eierlikör oder 1 Kugel Milcheis Vanille, Apfelmus, Eierlikör, Sahne, Dekor

**Nussknacker** 8, H, I, J, K, O € 10,40  
je 1 Kugel Milcheis Pistazie, Walnuss und Nougat, Ahornsirup, karamellierte Nüsse, Pistazien gehackt, Sahne, Dekor

Gerne können Sie sich auch Ihren individuellen Eisbecher aus dem aktuellen Angebot unserer Eistheke zusammenstellen.  
Dafür berechnen wir pro Eiskugel 2,50 € und für eine Portion Sahne 1,60 €.  
Alle Waffeln zur Dekoration enthalten Gluten und Spuren von Schalenfrüchten.

## EIS für die kleinen Naschkatzen

**kleine Nascherei** 8, H € 5,30  
1 Kugel Eis nach Wahl umrahmt von Goldbären, Smarties, Sahnehäubchen

**große Nascherei** 8, H € 7,30  
2 Kugeln Eis nach Wahl umrahmt von Goldbären, Smarties, Sahnehäubchen

Alle Eiskreationen werden in Handarbeit von unseren Eiskonditorinnen hergestellt.

## Kuchen und Torten

Unser vielfältiges Angebot an Kuchen und Torten aus eigener Herstellung variiert je nach Saison und Jahreszeit.

Lassen Sie sich an unserer Verkaufstheke beraten, wählen Sie aus und bestellen Sie. Ihre Auswahl bringen wir Ihnen an den Tisch.

## Alles aus der Kaffeebohne

Tasse frisch gebrühter Bohnenkaffee 9 als Kaffee Crema	€ 3,20 + 0,15€
Kännchen frisch gebrühter Bohnenkaffee 9 als Kaffee Crema	€ 4,90 + 0,15€
Pott frisch gebrühter Bohnenkaffee 9 als Kaffee Crema	€ 4,40 + 0,15€
Tasse Cappuccino 8, 9, H auf Wunsch auch mit Schlagsahne	€ 3,90 + 0,20€
Großer Cappuccino 8, 9, H auf Wunsch auch mit Schlagsahne	€ 4,95 + 0,20€
Weißer Cappuccino 8, 9, H doppelter Espresso mit weißer Schokolade und Milchschaum	€ 5,10
Latte Macchiato 8, 9, H	€ 4,50
Großer Milchkaffee 8, 9, H	€ 4,95
Espresso 9	€ 3,00
Doppelter Espresso 9	€ 4,40
Eis trifft heiß 8, 9, H Eis nach Wahl badet in Espresso	€ 5,20

### Wir empfehlen zum Kaffee

Extra Geschmack (Sirup) Amaretto I, Haselnuss J, Karamell 1, Pfefferminz, Vanille, Zimt	€ 1,00
--------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Alle Getränke können auch mit Soja- oder laktosefreier Milch zubereitet werden. Hierfür berechnen wir einen Aufschlag von 1,00€.

Alle Kaffeesorten/-variationen sind auch entkoffeiniert erhältlich.

## Besonderes aus Kaffee und Schokolade

Kaffee »Sächsisch« 8, 9, E, H Kaffee, Eierlikör, Schlagsahne	€ 6,20
Kaffee »Baileys« 8, 9, H Kaffee, Baileys, Schlagsahne	€ 6,20
Kaffee »Irish« 8, 9, H Kaffee, Whiskey, Schlagsahne	€ 6,20
Becher Chococino 8, 9, H Schokolade mit Espresso	€ 5,10
Becher White Chococino 8, 9, H weiße Schokolade mit Espresso	€ 5,10
Becher Schokolade 8, H mit Schlagsahne zzgl. 0,30 €	€ 3,80
Becher Weiße Schokolade 8, H mit Schlagsahne zzgl. 0,30 €	€ 3,80
Halb & Halb 8, H weiße trifft dunkle Schokolade	€ 3,90
Pfefferminzschokolade 1, 8, H Schokolade, Pfefferminzsirup, Schlagsahne	€ 4,60
Baileys Schokolade 8, H Schokolade, Baileys, Schlagsahne	€ 6,40
Becher Milch 8, H heiß oder kalt	€ 2,60

Unsere Schokoladen werden mit Milch, auf Wunsch auch mit laktosefreier oder Sojamilch zubereitet. Hierfür berechnen wir einen Aufschlag von 1,00€.

## Sonstige Heißgetränke

Grog	€ 5,20
Glühwein	€ 4,80
Glühwein mit Schuss mit Rum oder Amaretto	€ 5,80
Dresdner Eierpunsch	€ 5,20
Kinderpunsch	€ 4,20

# Teespezialitäten

Eilles Tea – Diamond®

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

wohltuende Kräuter von Lemongras, Rooibos, Brennnesselblättern, Apfel, Sonnenblumenblüten und Apfel-Quitten-Aroma

## Vita Orange

spritzige Früchtemischung aus Hibiskus, Apfel, Zimt, Orangen-Zitronenschalen mit 7 Vitaminen

## Pfefferminze

besonders aromatisch sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter

## Kaminfeuer

würzige Früchtemischung aus Apfel, Hagebuttenschalen, Hibiskus, Mandeln, Rooibos und feinstem Zitronenaroma

## Rooibus Winterpunsch

südafrikanischer Rotbusch mit feinem Winteraroma aus Rotbusch, Ingwer, Apfel, Zimtrinde, Kardamom, Kokosnussraspel, Aromen, schwarzem Pfeffer und Mandelstücken

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



# Teespezialitäten

Eilles Tea – lose Spezialitäten

Serviert im Teekännchen, ca. 2 – 3 Tassen

€ 5,70

## Darjeeling Royal First Flush Blatt

famose Frühlingspflückung mit spritzig-frischer Note

## Ostfriesen Mischung Broken

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

## Earl Grey Blatt

Darjeeling-Ceylon-China Mischung, benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinsten Bergamotte-Früchte

## Bio Grüntee Wulu Cha Yantou Blatt

biologisch angebaute Spitzengrüntee aus China – duftig, blumig und zart

## Grüntee White Fu

edle grüne, weiße und Oolong-Tees mit Fruchtstücken und zartem Aroma

## China Yasmin Tai Mu Long Zhu

handgerollte Jasminperlen – eine unvergleichliche Köstlichkeit

## Bio Vervenia

eine Empfehlung aus wohltuendem Digestif ist diese Kräuterkomposition aus Verbene, Zitronenmelisse und Lemon Myrte aus biologischem Landbau

## Relax Ayurvital

pikante Kräuter-Gewürzmischung aus Apfel, Rotbusch, Zimt, Ingwer, Orangenschalen, Weißdorn, Johanniskraut, Kamille, Anis, Baldrianwurzel, Koriander und Kardamom.  
Entspannung mit Genuss.

## English Caramel Blatt

feine, besonders milde Schwarzteemischung mit zartsüßen Karamellstücken und typisch englischem Sahne-Toffee-Aroma

„Und als das sprudelnd kochende Wasser auf den zarten Tee traf, fingen die Blätter an zu tanzen; sie drehten sich um die eigene Achse, wirbelten hoch und runter, berührten einander und sanken nach einigen Minuten ermattet zu Boden. – Es duftete köstlich.“

## Mineralwasser

GEROLSTEINER sprudel	0,25 l	€ 2,95
prickelnd frisch	0,50 l	€ 4,90
GEROLSTEINER medium	0,25 l	€ 2,95
erfrischend, mit weniger Kohlensäure	0,50 l	€ 4,90
GEROLSTEINER naturell	0,25 l	€ 2,95
angenehm natürlich	0,50 l	€ 4,90

## Erfrischungsgetränke

BIONADE Holunder c	0,33 l	€ 3,85
feinherb fruchtig		
BIONADE Ingwer Orange c	0,33 l	€ 3,85
aromatisch würzig		
BIONADE Schwarze Johannisbeere-Rosmarin c	0,33 l	€ 3,85
fruchtig herb		
BIONADE naturtrübe Zitrone c	0,33 l	€ 3,85
fruchtig-frisch		
BIONADE naturtrübe Orange c	0,33 l	€ 3,85
fruchtig-frisch		
FRITZ-KOLA Mischmasch 9	0,33 l	€ 3,85
Kola-Orange-Limonade		
COCA COLA 9	0,33 l	€ 3,85
MARGON Tonic Water 10	0,25 l	€ 3,55
Frühstückssaft D	0,20 l	€ 4,50
Haferflocken, Orange, Banane, Apfel und Möhre täglich frisch zubereitet		
Orangensaft frisch gepresst	0,20 l	€ 5,20

## Heide-Säfte

Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft,	0,20 l	€ 3,50
Bananennektar, Kirschnektar,	0,50 l	€ 6,90
Schwarzer Johannisbeernektar, Rhabarbernektar, Mangonektar, Traubensaft, Tomatensaft		

Alle Fruchtsäfte sind auch als Schorle möglich!

## Flaschen-Biere

<b>RADEBERGER PILSNER</b> hellgoldfarbenes, wohltuend hopfenbetontes Pilsner	0,33 l	€ 3,60
<b>EIBAUER Schwarzbier</b> feinwürzig und aromatisch vollmundig und eleganter Genuss	0,33 l	€ 3,60
<b>SCHÖFFERHOFER Hefeweizen</b> bernsteinfarbig schimmerndes, naturtrübes Hefeweizen	0,50 l	€ 4,60
<b>SCHÖFFERHOFER alkoholfrei</b> alkoholfreies Hefeweizen, feinherb und spritzig	0,50 l	€ 4,60
<b>FELDSCHLÖBCHEN naturtrübes Radler</b> erfrischend-spritziges Biermischgetränk	0,33 l	€ 3,60
<b>Radeberger alkoholfrei</b> hellgoldfarbenes, wohltuend hopfenbetontes Pilsner	0,33 l	€ 3,60

## Spirituosen

<b>Müller Drei</b> Coffee-Kräuterlikör Sächsischer Kräuter-Kaffee-Vanille-Likör aus der Likörfabrik Gustav Müller	2 cl 4 cl	€ 3,20 € 5,20
<b>JAMESON</b> Irish Whiskey	2 cl 4 cl	€ 3,50 € 5,90
<b>BAILEYS H</b> Original Irish Cream	2 cl 4 cl	€ 3,00 € 5,20
<b>DISARONNO</b> Amaretto	2 cl 4 cl	€ 3,00 € 5,20
<b>PASCAS</b> Rum	2 cl 4 cl	€ 3,00 € 5,20

## Wein

### Weinbau Steffen Loose - Niederau

Müller Thurgau Q.b.A. trocken v	0,10 l	€ 4,40
leicht mit angenehmem Muskatton und einer harmonisch eingebundenen Säure	0,25 l	€ 7,80

### Weingut Schuh - Coswig

Rosa Schuh Schieler trocken v	0,10 l	€ 4,40
im Duft finden sich Himbeer- und Erdbeeraromen wieder, begleitet von weißen Stachelbeeren	0,25 l	€ 7,80

Roter Schuh Dornfelder/Dunkelfelder trocken v	0,10 l	€ 4,40
Duft von herbem Holunder, Schwarzkirsche und Brombeeren, untermalt von einem Hauch Vanille	0,25 l	€ 7,80

### Weingut Zimmerling – Dresden-Pillnitz

Riesling trocken v	0,10 l	€ 5,60
frisch & elegant, feine Riesling-Aromatik animierend im Trinkfluss und gut strukturiert im Gaumen	0,25 l	€ 12,50

## Sekt

Glas GRAF VON WACKERBARTH trocken, halbtrocken oder rosé	0,10 l	€ 3,80
-------------------------------------------------------------	--------	--------

Picco GRAF VON WACKERBARTH trocken, halbtrocken oder rosé	0,20 l	€ 5,20
--------------------------------------------------------------	--------	--------

Sekt GRAF VON WACKERBARTH trocken, halbtrocken oder rosé	0,75 l	€ 18,50
-------------------------------------------------------------	--------	---------

Dresdner Engel - WACKERBARTH trocken	0,375 l	€ 16,50
-----------------------------------------	---------	---------

## Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- |    |                                                |
|----|------------------------------------------------|
| 1  | mit Farbstoff (z. B. Beta-Carotin, Riboflavin) |
| 2  | mit Konservierungsstoffen (z.B. Sorbinsäure)   |
| 3  | mit Antioxidationsmittel (z. B. Natriumsulfit) |
| 4  | mit Geschmacksverstärker                       |
| 5  | mit Stabilisator (Carrageen, Guarkernmehl)     |
| 6  | mit Emulgatoren                                |
| 7  | mit Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl)   |
| 8  | mit Milcheiweiß                                |
| 9  | koffeinhaltig                                  |
| 10 | chininhaltig                                   |
| 11 | mit Vitaminzusatz                              |

## Deklarationspflichtige Allergene

- |   |                          |
|---|--------------------------|
| A | Weizen (auch Dinkel)     |
| B | Roggen                   |
| C | Gerste                   |
| D | 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               |