

# Tafelspitz

RESTAURANT · BAR · BIERGARTEN

---

*seit 2013*

Bewerten Sie uns gerne!

Über eine Bewertung bei Google oder TripAdvisor freuen wir uns immer sehr! Gerne auch mit Bildern von ihrem Essen oder Getränk.

Ihr Team vom Tafelspitz



@tafelspitzdessau



BEWERTEN SIE UNS AUF

GOOGLE



BEWERTEN SIE UNS AUF

Tripadvisor



Bitte sprechen Sie uns an, wenn es um Ihre Wünsche, Bedürfnisse oder Einschränkungen geht.

Eine Kennzeichnungskarte für Lebensmittelallergiker bekommen Sie separat vom Personal zur Einsicht.

Kartenzahlung ab 30€ möglich.

## COCKTAILS

FRISCH ZUBEREITET NACH EIGENER REZEPTUR

### Lillet Wild Berry

Wild Berry, Lillet Rouge, Prosecco, versch.  
Beeren, Eiswürfel & Minzblätter 7.50

### Lavendel Spritz

Lavendelsirup, Lav'a Belle Apéritif, Prosecco,  
Soda, Limettensaft, Rosmarin & Eiswürfel 8.50

### Gin Tonic

Tonic Water, Gin, Zuckersirup,  
Eiswürfel & Zitronenscheibe 8.50

### Lynchburg Lemonade

Jack Daniels, Triple Sec, Limettensaft,  
Zuckersirup, Bitter Lemon, Zitronenscheibe,  
Eiswürfel & Minze 8.50

### Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda, Eiswürfel &  
eine Orangenscheibe 6.90

### Moscow Mule

Vodka, Ginger Beer, Limette, Gurke, Minze &  
Eiswürfel 8.50

### Campari

Campari, Soda, Orangenscheibe,  
Prosecco & Eiswürfel 7.90

### Hugo

Holunderblütensirup, Secco, Soda,  
Limettenscheibe & Minze 7.50

## MOCKTAILS

### Crodino Spritz

Crodino, Prosecco, Soda, Eiswürfel & Minze  
7.90

### Virgin Gin Tonic

Alkoholfreier GIN, Tonic Water, Zuckersirup,  
Eiswürfel, Zitronenscheibe 8.50

### Virgin Lavendel Spritz

Lav'a Belle Apéritif (alkoholfrei), Limettensaft,  
Soda, Limettenscheibe & Eiswürfel 8.50

## LIMONADEN

EINE ALKOHOLFREIE ERFRISCHUNG

Zitrone 6.50  
Hausgemachte Zitronenlimo, mit Eiswürfel,  
Zitronenscheibe und Minze

6.50

### Maracuja-Mango

Hausgemachte Limo mit Eiswürfeln,  
Zitronenscheibe, Mango- & Maracujasirup

6.90

### Lavendel-Zitrone

Hausgemachte Limo mit Eiswürfeln,  
Zitronenscheibe, Lavendel- & Zitronensirup

6.90

### Himbeer-Rosmarin

Hausgemachte Limo mit Eiswürfeln,  
Rosmarin, Himbeer- & Rosmarinsirup

6.90

### Limette-Basilikum

Hausgemachte Limo mit Eiswürfeln,  
Limettenscheibe, Basilikum, Basilikum-  
& Limettensirup



## VORSPEISEN

- 1 Rote Beete Carpaccio  
mit Rucola & Fetakäse 12.90
- 2 Tartine  
Dunkles Brot in Butter angebraten mit  
Burrata, Basilikum, gegrillten Cherrytomaten  
& Olivenöl 14
- 3 Blätterteigschnecken  
Strudelteig mit wahlweise Schafskäse  
oder Spinatfüllung dazu ein Kräuterdip 11.90
- 4 Burrata  
mit Rucola, Cherrytomaten & geräucherter  
Schinken 12.50

## SPEZIAL

- 5 Antipasti für 2  
aus eingelegten Oliven, gefüllten  
Kirschpaprika, gegrillte Peperoni, Kräuterdip,  
Käse (Gouda) & geräucherter Schinken 19.90

## SUPPE

- 6 Tagessuppe (wechselnd) 6.50



*Tafelspitz*

## VEGETARISCH / VEGAN

- 7 Gefüllter Paprika (vegan)  
Füllung auf Erbsen- & Weizeneiweißbasis und Mais mit Tomatensauce, Kräuterdip & Rosmarinkartoffeln, dazu ein kleiner Salat 22.50
- 8 Beyond Meat Burger (vegan)  
Patty auf Soja und Rote Beete Basis, Tomate, Zwiebeln, Salat & Burgersauce, dazu Pommes 22.50
- 9 Veggie-Teller  
Gegrillter Camembert mit Rosmarinkartoffeln, Brokkoli, Kräuterdip und Hollandaise Sauce, dazu ein kleiner Salat 21.50
- 10 Grünkohlhanfbällchen (vegan)  
Vegane Bällchen aus Grünkohl und Hanfnüssen, Pastinaken und Zwiebeln; mit Zwiebel-Walnuss-Chutney, Kräuterdip und Grillgemüse, dazu ein kleiner Salat 20.50

## SALATE

- 11 Tafelspitzsalat  
Gemischter Salatteller mit Tafelspitzfleisch, gekochtem Ei, Feta, Oliven, Sonnenblumenkernen & Dressing 21.50
- 12 Kugelsalat  
Grünkohlhanfbällchen auf einem gemischten Salat, gekochtem Ei, Feta, Oliven, Sonnenblumenkernen & Dressing 19.90
- 13 Hähnchenschnittzelsalat  
Gemischter Salatteller mit Hähnchenschnittzelstreifen, gekochtem Ei, Feta, Oliven, Sonnenblumenkernen & Dressing 20.50



## KLASSIKER

- 14 Tafelspitz  
Tafelspitzfleisch vom Rind, mit  
Apfelmeerrettich, Frühlingskartoffeln &  
Kaisergemüse 26.50
- 15 Thüringer Rostbratwurst  
mit Sauerkraut, Senf/Ketchup, Bratkartoffeln  
& Kräuterdip, dazu ein kleiner Salat 18.70
- 16 Hacksteak  
mit pikanter Paprikasauce, Pommes &  
Kräuterdip, dazu ein kleiner Salat 25.50
- 17 Schweinemedallions  
Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce,  
Pommes & Kräuterdip, dazu ein kleiner  
Salat 24.50

## FLEISCHSPEZIALITÄTEN

- 18 Dry Aged Schweinenackensteak 250g  
mit Grillgemüse, dazu Pommes, Kräuterdip  
und ein kleiner Salat 24.50
- 19 Dry Aged Tomahawk 400g (mit Knochen)  
vom Schwein, mit Grillgemüse, dazu  
Pommes, Kräuterdip und ein kleiner Salat 34
- 20 Black Angus Rumpsteak 250g  
mit Grillgemüse, dazu Pommes, Kräuterdip  
und ein kleiner Salat 34.90
- 21 Black Angus Rinderfilet 250g  
mit Grillgemüse, dazu Pommes, Kräuterdip  
und ein kleiner Salat 38.50
- 22 Gegrilltes Hähnchenfilet 300g  
Hähnchensteak mit Grillgemüse, dazu  
Pommes, Kräuterdip und ein kleiner Salat  
24.90

## DAZU EMPFEHLEN WIR

Pikante Paprikasauce 3

Pilzrahmsauce 3.50

Käsesauce 4.90

Wenn Sie bei der Bestellung von Rindfleisch keinen Wunsch äußern, bereiten wir Ihr Steak Medium zu.  
Bei Garstufe „Well Done“ müssen Sie mit Qualitätsverlust rechnen.

Dry Aged: Unser Fleisch reift 21 Tage am Knochen für ein besonders intensives Aroma.

*Tafelspitz*

## SCHNITZEL

---

dazu ein kleiner Salat & Kräuterdip

- 23 Jägerschnitzel  
mit Pilzrahmsauce & Bratkartoffeln 22.90
- 24 Hamburgerschnitzel  
mit Spiegelei & Pommes 23
- 25 Wiener Schnitzel  
Paniertes Kalbslachs mit Frühlingskartoffeln,  
Preiselbeeren & frischer Zitrone 28.90
- 26 Chili-Cheese-Schnitzel  
mit Jalapeños, Cheddarsauce & Pommes 23.50
- 27 Burrata Schnitzel  
mit Burrata, Basilikum, dazu Pommes 26

## PASTA

---

Variere nach deinem Geschmack

- 28 Bandnudeln mit Sahnesauce und Parmesan 17.90
- 29 mit Rindersteakstreifen 24.90
- 30 mit Hähnchensteakstreifen 23.90
- 31 mit Burrata & Cherrytomaten 24.50

*Tafelspitz*

## FISCH

---

mit kleinem Salat & Kräuterdip

32 Doradenfilet  
mit Grillgemüse & Sauce Béarnaise 25

34 Paniertes Zanderfilet  
mit Kaisergemüse, Dillsauce &  
Frühlingskartoffeln 25

33 Sardinen  
gegrillt mit frischer Zitrone & mediterraner  
Salsa, dazu Grillgemüse 21

## BURGER

---

35 Hirschburger 200g  
Wildpatty, Bacon, Mozzarella, Tomate, Zwiebeln, Salat & Burgersauce, dazu Pommes 24.90

36 Black Angus Burger 230g  
Black Angus Rinderpatty, Bacon, Mozzarella, Tomate, Zwiebeln, Salat & Burgersauce, dazu Pommes  
25.50

37 Hähnchenschnitzelburger 160g  
Hähnchenschnitzel, Bacon, Mozzarella, Tomate, Zwiebeln, Salat & Burgersauce, dazu Pommes 23

38 Beyond Meat Burger (vegan) 150g  
Patty auf Soja und Rote Beete Basis, Tomate, Zwiebeln, Salat & Burgersauce, dazu Pommes 22.50

*Tafelspitz*

## ERFRISCHEND & PRICKELND (SOFTGETRÄNKE)

	0,25 l	0,75 l
ACQUA MORELLI Mineralwasser (still oder sprudelnd)	3,30	7,50

	0,2 l	0,4 l
Fruchtsaft (Apfel, Orange, Banane, Kirsche, KiBa)	3,50	5,50

	0,2 l	0,4 l
Coca Cola Zero Sugar	2,90	4,90
Coca Cola		
Mezzo Mix		
Sprite		
Fanta		

	0,2 l	0,4 l
Soft Drinks		
Bitter Lemon	3,20	4,90
Ginger Ale		
Ginger Beer		
Tonic Water		
Wild Berry		

**Leckere Limonaden  
auf Seite 2 der Speisekarte!**

## BIER

### VOM FASS

0,3l 0,5l

Augustiner Edelstoff

3,90 4,90

Augustiner Dunkel

Radler-Diesel

### FLASCHENBIER

0,33l 0,5l

Benediktiner Weißbier (Alkohlfrei oder naturtrüb)

5,50

Radeberger Alkoholfrei

3,90

*Tafelspitz*

## Weißwein

---

Riesling

[trocken]

Deutschland | Pfalz | Ellerstadt geradlinig-frisch  
Zitrusaromen, grüner Apfel, mineralisch

0,2 l

7,50

0,75 l

24,90

Grauburgunder

[trocken]

Deutschland | Pfalz | Ellerstadt fruchtig-aromatisch  
mit Aromen von Apfel, Birne, Haselnuss

## ROSÉ

---

Rosé Pigoudet

[trocken]

Frankreich | Fruchttige Aromen von Saturn-Pfirsich,  
reifer Zitrone, Limette und Weißer Johannisbeere  
mit einem Hauch Minzblüte - am Gaumen perfekt  
ausbalanciert

7,60

27,50

## ROTWEIN

---

Primitivo di Manduria

[halbtrocken]

Italien | Apulien  
vielschichtig-elegant, Beeren, Nuancen von  
Marmelade und Zimt

8,50

28,90

*Tafelspitz*

## HEISSGETRÄNKE

---

### Kaffee

Kaffee Crema .....	2,90
Latte Macchiato .....	3,90
Espresso .....	2,90
Doppelter Espresso .....	3,90
Cappuccino .....	3,80
Milchkaffee .....	3,90
Heiße Schokolade .....	4,40

Tee ..... 3,90

Kräutertee  
Grüntee  
Schwarztee  
Früchtetee  
Pfefferminz

*Tafelspitz*

## SPIRITUOSEN

### WODKA

	2 cl	4 cl
Baikal.....	2.20	4.20
Absolut 100.....	2.40	4.60

### GRAPPA

Grappa.....	3.80	7.60
-------------	------	------

### OBSTBRÄNDE

Apfel Birne.....	3.20	6.20
Birne.....	3.50	6.80
Mirabelle.....	3.30	6.40

### WEINBRAND

Metaxa 7y.....	2.00	3.90
Metaxa 12y.....	3.80	7.40

### LIKÖR

Bauhaus Digestif.....	3.40	6.50
Baileys.....	3.20	6.20
Ramazzotti.....	3.10	5.90
Jägermeister.....	3.20	6.20
Sambuca.....	3.60	6.70
Eierlikör.....	3.20	6.20

### AQUAVIT

Linie.....	2.70	5.20
Malteser.....	2.90	5.60

### TEQUILA

Tequila Sierra Gold.....	2.80	5.50
--------------------------	------	------

### RUM

	2 cl	4 cl
Havana Club 3 Años.....	2.30	4.40
Havana Club Especial.....	2.90	5.60
Don Papa 7y.....	4.90	9.60
Don Papa Baroko.....	4.50	8.80
Blackforest Rum.....	4.30	8.40
Bumbu.....	6.70	12.20

### GIN

Beefeater.....	2.00	3.90
Alkoholfreier Gin.....	3.00	5.90

### WHISKEY

Talisker 10 Years.....	3.40	6.90
The Glenlivet.....	2.90	5.60
Bruichladdich.....	5.50	10.90
Blackforest Whiskey.....	3.90	7.60
Jack Daniels.....	2.90	5.60
Knockando 12y.....	3.90	7.60
Tullamore Dew 14y.....	4.80	9.40
Dalmore 12y.....	4.00	7.90
Glendfiddich 15y.....	3.90	7.70

*Tafelspitz*

## DESSERT

Ich seh ROT!

Rote Beete Cookies dazu Erdbeereis, Erdbeersauce, Sahne & Erdbeeren 11.90

Schokobrownies

mit Vanilleeis & Sahne 11.50

Crème brûlée

9.50

Schwedeneisbecher

mit Vanilleeis, Eierlikör, Apfelmus, Waffel & Sahne 9.90





ENGLISH MENU