



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



Handwerk schmeckt besser

Ein guter Tag beginnt mit Frühstück

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

„Morgenmunter-Porridge“ 8, A, D, H lauwarmes Porridge aus Haferflocken, Chiasamen und Hafermilch, mit Apfel, Honig, Zimt, Schokoraspeln und karamellisierten Walnüssen	€ 7,20
Konditorfrühstück A, B, D, H 2 Bäckersemmeln, Butter, hausgemachte Konfitüre, Honig	€ 7,60
Französisches Frühstück 8, A, B, D, H 1 Croissant, Baguette-Scheiben, Butter, hausgemachte Konfitüre, Camembert	€ 8,30
Bäckerfrühstück 8, H 2 Bäckersemmeln, kleine Wurst-/Käsevariation, Butter	€ 9,50
Kleines Weinbergfrühstück 8, A, B, D, H, R 2 Bäckersemmeln oder 3 Scheiben Brot, kleine Käseplatte, Feigensenf, Butter, frisches Obst, 1 Glas Traubensaft	€ 13,90
Chia-Sandwich A, B, C, E, R 2 Scheiben Chia-Toast gegrillt, mit Avocado-Creme, Spiegelei, Tomate, an Salat	€ 12,40
Borsberg-Frühstück 8, A, B, D, H, R 2 Bäckersemmeln oder 3 Scheiben Brot, kleine Wurstvariation, Grillwürstchen, Stolpener Landschinken, Senf, Weichkäse, Zwiebelmettwurst, Butter	€ 14,10
„Am Elbufer“ 8, A, B, D, H, U 2 Bäckersemmeln oder 3 Scheiben Brot, Lachsplatte, Frischkäse, Feigensenfsoße, 1 Piccolo Sekt	€ 17,10
Großes Wipplerfrühstück 2, 3, 8, A, B, D, E, H, J 4 Bäckersemmeln, Butter, hausgemachte Konfitüre, Honig, Wurst- und Käseauswahl, Portion Rührei, 1 Piccolo Sekt, 2 Gläser Frühstückssaft, 2 Tassen Kaffee	€ 34,40
Großes Schlemmerfrühstück für Zwei 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 Piccolo Sekt, 2 Gläser Frühstückssaft, 2 Heißgetränke nach Wahl, 2 Stück Kuchen Ihrer Wahl	€ 40,00
Hausgemachte Pancakes 8, A, E, H Mini-Pancakes aus eigener Herstellung, mit Apfelmus und Obst	€ 9,40
Zwergen Frühstück 8, A, H, J 1 Milchbrötchen, 2x Nutella, Butter, 1 Tasse Kakao	€ 5,90

Gerne reichen wir Ihnen zu Ihrem Frühstück auch glutenfreies Brot dazu.

Mehr Frühstücksideen zum Auswählen und selbst gestalten...

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

3 Scheiben glutenfreies Brot (getoastet)	€ 4,20
Butter _{8, H} / Honig / Frischkäse _{8, H} , hausgemachte Konfitüre	je € 1,30 € 1,70
 hausgemachte Nuss-Nougatcreme (vegan) _J	€ 2,00
Naturjoghurt _{8, H}	€ 3,50
Naturjoghurt mit hausgemachtem Chefmüsli _{8, A, B, C, D, I, K, H}	€ 6,90
geräucherter Lachs mit Honig-Feigensenf-Soße _{R, U}	€ 11,60
Gekochtes Ei _E	€ 1,70
Rührei/Spiegelei aus 2 Eiern mit Baguettescheiben _E	
Natur	€ 4,70
Kräuter	€ 5,50
Tomate	€ 6,20
Kochschinken	€ 6,20
Bacon	€ 7,10
Käse _{8, H}	€ 7,10
Räucherlachs _U (gebraten)	€ 8,30
jede weitere Zutat (ausgenommen Bacon und Räucherlachs)	€ 1,00
Bacon als weitere Zutat	€ 2,60
Räucherlachs _U als weitere Zutat	€ 3,90

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



Handwerk schmeckt besser

Appetitliches aus unserer Küche

Salate, Gemüse & Co.

Wintersalat mit gratiniertem Ziegenkäse und Feigen € 13,80
gemischter Blattsalat mit Honig und Thymian, Walnüssen, Winzerbrot
und unserem Hausdressing 8, A, B, C, H, K, R

Käse-Hackfleisch-Lauchsuppe 8, H € 8,50
Hackfleisch, Lauch, Sahne, Schmelzkäse, dazu Brot
(Allergene und Zusatzstoffe variieren je nach Brotsorte. Unser Servicepersonal informiert Sie dazu gern.)

Snacks

Würzfleisch vom Huhn 8, A, B, D, H € 8,30
im Förmchen, mit Baguette und Zitronenecke

Gebackene Brotsticks A, B € 7,20
ofenfrische Brotsticks mit zweierlei Dips je nach Angebot
(Allergene und Zusatzstoffe variieren je nach Brotsorte und Dip. Unser Servicepersonal informiert Sie dazu gern.)

Überbackenes Ofenbrot 8, A, B, H, R € 12,50
Brotscheibe mit Schinken, Lauch und Crème fraîche, mit Käse überbacken, an Salat

Gratiniertes Spinat-Feta-Croissant 8, A, B, H, R € 10,85
Croissant mit Spinat-Feta-Creme gefüllt und Käse überbacken, mit Salatgarnitur
Und Hausdressing

Gebackene Kartoffelspalten 8, H, R € 10,50
mit hausgemachtem Kräuterquark, an Salat und Hausdressing
wahlweise mit Räucherlachs dazu € 13,80

Wippler-Burger 8, A, H, Q, R, S € 15,40
Käse-Bun (aus eigener Herstellung), Rindfleischpattie vom Stolpener Rind,
mit Käse überbacken, saure Gurke, Zwiebel, Tomate, an Salatgarnitur

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 gern Auskunft dazu.



Handwerk schmeckt besser

Winter-Eisbecher

Wipplers »Kleiner« 8, H € 6,50
Probiersteller mit 5 kleinen Kugeln verschiedenem Eis, Sahne, Dekor

»Heißer Apfel« 8, H, I € 8,10
1 Kugel winterliches Milcheis Bratapfel und 1 Kugel cremiges Milcheis Zimt, Sahnehäubchen, heißer Apfelmus

Cherry Lady 8, A, E, H, I, J, K+ € 8,30
2 Kugeln Milcheis Vanille mit warmer, hausgemachter Kirschgrütze, Sahne und Dekor

Schwarzwaldbecher 8, E, H, mit Alkohol € 10,50
je 1 Kugel Milcheis Schoko, Milcheis Stracciatella und Milcheis Vanille, hausgemachte Kirschgrütze, Kirschlikör, Sahne, Dekor

Schwedenbecher »Anna Karlsson« 8, E, H, J € 10,50
2 Kugeln Milcheis Schoko, 1 Kugel Milcheis Eierlikör, Apfelmus, Eierlikör, Sahne, Dekor

Nussknacker 8, H, I, J, K, O € 10,80
je 1 Kugel Milcheis Pistazie, Walnuss und Nougat, Ahornsirup, karamellisierte Nüsse, Pistazien gehackt, Sahne, Dekor

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 €.

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

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

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.



Handwerk schmeckt besser

Alles aus der Kaffeebohne

Tasse frisch gebrühter Bohnenkaffee als Kaffee Crema	€ 3,30 € + 0,15
Kännchen frisch gebrühter Bohnenkaffee als Kaffee Crema	€ 5,10 € + 0,15
Pott frisch gebrühter Bohnenkaffee als Kaffee Crema	€ 4,60 € + 0,15
Tasse Cappuccino ^{8, H} auf Wunsch auch mit Schlagsahne	€ 3,95 € + 0,20
Großer Cappuccino ^{8, H} auf Wunsch auch mit Schlagsahne	€ 5,15 € + 0,20
Weißer Cappuccino ^{8, H} doppelter Espresso mit weißer Schokolade und Milchschaum	€ 5,30
Latte Macchiato ^{8, H}	€ 4,70
Großer Milchkaffee ^{8, H}	€ 5,15
Espresso	€ 3,00
Doppelter Espresso	€ 4,40
Eis trifft heiß ^{8, H} Eis nach Wahl badet in Espresso	€ 5,30
Wir empfehlen zum Kaffee:	
Extra Geschmack (Sirup) Amaretto ¹ , Haselnuss ¹ , Karamell ¹ , Pfefferminz ¹ , Vanille, Zimt, Lebkuchen ¹	€ 1,00

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

Alle Kaffeesorten/-variationen sind auch entkoffeiniert erhältlich.

Sonstige Heißgetränke

Heiße Zitrone aus frisch gepresster Zitrone	€ 3,70
Kinderpunsch	€ 4,20
Glühwein rot oder Apfel/Zimt ^v	€ 4,80
Grog	€ 5,20



Handwerk schmeckt besser

Besonderes aus Kaffee und Schokolade

Kaffee »Sächsisch« 8, E, H Kaffee, Eierlikör, Schlagsahne	€ 6,40
Kaffee »Baileys« 8, H Kaffee, Baileys, Schlagsahne	€ 6,40
Kaffee »Irish« 8, H Kaffee, Whiskey, Schlagsahne	€ 6,40
Pott Chococino 8, H Schokolade mit Espresso	€ 5,60
Pott White Chococino 8, H weiße Schokolade mit Espresso	€ 5,60
Pott Schokolade 8, H mit Schlagsahne	€ 4,50 + 0,30€
Pott Weiße Schokolade 8, H mit Schlagsahne	€ 4,50 + 0,30€
Tasse Schokolade fürs Kind 8, H heiß oder kalt	€ 2,00
Halb & Halb 8, H weiße trifft dunkle Schokolade	€ 4,60
Pfefferminzschokolade 1, 8, H Schokolade, Pfefferminzsirup, Schlagsahne	€ 5,10
Baileys-Schokolade 8, H Schokolade, Baileys, Schlagsahne	€ 6,50
Rum-Schokolade 8, H Schokolade, Rum, Schlagsahne	€ 6,50
Chai Latte 5, 8, H	€ 5,10
Pott Milch 8, H heiß oder kalt	€ 2,70

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



Handwerk schmeckt besser

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

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

Rooibos Winterpunsch

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

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



Handwerk schmeckt besser

Teespezialitäten

Eilles Tea – lose

Serviert im Teekännchen, ca. 2 – 3 Tassen

€ 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 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.



Handwerk schmeckt besser

Mineralwasser

GEROLSTEINER	0,25 l	€	3,10
sprudel - prickelnd frisch	0,50 l	€	5,10
medium - erfrischend, mit weniger Kohlensäure			
naturell - angenehm natürlich			

Erfrischungsgetränke

BIONADE ^c	0,33 l	€	3,95
Holunder Schwarze Johannisbeer-Rosmarin naturtrübe Zitrone naturtrübe Orange			
COCA COLA ¹	0,33 l	€	3,95
COCA COLA ZERO ^{1, 8}	0,33 l	€	3,95
MEZZO-MIX ¹	0,33 l	€	3,95
Cola küsst Orange			
MARGON Tonic Water ¹⁰	0,25 l	€	3,75
Frühstückssaft ^D	0,20 l	€	4,60
Haferflocken, Orange, Banane, Apfel und Möhre täglich frisch zubereitet			
Orangensaft frisch gepresst	0,20 l	€	5,40

Heide-Säfte

Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft	0,20 l	€	3,60
Traubensaft, Bananenektar	0,50 l	€	7,20
Mangonektar, Rhabarberektar Schwarzer Johannisbeerektar Tomatensaft, Kirschektar			

Alle Fruchtsäfte sind auch als Schorle erhältlich!



Handwerk schmeckt besser

Flaschen-Biere

RADEBERGER PILSNER c hellgoldfarbenes, wohltuend hopfenbetontes Pilsner	0,33 l	€ 3,80
EIBAUER Schwarzbier c feinwürzig und aromatisch vollmundig und eleganter Genuss	0,33 l	€ 3,80
SCHÖFFERHOFER Hefeweizen A, C bernsteinfarbig schimmerndes, naturtrübes Hefeweizen	0,50 l	€ 4,80
SCHÖFFERHOFER alkoholfrei A, C alkoholfreies Hefeweizen, feinherb und spritzig	0,50 l	€ 4,80
FELDSCHLÖBCHEN naturtrübes Radler c erfrischend-spritziges Biermischgetränk	0,33 l	€ 3,80
Radeberger alkoholfrei c hellgoldfarbenes, wohltuend hopfenbetontes Pilsner	0,33 l	€ 3,80

Spirituosen

Müller Drei 1 Coffee-Kräuterlikör	2 cl	€ 3,20
Sächsischer Kräuter-Kaffee-Vanille-Likör aus der Likörfabrik Gustav Müller	4 cl	€ 5,60
JAMESON 1 Irish Whiskey	2 cl	€ 3,65
	4 cl	€ 6,20
BAILEYS H Original Irish Cream	2 cl	€ 3,20
	4 cl	€ 5,60
DISARONNO 1 Amaretto	2 cl	€ 3,20
	4 cl	€ 5,60
PASCAS 1 Rum	2 cl	€ 3,20
	4 cl	€ 5,60



Handwerk schmeckt besser

Wein

Weinbau Steffen Loose - Niederau

Müller Thurgau Q.b.A. trocken v	0,10 l	€ 4,50
leicht mit angenehmem Muskatton und einer harmonisch eingebundenen Säure	0,25 l	€ 7,90

Weingut Schuh - Coswig

Rosa Schuh Schieler trocken v	0,10 l	€ 4,60
im Duft finden sich Himbeer- und Erdbeeraromen wieder, begleitet von weißen Stachelbeeren	0,25 l	€ 8,20
Roter Schuh Dornfelder/Dunkelfelder trocken v	0,10 l	€ 4,60
Duft von herbem Holunder, Schwarzkirsche und Brombeeren, untermalt von einem Hauch Vanille	0,25 l	€ 8,20

Sekt

Glas GRAF VON WACKERBARTH trocken, halbtrocken oder rosé	0,10 l	€ 4,00
Picco GRAF VON WACKERBARTH trocken, halbtrocken oder rosé	0,20 l	€ 5,50
Sekt GRAF VON WACKERBARTH trocken, halbtrocken oder rosé	0,75 l	€ 20,00
Dresdner Engel - WACKERBARTH trocken	0,375 l	€ 18,00



Handwerk schmeckt besser

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
10	chininhaltig

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