

Das sind wir...

Die Bäckerei Wippler ist in Dresden bekannt für das Erlebnis handwerklicher Backkunst und Kaffeekultur am malerischen Elbhang.

Seit 1910 schätzen unsere Kunden und Mitarbeiter Tradition, Innovation und unsere familiäre Herzlichkeit.

Glückliche Kunden sind die Basis für unser stetiges Wachstum. Als Innungsbäcker sind wir Botschafter des Backens.

Wir differenzieren uns durch traditionelle Herstellung, regionale Zutaten und eine einzigartige Sortimentsvielfalt.

Und als moderner und verantwortungsbewusster Arbeitgeber achten wir darauf, dass die passenden Mitarbeiter zu uns finden.

Wir, die Mitarbeiter, Führungskräfte und die Inhaberfamilie Wippler, sind immer gut drauf, fleißig, kreativ und arbeiten eigenverantwortlich und im Team – denn das Ergebnis zählt.

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
Espresso Macchiato 8, 9, H mit Milchschaum	€ 3,60
Doppelter Espresso Macchiato 8, 9, H mit Milchschaum	€ 4,90
Eis trifft heiß 8, 9, H Moccaeis oder Zimteis badet in Espresso	€ 4,95

Wir empfehlen zum Kaffee

Extra Geschmack Zimt, Pfefferminz, Vanille, Karamell 1, Amaretto 1, Haselnuss 1, Lebkuchen	€ 1,00
---	--------

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

Alle Kaffeesorten/-variationen sind auch entkoffeiniert verfügbar.

Sie treffen Ihre Gebäckauswahl an der Verkaufstheke und unser Service bringt es Ihnen.

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
Kaffee »Italian« 8, 9, H Kaffee, Amaretto, Schlagsahne	€ 6,20
Espresso »Cortado« 8, 9, H Espresso, gezuckerte Milch, Milchschaum	€ 4,20
Pfefferminzschokolade 1, 8, H Schokolade, Pfefferminzsirup, Schlagsahne	€ 4,20
Becher Schokolade 8, H mit Schlagsahne zzgl. 0,30 €	€ 3,40
Becher Chococcino 8, 9, H Schokolade mit Espresso	€ 4,70
Schokotraum 8, 9, H Schokolade, Amaretto, Schlagsahne	€ 5,80
Russische Schokolade 8, H Schokolade, Rum, Schlagsahne	€ 5,80
Becher Weiße Schokolade 8, H mit Schlagsahne zzgl. 0,30 €	€ 3,40
Becher White Chococcino 8, 9, H weiße Schokolade mit Espresso	€ 4,80
Chai Latte – das feurige Trendgetränk 8, H Schwarztee Extrakt mit Zimt, Kardamon, Nelken, Fenchel und Anis	€ 4,80
Halb & Halb 8, H weiße trifft dunkle Schokolade	€ 3,50
Becher Milch 8, H heiß oder kalt	€ 2,40

Unsere Schokoladen werden mit Milch, auf Wunsch auch mit laktosefreier Milch zubereitet.

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

Sommerbeeren

reine, harmonische Früchtemischung mit sommerlichem Himbeer-Erdbeer-Aroma verfeinert

Vita Orange

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

Pfefferminze

besonders aromatisch sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter

Kamille

Kamillenblüten haben einen honigartigen Geschmack, sind angenehm beruhigend und ausgleichend

Rooibos Vanilla

südafrikanischer Rotbusch mit feiner Vanillenote

Kaminfeuer

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

Gern gießen wir Ihren Tee auch ein 2. Mal auf. Hierfür berechnen wir 0,50 €

„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.“

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

Ceylon Orange Pekoe Blatt

Hochland-Tee der Insel Sri-Lanka mit einem frischen,
fein herben Aroma

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 Darjeeling Green Blatt

charaktervoller Grüntee aus dem Hochland Darjeelings, von Plantagen
mit kontrolliertem biologischem Landbau mit zart-herber Note

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

Nepal Royal Fancy Oolong Tea Blatt

handgerollte halbfermentierte Teerart mit milder, nussiger
Geschmacksnote und lieblichem Duft

Bio Vervenia

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

Royal Rooibos Sanddorn

südafrikanischer Rotbusch mit Sanddornblüten, Saflorblüten
und markantem Sanddornaroma

Relax Ayurvital

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

Sonstige Heißgetränke

Heiße Zitrone, frisch gepresst	€ 3,70
Glühwein	€ 4,60
Dresdner Eierpunsch	€ 4,80
Grog	€ 5,20

Mineralwasser

GEROLSTEINER sprudel	0,25 l	€ 2,80
prickelnd frisch	0,50 l	€ 4,60
GEROLSTEINER medium	0,25 l	€ 2,80
erfrischend, mit weniger Kohlensäure	0,50 l	€ 4,60
GEROLSTEINER naturell	0,25 l	€ 2,80
angenehm natürlich	0,50 l	€ 4,60

Erfrischungsgetränke

BIONADE Holunder ^c	0,33 l	€ 3,80
feinherb fruchtig		
BIONADE Kräuter ^c	0,33 l	€ 3,80
Aromatisch würzig		
BIONADE Naturtrübe Zitrone ^c	0,33 l	€ 3,80
fruchtig-frisch		
BIONADE Naturtrübe Orange ^c	0,33 l	€ 3,80
fruchtig-frisch		
FRITZ-KOLA Mischmasch ⁹	0,33 l	€ 3,80
Kola-Orange-Limonade		
COCA COLA ⁹	0,33 l	€ 3,80
MARGON Tonic Water ¹⁰	0,25 l	€ 3,50
Frühstückssaft ^D	0,20 l	€ 4,00
Haferflocken, Orange, Banane, Apfel und Möhre täglich frisch zubereitet		
Orangensaft frisch gepresst	0,20 l	€ 4,90

Heide Säfte

Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft,	0,20 l	€ 3,10
Bananennektar, Kirschnektar,	0,50 l	€ 6,10
Schwarzer Johannisbeernektar, KiBa, Rhabarbernektar, Mangonektar, Traubensaft		

Alle Säfte sind auch als Schorle möglich!

Flaschen-Biere

RADEBERGER PILSNER hellgoldfarbenes, wohltuend hopfenbetontes Pilsner	0,33 l	€ 3,50
UR-KROSTITZER Schwarzes intensives Aroma und eine ausgeprägte Würzigkeit des Hopfens	0,50 l	€ 4,50
SCHÖFFERHOFER Hefeweizen bernsteinfarbig schimmerndes, naturtrübes Hefeweizen	0,50 l	€ 4,50
SCHÖFFERHOFER alkoholfrei alkoholfreies Hefeweizen, feinherb und spritzig	0,50 l	€ 4,50
FELDSCHLÖBCHEN naturtrübes Radler	0,33 l	€ 3,50
Radeberger alkoholfrei	0,33 l	€ 3,50

Weinbau Steffen Loose - Niederau

Müller Thurgau Q.b.A. trocken v	0,10 l	€ 4,40
leicht mit angenehmen 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	€ 5,40
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	€ 5,00
Sekt GRAF VON WACKERBARTH trocken, halbtrocken oder rosé	0,75 l	€ 18,10
Dresdner Engel - WACKERBARTH trocken	0,375 l	€ 16,50

Spirituosen

WILTHENER WEINBRAND	2 cl	€ 2,70
Feiner Alter	4 cl	€ 4,50
JAMESON	2 cl	€ 3,20
Irish Whiskey	4 cl	€ 5,60
ORIGINAL RADEBERGER BITTER	2 cl	€ 2,70
Kräuterlikör	4 cl	€ 4,50
Eierlikör _E	2 cl	€ 2,70
	4 cl	€ 4,50
Kirschlikör	2 cl	€ 2,70
	4 cl	€ 4,50
BAILEYS _H	2 cl	€ 2,70
Original Irish Cream	4 cl	€ 4,50
OLD PASCAS Dark	2 cl	€ 2,70
Rum	4 cl	€ 4,50
Amaretto	2 cl	€ 2,70
	4 cl	€ 4,50

Ein guter Tag beginnt mit Frühstück

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

Wipplerfrühstück <small>A, B, D, H</small> 2 Bäckersemmeln, Butter, hausgemachte Konfitüre, Honig	€ 6,20
Französisches Frühstück <small>8, A, B, D, H</small> 1 Croissant, Baguettescheiben, Butter, hausgemachte Konfitüre, Camembert	€ 7,50
Chiatoast <small>A, B, C, E, R</small> 2 Scheiben Chiatoast mit Avocadocreme, Spiegelei, Tomate als Doppeltoast gegrillt an Salat	€ 10,50
„Am Elbufer“ <small>8, A, B, D, H, U</small> 2 Bäckersemmeln oder 3 Scheiben Brot, Lachsplatte, Frischkäse, Feigensenfsoße, 1 Picco Sekt	€ 15,80
Frühstück am Weinberg <small>8, A, B, D, H, R</small> 2 Bäckersemmeln oder 3 Scheiben Brot, Käseplatte, Feigensenf, Butter, frisches Obst, 1 Glas Traubensaft	€ 18,50
Großes Wipplerfrühstück <small>2, 3, 8, A, B, D, E, H, J</small> 4 Bäckersemmeln, Butter, hausgemachte Konfitüre, Honig, Wurst- und Käseauswahl, Portion Rührei, 1 Picco Sekt, 2 Gläser Frühstückssaft, 2 Tassen Kaffee	€ 32,00
Großes Schlemmerfrühstück für Zwei <small>2, 3, 8, A, B, C, D, E, H, I, J, K</small> 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 Kaffeespezialitäten nach Wahl, 2 Stück Kuchen Ihrer Wahl	€ 40,00
hausgemachte Pancakes <small>8, A, E, H</small> Mini-Pancakes mit Apfelmus und Obst	€ 7,80
Zwergen Frühstück <small>8, A, H, J</small> 1 Milchbrötchen, Nutella, Butter, 1 Glas Kakao	€ 4,50

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

Brot- und Baguettekorb	€ 5,00
3 Scheiben glutenfreies Brot	€ 3,50
Butter _{8, H} , Honig, Frischkäse _{8, H}	€ 1,20
hausgemachte Konfitüre	€ 1,70
hausgemachte Nuss-Nougatcreme _{(vegan)J}	€ 1,90
verschiedener Aufschnitt aus Wurst und Käse _{8, H}	€ 6,80
Naturjoghurt _{8, H}	€ 3,10
Naturjoghurt mit Obstsalat _{8, H}	€ 6,70
frischer Obstsalat	€ 6,90
hausgemachtes Chefmüsli	
mit Obstsalat und Joghurt _{8, A, B, C, D, I, K, H}	€ 7,50
geräucherter Lachs mit Honigfeigensenfsoße _{R, U}	€ 10,20

Eierspeisen (ganztägig)

Gekochtes Ei _E € 1,50

Rührei aus 2 Eiern mit Baguettescheiben _E

Natur	€ 4,50
Kräuter	€ 5,30
Tomate	€ 5,90
Kochschinken	€ 5,90
Bacon	€ 6,90
Käse _{8, H}	€ 6,90
Räucherlachs _U	€ 8,10
jede weitere Zutat (ausgenommen Bacon und Räucherlachs)	€ 0,90
Bacon als weitere Zutat	€ 2,40
Räucherlachs _U 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.

Brotsalat mit Camembert 8, A, B, C, D, H, R gemischter Blattsalat mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln, mariniertem Camembert, Zwiebel, Apfel, Weintrauben und Hausdressing	€ 10,60
Gebackene Kartoffelspalten 8, H, R Kartoffelspalten mit hausgemachtem Kräuterquark an Salat und Hausdressing	€ 10,20
wahlweise mit Räucherlachs dazu 8, H, R, U	€ 13,80

Snacks

Würzfleisch vom Huhn 8, A, B, D, H im Förmchen mit Baguette und Zitronenecke	€ 7,50
Überbackenes Ofenbrot A, B, H, R Brotzscheibe mit Schinken, Lauch, Crème fraîche und Käse überbacken an Salat	€ 12,50
Chili con Carne 8, A, B, C, H, R Chili con Carne mit Käse auf geröstetem Bauernbrot, an Salat mit Hausdressing	€ 12,80
Wippler-Burger 8, A, H, Q, R, S Käse-Burger Bun (aus eigener Herstellung), Rindfleischpattie mit Käse überbacken, saurer Gurke, Zwiebel, Tomate, an Salatgarnitur	€ 14,70
Gebratener Ziegenkäse mit Akazienhonig und Thymian 8, A, B, H, K, R an Salat mit Trauben, Walnüssen und Winzerbrot	€ 15,50
Herzhafte Kuchen 8, A, E, H, R Nach Angebot (z.B. Zwiebel, Tomate-Mozzarella, Gemüse)	€ 3,60

Wir haben auch eine Auswahl an Tagesgerichten. Fragen Sie gern nach.

Winter-Eisbecher

Wipplers »Kleiner« 8, H Probiersteller mit 5 kleinen Kugeln verschiedenes Eis, Sahnehäubchen, Dekor	€ 5,90
»Heißer Apfel« 8, H, I 1 Kugel winterliches Milcheis Bratapfel und 1 Kugel cremiges Milcheis Zimt, Sahnehäubchen, heißer Apfelmus	€ 7,80
Gewürzzwetschge 8, H, mit Alkohol 2 Kugeln cremiges Milcheis Zimt mit heißen Zwetschgen (abgeschmeckt mit Zimt, Anis, Nelkengewürz und Rotwein), Sahnehäubchen, Dekor	€ 7,80
Schwarzwaldbecher 8, E, H 1 Kugel Milcheis Schoko, 1 Kugel Milcheis Amarena 1 Kugel Milcheis Vanille, Kirschen, Kirschlikör, Sahnehäubchen, Dekor	€ 9,90
Schwedenbecher »Anna Karlsson« 8, E, H, J 2 Kugeln Milcheis Schoko, 1 Kugel Milcheis Eierlikör, Apfelmus, Eierlikör, Sahnehäubchen, Dekor	€ 9,90
Nussknacker 8, H, I, J, K, O, P karamellierte Nüsse, Pistazien gehackt, Sahnehäubchen, Dekor	€ 10,10

EIS für die kleinen Naschkatzen

kleine Nascherei 8, H 1 Kugel Eis nach Wahl umrahmt von Goldbären, Smarties, Sahnehäubchen	€ 5,10
große Nascherei 8, H 2 Kugeln Eis nach Wahl umrahmt von Goldbären, Smarties, Sahnehäubchen	€ 7,10

Alle Waffeln zur Dekoration enthalten Gluten und Spuren von Schalenfrüchten.

Gerne können Sie sich auch Ihren individuellen Eisbecher aus dem aktuellen Angebot unserer Eistheke zusammenstellen.

Dafür berechnen wir pro Eiskugel 2,30 € und für eine Portion Sahne 1,40 €.

Das Eis wird von unseren Eiskonditoren im Haus hergestellt.

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 Kaschunüsse
- M Pecannüsse
- N Paranüsse
- O Pistazien
- P Macadamianüsse
- Q Sellerie
- R Senf
- S Sesamsamen
- T Krebstiere
- U Fisch
- V Schwefeldioxid / Sulphite
- W Lupinen
- X Weichtiere