



Willkommen in der Weinbergbaude

Werte Gäste, der Baudenwirt mit seinem kleinen Team möchte Ihnen ein Stück sächsischer Gastlichkeit angedeihen lassen.

Die Weinbergbaude ist das Lokal des Gartenvereins „Wilder Mann“ e. V. Die Gastwirtschaft hat Ihren Namen von dem ehemaligen Weinberg an dessen Hängen seit dem 15. Jahrhundert Wein angebaut wurde. Die ersten Weinbauern waren Mönche des Augustiner-Klosters in der Dresdner Neustadt. Bereits im 17. Jahrhundert waren alle Hänge des „Alten Trachenberges“ urbar gemacht und das am Fuße des Berges noch vorhandene Weingut, schenkte seit 1690 selbst gekelterten Wein aus.

In einer 1710 erneuerten Konzession für das Schankrecht taucht erstmalig der Name und die Symbolfigur „Wilder Mann“ auf. Vollbärtig mit Keule und einen Weinblattschurz zierte er den Eingang des Weingutes. Heute bauen die Schrebergärtner mit Erfolg Wein, zumeist für den eigenen Bedarf, an und setzen so eine schöne sächsische Tradition fort.

Von der Terrasse der Weinbergbaude haben Sie einen vorzüglichen Blick über die Stadt und können bei klarem Wetter bis weit in die Berge des Osterzgebirges schauen. Dies brachte unserer Gastwirtschaft im Volksmund den Namen „Kleiner Luisenhof“ ein.

Wir möchten Ihnen den Aufenthalt in der Weinbergbaude so angenehm wie nur möglich machen und nehmen Ihre Bestellungen für Familienfeiern und andere Anlässe gern entgegen.



Ihr Weinbergbauden-Team
Guten Appetit!



Aus der Küche

Suppe des Tages

Frisch gekocht -
solange der Vorrat reicht

5,90 €

Wurstsalat

Weinbergkruste und Salatbeilage

10,90 €

½ Dutzend Weinbergschnecken

mit Knoblauchbutter gefüllt und Vollkorntoast

12,90 €



Großer Gartensalat

mit Kirschtomaten und ... ²³

mit veganem Hühnchen ¹ 🌿

18,90 €

mit Schafskäse (vegetarisch)

16,90 €

mit Schinken und Schafskäse

17,90 €

mit Thunfisch

17,90 €

Raffiniertes Bratenbrot

rustikales Bauernbrot, Bautzner Senf, Spreewälder Gewürzgurke,
dünne Scheiben vom Schweinebraten, Meerrettich
und Salatbeilage ¹³

16,90 €

Feuerfleisch nach Art des Hauses

(Schweineragout mit Pilzen, Paprika und Zwiebeln)
Kartoffelspalten und Salatbeilage

17,90 €

Paniertes Schweineschnitzel

hausgemachter Kartoffelsalat, Preiselbeeren
und Salatbeilage

20,90 €

Weinbergkruste *Empfehlung!*

Unser rustikales Krustenbrot mit kräftiger Kruste,
saftiger Krume und vollmundigem Aroma -
der perfekte Begleiter zu herzhaften Speisen.



Hausmacher Sülze

mit Remouladensauce oder Essig / Öl, Weinbergkruste,
Spreewälder Gewürzgurke und Salatbeilage ²⁵

15,90 €

Geräucherter Schweinebraten

Schlachtekraut, Kroketten und Salatbeilage ²⁵

17,90 €

Gegrillte Schweinshaxe

Weinbergkruste, Schlachtekraut, Bautzner Senf
und Salatbeilage ²³

20,90 €

Veganes Hähnchenschnitzel „Cordon Bleu“ 🌿

Kartoffelspalten, vegane Bratensoße und Salatbeilage ¹

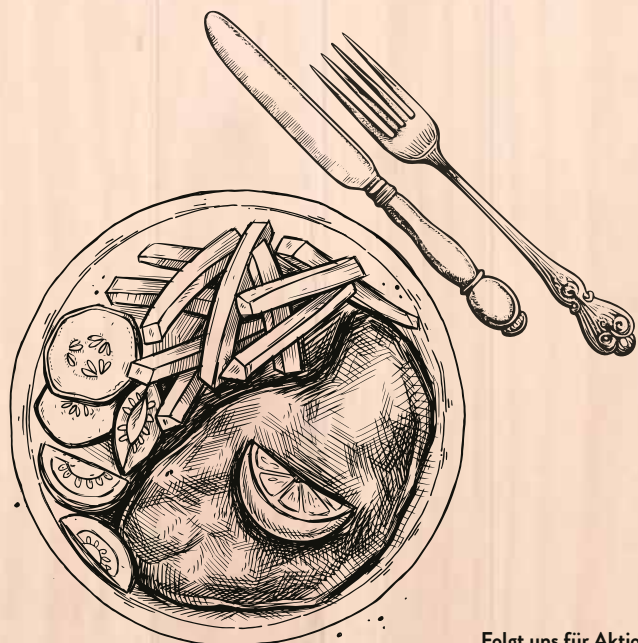
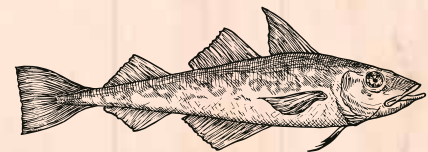
18,90 €

Paniertes Seelachsfilet

Stäbchenkartoffeln,

hausgemachte Remoulade und Salatbeilage

16,90 €



Kinderkarte

Diese Gerichte bereiten wir ausschließlich für Kinder zu.

Asterix

Kinderschnitzel, Kartoffelkroketten und Salatbeilage

9,90 €

Max und Moritz

3 Fischstäbchen, Stäbchenkartoffeln, Ketchup und Salatbeilage

8,90 €

Obelix

Riesenportion Stäbchenkartoffeln, Ketchup und Salatbeilage

5,90 €

Schneewittchen

Hähnchennuggets, Stäbchenkartoffeln, Ketchup und Salatbeilage

8,90 €

Schlumpfine

2 Quarkkälchen, Apfelmus, Puderzucker und Schlagsahne

8,90 €

Ice Age

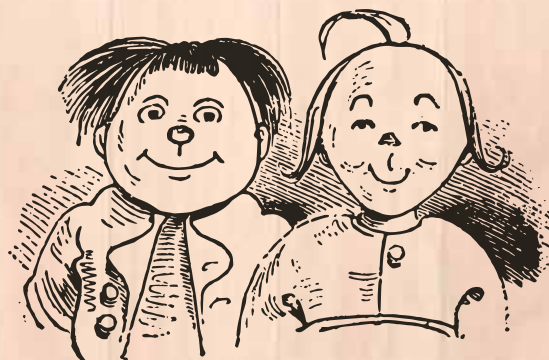
Vanilleeis, Erdbeereis, Fruchtsalat und Schlagsahne

5,90 €

Räuberteller

zum Mopsen, mit Besteck

0,00 €



Unsere Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit Vanilleeis, Puderzucker, Karamellsauce und Sahnehäubchen

8,90 €

Warmer Apfelstrudel

mit Vanillesoße, Puderzucker und Sahnehäubchen

8,90 €

Sächsische Quarkkälchen

mit Apfelmus, Puderzucker und Sahnehäubchen

8,90 €

Coup Stracciatella

1 Kugel Schokoeis, 2 Kugeln Stracciatellaeis und Sahnehäubchen

5,00 €

Coup Dänemark

3 Kugeln Cremiges Vanilleeis, garniert mit Schokosoße und Sahnehäubchen

6,00 €

Früchtebecher

mit Vanilleeis, Schokoeis und Erdbeereis mit frischen Früchten und Sahnehäubchen

7,00 €

Schwedenbecher

3 Kugeln cremiges Vanilleeis dazu Apfelmus,
mit Eierlikör und Sahnehäubchen (auch alkoholfrei)

7,50 €

Eisschokolade oder Eiscafe

mit Sahnehäubchen

4,90 €



Öffnungszeiten

Dienstag – Samstag	17.00 – 22.00 Uhr
Feiertags	10.00 – 14.00 Uhr
Küchenschluss	20.00 Uhr

Außerhalb dieser Zeiten führen wir natürlich auch Veranstaltungen durch.
(ab 30 Personen in Verbindung mit Buffet oder Menü)

Viel Spaß und einen angenehmen Aufenthalt in der Weinbergbaude.



Portion nicht geschafft?

Gern verpacken wir den Rest, pro Verpackung berechnen wir 1,- €. Hier geben wir den aktuellen Preis für Behältnis und Deckel 1:1 an Sie weiter. Eine Mitnahme im Mehrweg-Behältnis ist natürlich auch möglich – fragen Sie uns.

Zusatzstoffe in Speisen und Getränken

- 1 Farbstoffe | 2 Konservierungsstoffe | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker
5 Schwefeldioxid | 6 Schwärzungsmittel | 7 Phosphat | 8 Milcheiweiß | 9 koffeinhaltig
10 chininhaltig | 11 Süßungsmittel | 12 Phenylalaninquelle | 13 gewachst | 14 Taurin

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen. Sprechen Sie uns einfach an.