

WILLKOMMEN IM RESTAURANT E-VITRUM

Genießen Sie unser vielfältiges
á la carte Angebot oder gönnen Sie sich eines
unserer Specials und Events.

Wir wünschen guten Appetit und
freuen uns, dass Sie da sind!

e –LUNCH SPECIAL

MITTAGS-ANGEBOT | Drei-Gänge-Menü |
11 bis 17 Uhr | 19,00 EURO

KAFFEE & KUCHEN

KOMBI-ANGEBOT | ein Stück Kuchen aus unserer
Vitrine und eine Tasse Kaffee | 4,50 Euro

SONNTAGSBRUNCH

WOCHENEND-SPECIAL | Jeden letzten Sonntag im
Monat | reich gedeckte Tische und Flying Buffet |
inklusive Manufakturführung | Livemusik
39,00 EURO

VORSPEISE *STARTERS*

SCHAFSKÄSE-TARTE | 11,00 Euro
mit Oliven-Tapenade | lauwarmer Aprikosen-Pfifferlings-Salat

SHEEP-CHEESE-TARTE
with olive tapenade | lukewarm apricot-chanterelle-salad

GEBEIZTER LACHS | 13,00 Euro
mit Auberginen und Sesampaste | Gurken Allerlei | Sesam
PICKLED SALMON with eggplant and sesame paste | cucumbers | sesame

BUNTER BLATTSALAT | 14,00 Euro
mit gebratenen Hähnchenstreifen | Pilzen
MIXED SALAD with fried chicken strips | mushrooms

SUPPEN *SOUPS*

TOMATENESSENZ | 7,00 Euro
mit Tomatenschaum | Pesto Raviolo
TOMATO ESSENCE with tomato foam | pesto raviolo

KALTE GAZPACHO VERDE | 7,00 Euro
mit Paprikasorbet | Knuspergarnele
COLD GAZPACHO VERDE with paprika sorbet | crunchy shrimp

HAUPTGERICHTE *MAIN COURSES*

»VW CLASSICS«

FLAMMKUCHEN | 9,90 Euro
mit Gemüse, Lachs oder Schinken
TARTE FLAMBEE with market vegetables, salmon or ham

VW-CURRYWURST | 10,90 Euro
mit Wedges | Limonenmayonnaise
VW-CURRYWURST with potato wedges | lime mayonnaise

e-VITRUM BURGER | 13,50 Euro
Schnitzel von Kalb | Wedges | Limonenmayonnaise
e-VITRUM BURGER made with escalope of veal |
potato wedges | lime mayonnaise

»VEGETARISCH«

EDELPILZ Á LA CREME | 14,50 Euro
dazu Vollkornknödel | Wurzelgemüse
MUSHROOM Á LA CREME with whole-grain dumplings | root vegetable

»FISCH«

ROTBARBENFILET | 19,00 Euro
mit Panchetta | Rucola-Risotto | Olivenölsud
RED MULLET with pancetta | arugula risotto | olive oil

SAIBLING | 22,00 Euro
mit Kartoffel-Pfifferlings-Ragout | Frühlingslauch
CHAR with potato-chanterelle-ragout | spring onions

»FLEISCH«

»HIMMEL UND ERD« | 15,50 Euro

Blutwurst der Fleischerei Schulze | Erdapfelkäs | Apfel | Zwiebel

»HEAVEN AND EARTH«

Black pudding with mashed potatoes | apple | onion

MAISHÄHNCHENBRUST MIT GREMOLATA | 17,00 Euro

mit lauwarmem Bulgur | mediterranes Gemüse

MAIZON BREAST with gremolata | lukewarm bulgur | vegetables

SAUER-SCHARF GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKCHEN | 19,00 Euro

mit Sellerie | Kartoffel

HOT N´ SOUR BRAISED PORK CHEEKS with celery | potato

RINDERFILET | 28,00 Euro

mit Spinat | Chimichurri | Süßkartoffelpommes | Mojo Verde

BEEF FILLET with spinach | Chimichurri |

Sweet potato fries | Mojo Verde

KINDERKARTE
CHILDREN'S MENU

PFANNKUCHEN | 4,50 Euro
mit Apfelragout
PANCAKES with apple ragout

TAGLIATELLE | 7,00 Euro
mit Tomatensauce und sächsischem »Berchgäse«
TAGLIATELLE with tomato sauce and saxon mountain cheese

»e-VITRUM« Fischstäbchen | 8,00 Euro
mit Kartoffelpüree
»e-VITRUM« FISH STICKS with mashed potato

KALBSSCHNITZEL | 9,00 Euro
mit Pommes
escalope of veal with french fries

*DESSERT
DESSERT*

CREME VON TRAMINER SEKT »SCHLOSS PROSCHWITZ« | 7,00 Euro
mit Erdbeersüppchen | Roseneis

*Empfehlung dazu:
Traminer Sekt | Weingut Schloss Proschwitz | Glas 0,1l – 5,00 Euro*

CREAM OF TRAMINER SPARKLING WINE
with strawberry soup | rose flavored ice cream

*Recommendation:
Traminer Sparkling Wine | Winery Schloss Proschwitz | glass 0,1l – 5,00 Euro*

»Dresdner Eierschecke« im Glas | 7,00 Euro
mit Quark Mousse | Rum Rosineneis | Crumble | gebrannter Baiser

»DRESDNER EIERSCHECKE« with curd mousse |
rum-raisin flavored ice cream | crumble | burned baisier

SORBETVARIATION mit frischen Beeren | 7,00 Euro
SORBET VARIATION with fresh berries

*EIS
ICE CREAM*

Auswahl von »Neumanns Eis« | 3,00 Euro
Selection of »Neumanns ice cream«

*KUCHEN
CAKES*

Bitte erfragen Sie die aktuelle Auswahl bei unserem Servicepersonal
Please ask our service about the current cake selection

HEISSGETRÄNKE
HOT BEVERAGES

KAFFEE | COFFEE

Tasse - 2,50 Euro | Pot - 4,00 Euro

ESPRESSO

EINFACH - 2,50 Euro | DOPPELT - 4,00 Euro

ESPRESSO MACCHIATO | 2,70 Euro

CAPPUCCINO | 3,50 EURO

MILCHKAFFEE | 3,50 EURO

CAFÉ AU LAIT

LATTE MACCHIATO | 3,50 EURO

HEISSE SCHOKOLADE | 3,50 EURO

HOT CHOCOLATE

EISKAFFEE | 4,00 EURO

ICED COFFEE

TEE | TEA

Kräutertee | Früchtetee | Grüner Tee | Schwarzer Tee | Rooibos

Herbal tea | Fruit tea | Green tea | Black tea | Rooibos

Tasse - 3,00 Euro | Kännchen - 5,00 Euro

ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNGEN
NON-ALCOHOLIC REFRESHMENTS

»e-VITRUM« TAFELWASSER

medium oder still | 0,25 l - 3,00 Euro | 0,7 l - 6,00 Euro

»e-VITRUM« WATER medium or still

»e-VITRUM« EISTEE | ICE TEA

0,3 l - 3,50 Euro

»e-VITRUM« SÄCHSY MULE - alkoholfrei | 0,3 l - 4,50 Euro

hausgemachter Zitrusfrüchte-Sud mit Ginger Ale auf Eis

homemade citrus brew with ginger ale on ice

»OPPACHER MINERALQUELLEN«

APFELSAFTSCHORLE | 0,25 l - 3,50 Euro

APPLE JUICE SPRITZER

GINGER ALE | 0,25 l - 3,50 Euro

BITTER LEMON | 0,25 l - 3,50 Euro

TONIC WATER | 0,25 l - 3,50 Euro

COCA COLA | FANTA | SPRITE | 0,2 l - 3,00 Euro

»FRITZ-SPRITZ® BIO-SCHORLEN«

BIO-RHABARBERSAFTSCHORLE | 0,33 l - 4,00 Euro

BIO-RHUBARB JUICE SPRITZER

BIO-TRAUBENSAFTSCHORLE | 0,33 l - 4,00 Euro

BIO-GRAPE JUICE SPRITZER

»MEISSNER SCHWERTER FASSBRAUSEN«

ZITRONE | 0,33 l - 3,50 Euro
LEMON LEMONADE

ORANGE | 0,33 l - 3,50 Euro
ORANGE LEMONADE

HOLUNDER | 0,33 l - 3,50 Euro
ELDERFLOWER LEMONADE

»SÄFTE VON HEIDESAFT«

APFEL | 0,2 l - 3,50 Euro
APPLE JUICE

ORANGE | 0,2 l - 3,50 Euro
ORANGE JUICE

»CHARITEA®«

GREEN BIO | 0,33 l - 4,00 Euro
CHARITEA GREEN BIO

RED BIO | 0,33 l - 4,00 Euro
CHARITEA RED BIO

APERITIF
APERITIV

LILLET BLANC | Glas 0,2 l - 4,50 Euro

ROSATO SPRITZ | Glas 0,2 l - 6,50 Euro

APEROL SPRITZ | Glas 0,2 l - 6,50 Euro

»e-VITRUM« SÄCHSY MULE | Glas 0,3 l - 7,50 Euro
hausgemachter Zitrusfrüchte-Sud mit Ginger Ale und Gin
homemade citrus brew with ginger ale and gin

BOMBAY GIN & THOMAS HENRY TONIC
Glas 0,3 l - 8,50 Euro

JUNIPER JACK LONDON DRY GIN & THOMAS HENRY TONIC
Glas 0,3 l - 11,50 Euro

PRICKELNDES
SPARKLING WINES

VINO FRIZZANTE BIANCO | Italien
Glas 0,1l – 2,90 Euro | Flasche 0,75 l - 18,00 Euro
VINO FRIZZANTE BIANCO | Italy

● KURFÜRST SEKT ROSÉ BIO 
Weingut Hoflöbnitz | Sachsen
Glas 0,1l – 4,80 Euro | Flasche 0,75 l - 29,00 Euro
SPARKLING WINE ROSÉ

● 2016 SPÄTBURGUNDER ROSÉ
Weingut Wilhelmshof | Pfalz
Flasche 0,75 l - 36,00 Euro
SPARKLING WINE ROSÉ

● 2015 BLANC DE BLANCS BRUT
Perlgut by Hendrik Weber | Sachsen
Flasche 0,75 l - 40,00 Euro
BLANC DE BLANCS BRUT

SÄCHSISCHE WEINE SAXONY WINE

● 2018 GOLDRIESLING

Weingut Schloss Proschwitz | Sachsen
Zartes Gelb, elegant, frische Düfte von Pfirsich und Flieder
Glas 0,1 l - 3,90 Euro | Glas 0,2 l - 7,50 Euro | Flasche 0,75 l - 27,00 Euro
2018 GOLDRIESLING
soft yellow, elegant, fresh fragrances of peach and lilac

● 2017 GRAUBURGUNDER »EDITION e-VITRUM«

Weingut Hoflößnitz | Sachsen
Exotische Note von reifen Früchten (Ananas, Apfel, Birne)
Glas 0,1l – 4,10 Euro | Glas 0,2 l – 7,90 Euro | Flasche 0,75 l - 29,00 Euro
2017 PINOT GRIS »EDITION e-VITRUM«
Exotic notes of ripe fruits (pineapple, apple, pears)

● 2015 WEISSWEINCUVÉE BARRIQUE

Weingut Martin Schwarz | Sachsen
Goldgelb, feine Aromatik von Litschi und Quitte
Flasche 0,75 l - 36,00 Euro
2015 WHITE WINE CUVÉE BARRIQUE »PATTIS«
Golden yellow, fine flavours of lychee and quinces

● 2016 ROSAROT

Weingut Martin Schwarz | Sachsen
Würzaromen & Beerenduft, feine Tannine
Flasche 0,75 l - 32,00 Euro
2016 ROSÉ
Spicy aromas & berry scent, fine tannins

● 2015 SPÄTBURGUNDER

Weingut Hoflößnitz | Sachsen
Rubinrot, elegante Tanninstruktur
Glas 0,1 l – 4,80 Euro | Glas 0,2 l – 8,90 Euro | Flasche 0,75 l - 33,00 Euro
2015 PINOT NOIR
Ruby red, elegant Tanninstructure

● 2016 ROTWEINCUVÉE BARRIQUE »PATTIS«

Weingut Martin Schwarz | Sachsen
Rubinrot, Sauerkirschen im Bukett gepaart mit Schokoladennoten
Glas 0,1 l – 5,90 Euro | Glas 0,2 l – 11,60 Euro | Flasche 0,75 l - 43,00 Euro
2016 RED WINE CUVÉE BARRIQUE »PATTIS«
Ruby red, sour cherries in the bouquet paired with chocolate notes

DEUTSCHE WEINE
GERMAN WINE

● 2016 RIESLING SOMMERPALAIS FEINHERB

Weingut Reichsgraf von Kesselstadt | Mosel

Glänzendes Gelb, frischer Duft von grünem Apfel und saftigem Pfirsich
Glas 0,1l – 3,50 Euro | Glas 0,2 l – 6,90 Euro | Flasche 0,75 l - 24,00 Euro

2016 RIESLING SUMMER

Skinny yellow, fresh fragrance of green apple & peach

● 2016 SAUVIGNON BLANC

Weingut Andres | Rheinhessen

Aromen von Stachelbeere & Grapefruit, saftig

Glas 0,1 l – 3,60 Euro | Glas 0,2 l – 7,10 Euro | Flasche 0,75 l - 25,00 Euro

2016 SAUVIGNON BLANC

Aromas of gooseberry & grapefruit, juicy

● 2018 WEISSBURGUNDER

Weingut Köbelin | Baden

Zartes Strohgelb mit silbernen Reflexen, ausgewogene Burgunderaromatik

Flasche 0,75 l - 26,00 Euro

2018 PINOT BLANC

Delicate straw yellow with silver reflections, Balanced Burgundy aroma

● 2015 GRAUBURGUNDER SONETT

Weingut Joachim Heger | Baden

Kräftiger Duft von gelben Früchten wie Birne und Quitte

Flasche 0,75 l - 31,00 Euro

2016 PINOT GRIS

Fine flavour of yellow fruits like pear & quince

● 2014 SPÄTBURGUNDER DOPPELSTÜCK

Weingut Manz | Rheinhessen

Feiner Pinot-Duft, delikate Beeren- und Würzaromen

Flasche 0,75 l - 28,00 Euro

2014 PINOT NOIR

Fine fragrance of Pinot, Delicate berry- and spice aroma

● 2013 ROTWEINCUVÉE GAUDENZ

Weingut Knisper | Pfalz

Kräftige rote Beerennoten, feiner Cassis – Duft und süße Tannine

Flasche 0,75 l - 31,00 Euro

2013 RED WINE CUVÉE

Notes of strong red berries, fine fragrances of cassis and sweet tannins

EUROPÄISCHE WEINE EUROPEAN WINE

● 2015 PAZO DAS BRUXAS ALBARINO

Weingut Migel Torres | Rias Baixas | Spanien
Glänzendes Hellgold, Aroma von Äpfeln und Zitrusfrüchten
Flasche 0,75 l - 29,00 Euro

2015 PAZO DAS BRUXAS ALBARINO

Shiny light gold, aroma of apples and citrus fruits

● 2015 SAUVIGNON BLANC GAMLITZ

Weingut Hannes Sabahti | Südsteiermark | Österreich
Duft nach reifen Johannisbeeren, Dill und Fenchel, langanhaltend
Flasche 0,75 l - 41,00 Euro

2016 SAUVIGNON BLANC

Aroma of ripe redcurrants, dill and fennel, lingering

● 2016 CA DEI FRATI ROSÉ DOC

Weingut Frati | Lombardei | Italien
Feinfruchtig, Duft von Weißdorn und Waldfrüchten, erfrischende Säure
Glas 0,1 l - 4,20 Euro | Glas 0,2 l - 8,40 Euro | Flasche 0,75 l - 32,00 Euro

2016 CA DEI FRATI ROSÉ DOC

Fine fruity, fragrances of hawthorn and wild berries, Refreshing acidity

● 2014 BLAUFRÄNKISCH CLASSIC

Weingut Bauer Pörtl | Burgenland | Österreich
Angenehm rund und samtig, reife dunkle Kirscharomen
Glas 0,1 l - 3,20 Euro | Glas 0,2 l - 6,40 Euro | Flasche 0,75 l - 24,00 Euro

2014 BLAUFRÄNKISCH CLASSIC

Pleasant and velvet, ripe dark cherry aromas

● 2012 SANTAGOSTINO ROSSO IGT

Weingut Firriato | Sizilien | Italien
Rubinrot, ausgeprägte Kirschnote
Glas 0,1 l - 4,40 Euro | Glas 0,2 l - 8,80 Euro | Flasche 0,75 l - 33,00 Euro

2012 SANTAGOSTINO ROSSO IGT

Ruby red | Strong notes of cherries

● 2013 QUERCIA BELLA CHIANTI CLASSICO

Weingut Quercia Bella | Toskana | Italien
Aromen von Brombeeren und Kaffee
Flasche 0,75 l - 43,00 Euro

2012 QUERCIA BELLA CHIANTI CLASSICO

Aromas of blackberries and coffee

WEINE AUS DER NEUEN WELT WINES FROM THE NEW WORLD

● 2015 CAPE BRIDGE CHENIN BLANC

Weingut Drostdy-Hof | Western Cape | Südafrika

Saftig und frisch, Aromen von Pfirsich, Aprikose und Grapefruit

Flasche 0,75 l - 21,00 Euro

2015 CAPE BRIDGE CHARDONNAY

Juicy and fresh, aromas of peach, apricot and grapefruit

● 2015 TWIN OAKS CHARDONNAY

Weingut Robert Mondavi | Napa Valley | USA

Duftiges Bouquet von Blüte, Birnen, Pfirsich, Mandel und Vanille

Flasche 0,75 l - 30,00 Euro

2015 TWIN OAKS CHARDONNAY

Fragrant bouquet of blossom, pears, white peach, almond and vanilla

● 2012 PINOT NOIR SONOMA COAST

Weingut Walter Schug | Sonoma Valley | USA

samtig, reife Aromen erinnern an Kirschen und Erdbeeren

Flasche 0,75 l - 48,00 Euro

2012 PINOT NOIR SONOMA COAST

Velvety, ripe aromas reminiscent of cherries and strawberries

● 2010 MAYORAL GRAN RESERVA MALBEC

Weingut Gimenez Riili | Argentinien

Im Barrique gereift, intensive Holznoten, viele sortentypische Aromen

Flasche 0,75 l - 55,00 Euro

2010 MAYORAL GRAN RESERVA MALBEC

Matured in barrique, strong, strong woody notes, many varietal fruit flavors

● 2011 PINOTAGE SÜDAFRIKA

Weingut Springfontein | Walker Bay | Südafrika

Fruchtig, mit ausgeprägter Röstaromatik Pflaume, Cassis, Noten von

Gewürzen wie schwarzem Pfeffer, Piment und Nelke

Flasche 0,75 l - 59,00 Euro

2011 PINOTAGE SOUTHAFRICA

Fruity, with a wonderful roasted aromatic plum, cassis, notes of spices such as black pepper, allspice and clove

BIERE
BEERS

MEISSNER SCHWERTER PILS | 0,4 l - 3,80 Euro
MEISSNER SCHWERTER PILS BEER

MEISSNER SCHWERTER JAHRGANGSBIER »ELBSOMMER« | 0,5 l - 4,00 Euro
MEISSNER SCHWERTER PILS BEER

CLAUSTHALER ALKOHOLFREI | 0,33 l - 3,50 Euro
CLAUSTHALER NON-ALCOHOLIC BEER

SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN | 0,5 l - 4,00 Euro
SCHÖFFERHOFER WHEAT BEER

SCHÖFFERHOFER GRAPEFRUIT | 0,33 l - 3,50 Euro
SCHÖFFERHOFER GRAPEFRUIT

DIGESTIF
DIGESTIV

RADEBERGER ORIGINAL BITTER | 2 cl - 3,80 Euro

MÜLLER DREI® KAFFEE-KRÄUTER-LIKÖR | 2 cl - 3,80 Euro

HENNESSY COGNAC | 2 cl - 3,80 Euro

GIFTED STILLS SINGLE MALT SCOTCH WHISKEY | 4 cl - 6,80 Euro

» MEISSENER SPEZIALITÄTENBRENNEREI PRINZ ZUR LIPPE «

TRESTERBRAND | 2 cl - 4,80 Euro

HIMBEERBRAND | 2 cl - 4,80 Euro

APFELBRAND »KAISER WILHELM« | 2 cl - 4,80 Euro

QUITTENBRAND | 2 cl - 4,80 Euro

BIRNENBRAND »KÖSTLICHE V. CHARNEUX« | 2 cl - 4,80 Euro

»DRESDENER SPEZIALITÄTENBRENNEREI AUGUSTUS REX«

DRESDNER PFLAUMENBRAND | 2 cl - 4,80 Euro

SCHWARZE KNORPELKIRSCH KIRSCHBRAND | 2 cl - 4,80 Euro

WEISSBURGUNDER TRAUBENBRAND | 2 cl - 4,80 Euro

GRÜNER BOSKOOP APFELBRAND | 2 cl - 4,80 Euro

HASELNUSS DESTILLAT | 2 cl - 4,80 Euro