

Der Johannstädter

das Familienlokal



an der Elbe

Herzlich
Willkommen



Guten Appetit !



Der Johannstädter - Ihre Adresse zum Feiern

Egal ob Hochzeit oder Geburtstagsfeier, Jugendweihe oder Weihnachtsfeier, Firmenveranstaltung oder Tagung - wir organisieren Ihre Feierlichkeit individuell nach Ihren Wünschen!

Unsere Räumlichkeiten:

- Restaurant bis 50 Personen
- Saal bis 120 Personen
- Bierstube bis 45 Personen
- Gesellschaftszimmer bis 14 Personen
- Balkon mit Elbblick bis 30 Personen



Unsere Öffnungszeiten:

- Dienstag bis Sonntag: 11.30 - 23 Uhr
- Montag Ruhetag
- Zu Ihren Feiern haben wir selbstverständlich länger geöffnet

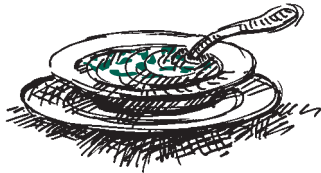
Unsere Adresse:

- Restaurant "Der Johannstädter"
- Käthe-Kollwitz-Ufer 19b
- 01307 Dresden
- Tel. 0351-4591438 / Fax: -31
- www.johannstaedter.de



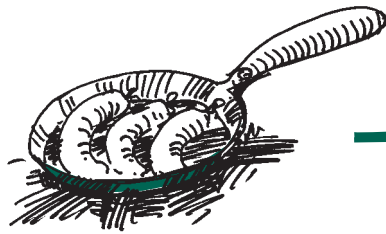
Unseren Service für Ihre Feierlichkeit finden Sie am Ende dieser Speisekarte!

Weitere Informationen, Fotos, Tisch- und Zimmerreservierung im Internet: www.johannstaedter.de



Suppen und Eintöpfe

Tagessuppe	3,20
Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	3,30
Sächsische Flecke, süß-sauer	4,90



Vorspeisen

Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu Toastecken ¹	3,80
Gebackener Camembert gefüllt mit Schinkenrührei, dazu Toastecken ^{2,3}	4,60



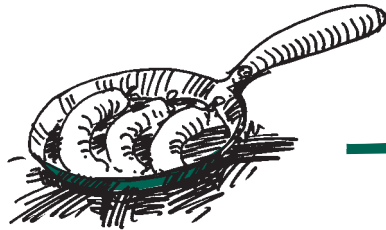
Frische Salate

Kleiner Salatteller mit hausgemachtem Dressing	3,50
Würziger Tomatensalat mit rotem Pfeffer, Zwiebeln, Schafskäse und Oliven	4,70
Große Salatplatte von Salaten der Saison an einem hausgemachten Dressing, dazu Käse und Schinken oder Thunfisch ^{2,3}	7,70



Herzhafte Omeletts

Omelett mit Schinkenstreifen und kleinem Salat ^{2,3}	6,50
Omelett mit Würzfleisch gefüllt und kleinem Salat	6,50
Omelett mit Rahmchampignons und kleinem Salat	6,50



Für den kleinen Hunger

Strammer Max ^{2,3} (Schwarzbrot mit Kochschinken und 2 Spiegeleiern)	4,90
Krautspätzle mit Schinkenspeck und kleinem Salat	6,90
Gnocci mit Rahmchampignonsauce und kleinem Salat	6,50
Reibekuchen mit Räucherlachs und Dillcrème	7,40



Knackige Toasts

Florida Toast ¹ (Putensteak mit Pfirsich und Käse gratiniert)	7,40
Champignon Toast (Schweinelendchen mit frischen Rahmchampignons)	7,60
Holzfäller Toast (Schweinesteak mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter)	6,70



Geflügelgerichte

Hähnchencurry mit Ananas und Nüssen, dazu Reis	9,20
Putenbruststeak mit rohem Schinken und Frischkäse gefüllt, dazu Kroketten	9,60
Putengeschnetzeltes mit Pilzen auf Kartoffelpuffern	9,60



Fischgerichte

Mandelforelle mit Salzkartoffeln und grünem Salat	9,70
Zanderfilet mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln ¹	12,50
Ganze Scholle mit Speckwürfeln und Zwiebeln, dazu Petersilienkartoffeln	10,90



Vegetarisches

Gebackene Mozzarella-Tomaten mit Basilikum und Toastecken	5,00
Bandnudeln mit pikanten Gemüsestreifen	5,50
Tortellini mit feiner Gemüsefüllung auf Tomatensoße	7,30



Gerichte von Schwein, Rind und Kalb

Schnitzel "Zigeuner Art" mit hausgemachten Spätzle	7,80
Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites	7,70
Schweinegeschnetzeltes an Paprikarahm mit Frühlingszwiebeln und Champignons, dazu Gnocci	8,60
Filetpfännchen mit hausgemachten Spätzle (Schweinemedallions mit Röstzwiebeln und frischen Rahmchampignons)	10,90
Zigeuner-Filetspieß auf Curryreis	12,10
Rumpsteak "Madagaskar" an einer Pfefferrahmsoße, dazu in Butter gebratene Röstinchen	12,90
Wiener Schnitzel vom Kalb, dazu Kroketten	10,90
Cordon bleu vom Kalb mit gefüllten Kartoffeltaschen	11,20
Kalbsteak mit Apfelspalten an Calvadosrahm, dazu Herzoginkartoffeln	10,90



Die Johannstädter Spezialität

Grillteller "Der Johannstädter"

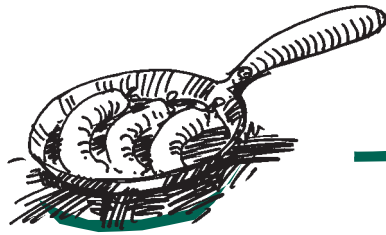
Medallions vom Rind, Schwein und Kalb,
dazu Kräuterbutter, Grilltomate und Kartoffelvariationen^{2,3,4} 12,90

Alle Sättigungsbeilagen können Sie nach Ihren Wünschen austauschen.



Beilagen

Pommes frites	1,90
Kroketten	1,90
Spätzle, hausgemacht	2,00
Salzkartoffeln	1,80
Reis	1,80
Kleiner Salat	3,50



Für unsere kleinen Gäste

Portion hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce	2,00
Kleines Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup ²	4,80
Zwei kleine Schweinelendchen mit Gemüse und hausgemachten Spätzle	7,30



Kalte Speisen

Käsebrett, fein ausgarniert, dazu Butter und Brot ^{2,6}	7,40
Kaltes Bratenbrot, fein ausgarniert	6,50
Schinkenbrot mit rohem oder gekochtem Schinken ^{2,3}	5,90



Eisbecher

Gemischter Becher (3 Kugeln Eis)	2,90
Gemischter Becher mit Sahne ¹ (3 Kugeln Eis, Sahne)	3,30
Eierlikörbecher ¹ (3 Kugeln Eis, Eierlikör, Sahne)	4,60
Schwarzwälder Becher ¹ (3 Kugeln Eis, Kirschlikör, Sauerkirschen, Sahne)	4,80
Bananensplit ¹ (3 Kugeln Eis, Schokoladensoße, Mandeln, Sahne)	4,80
Walnussbecher ¹ (3 Kugeln Eis, Walnüsse, Sahne)	4,80
Eis mit heißen Himbeeren ¹ (3 Kugeln Eis, heiße Himbeeren, Sahne)	4,80
Charlotte al Caramello	3,90



Kuchen

Unser aktuelles Angebot an Kuchen und Torten erfragen Sie bitte bei der Bedienung!



Warme Getränke

Tasse Kaffee	1,80
Pott Kaffee	2,40
Kännchen Kaffee	3,10
Tasse Kaffee, entkoffeiniert	1,80
Milchkaffee	2,20
Espresso	1,70
Doppelter Espresso	2,50
Cappuccino mit Sahne	2,50
Latte Macchiato	3,00
Kaffee Amaretto mit Sahne	3,50
Irish Coffee (mit Whiskey und Sahne)	3,60
Holländischer Kaffee (mit Eierlikör und Sahne)	3,60
Heiße Schokolade mit Sahne	2,50
Glas Tee	1,70
Glühwein	2,60
Grog mit Rum	2,80
Heiße Zitrone	2,20



Alkoholfreie Getränke, Biere

Alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,75 l
Bad Liebenwerda, classic	1,70	3,60
Bad Liebenwerda, medium	1,70	3,60
Bad Liebenwerda, still	1,70	3,60
	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola ^{1,2,7}	1,60	2,90
Coca-Cola light ^{1,2,7}	1,60	2,90
Fanta ^{1,2,3}	1,60	2,90
Sprite ¹	1,60	2,90
Spezi ^{1,2,3,7}	1,60	2,90
Apfelsaftschorle	1,60	2,90
	0,25 l	0,4 l
Bad Liebenwerda Tonic Water ⁷	1,90	2,90
Bad Liebenwerda Bitter Lemon ⁷	1,90	2,90
Bad Liebenwerda Ginger Ale ¹	1,90	2,90

Fruchtsäfte und -nektare

	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft	1,80	3,30
Orangensaft	1,80	3,30
Sauerkirschnektar	1,80	3,30
Multivitaminsaft	1,80	3,30
Bananennektar	1,80	3,30
Grapefruitsaft	1,80	3,30
Schwarzer Johannisbeernektar	1,80	3,30
Tomatensaft	2,00	

Biere vom Fass

	0,3 l	0,4 l
Stuttgarter Hofbräu Pils	1,90	2,50
Jarosover Schwarzbier	1,90	2,50
Radler ¹	1,90	2,50
Cola-Bier ^{1,2,7}	1,90	2,50

Flaschenbiere

	0,33 l	0,5 l
Alkoholfreies Bier	2,30	
Hefeweizen		3,00
Kristallweizen		3,00
Dunkles Weizen		3,00
Cola-Weizen ^{1,2,7}		3,00
Bananen-Weizen		3,00

Apéritifs

	5 cl
Martini (bianco, rosso, extra dry)	2,60
Sandemann Sherry (medium dry, dry seco)	2,80

Digéstifs

	5 cl
Grappa di Barollo	2,50
Calvados mit Babyapfel	2,50



Weine, Sekt

Weißwein

	0,2 l	0,75 l
Vin de table, Hauswein halbtrocken	3,30	
Wachenheimer Kerner Qualitätswein, lieblich	3,90	14,20
Wachenheimer Königswingert Riesling halbtrocken	3,90	14,20
Hatzfelder Weißer Burgunder trocken	3,90	14,20
Meißner Müller-Thurgau trocken	4,60	16,90
Weißweinschorle	3,00	

Rotwein

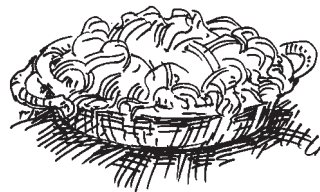
	0,2 l	0,75 l
Vin de table, Hauswein halbtrocken	3,30	
Hatzfelder Dornfelder trocken	3,90	14,20
Heilbronner Stiftsberg Lemberger halbtrocken	3,90	14,20
Beaujolais Villages A.C.Reserve Frankreich, trocken	4,20	15,50
Cabernet Sauvignon Italien, trocken	4,40	15,90
Rotweinschorle	3,00	

Weißherbst / Rosé

	0,2 l	0,75 l
Wachenheimer Portugieser Q.b.A.	3,90	14,20

Sekt

	0,1 l	0,75 l
Glas Sekt trocken	2,50	
Glas Sekt halbtrocken	2,50	
Rotkäppchen Extra Cuvee halbtrocken		15,50
Rotkäppchen Riesling trocken		19,80
Schloss Wackerbarth trocken		20,50
Schloss Wackerbarth halbtrocken		20,50



Knabbergebäck

Kleine Portion Salzgebäck	2,50
Große Portion Salzgebäck	3,50



Longdrinks, Spirituosen

Longdrinks

4 cl + 0,2 l

Campari Orange ¹	4,00
Campari Soda	4,00
Bacardi Cola ^{1, 2, 7}	4,00
Whisky Cola ^{1, 2, 7}	4,00
Gin Tonic ⁷	4,00
Wodka Cola ^{1, 2, 7}	4,00
Wodka Lemon ⁷	4,00
Batida Kirsch	4,00
Amaretto Apfel	4,00

Whisky

	2 cl	4 cl
Johnny Walker Red Label ¹	2,30	4,30
Dimple 12 years old ¹	2,50	4,60

Weinbrand / Cognac

	2 cl
Feiner alter Wilthener	1,60
Remy Martin V.S.O.P.	2,80

Cocktails

Caipirinha (Limetten, Rohrzucker, Cachaca)	5,50
Cuba libre (Havanna Club Rum, Coca-Cola, Limetten)	4,50
Grüne Wiese ¹ (Blue Curacao, Orangensaft, Sekt)	4,80
Red Kiss (Bacardi Rum, Kirschlikör, Sekt)	5,20
Abendsonne (alkoholfrei) ¹ (Orangensaft, Bananensaft, Greandine, Sahne)	3,50

Liköre

	2 cl
Berentzen Apfelkorn	1,50
Amaretto Brossa Mandellikör	1,50
Eckes Edelkirsch	1,50
Eierlikör	1,50
Batida de Coco	1,50
Bailey's Irish Cream	1,70

Spirituosen

	2 cl
Nordhäuser Doppelkorn	1,50
Wodka Gorbatschow	1,60
Aalborg Jubiläumsaquavit	1,80
Gordon's Dry Gin	1,70
Barcardi Rum	1,80

Kräuterliköre

	2 cl
Wilthener Gebirgskräuter	1,60
Jägermeister	1,60
Ramazotti	1,80
Radeberger Bitter	1,80
Underberg	1,80

Edle Obstbrände

	2 cl
Williams Christ	2,40

Verwendete Zusatzstoffe:

- ¹ mit Farbstoffen
- ² mit Konservierungsstoffen
- ³ mit Antioxidationsmitteln
- ⁴ mit Geschmacksverstärkern
- ⁵ mit Süßstoffen
- ⁶ mit Phosphaten
- ⁷ mit Koffein oder Chinin



Unsere Buffetvorschläge für Ihre Feierlichkeiten

Für Ihre Feier - egal ob Hochzeit oder Geburtstagsfeier, Jugendweihe oder Weihnachtsfeier, Firmenveranstaltung oder Tagung - wir bereiten kulinarische Buffets nach Ihren Wünschen !



Buffetvorschlag # 1

Suppen: (max. 2 Suppen)

- Tomatencrèmesuppe
- Champignoncrèmesuppe
- Hausgemachte Gulaschsuppe
- Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel
- Crèmesuppe "Dubarry"

Hausgemachte Salate:

- Geflügelsalat
- Tomatensalat
- Gurkensalat
- Frischer Obstsalat

Kalte Platten:

- Edelmurplattcn, bestehend aus:
Schinken, Kassler, Salami, Braten, Pute, Zunge
- Käseplatten, bestehend aus:
Emmentaler, Gouda, Camembert, Frischkäse,
Mozzarella-Tomaten mit Basilikum
- Edelriscnplatten, bestehend aus:
Räucherlachs, geräucherten Forellenfilets
- Feine Eierplatte
- Hackepeter-Schweinchen mit Zwiebelringen
- Brotkorb, bestehend aus:
Partybrötchen, Baguettes, diverse Brotsorten
- Buttertraube

Warmstellungen: (max. 4 Warmstellungen)

- Vegetarische Nudelpfanne mit Gemüse und Pilzen
- Schweinegeschenkteltes "Zigeuner Art" mit Curryreis
- Kleine Putensteaks, gefüllt mit Gemüse und Wurstbrät
- Pikant gewürzte Hackbällchen
- Hähnchenkeulen
- Rinderzunge an Madeirasauce
- Rinderschmorbraten

Sättigungsbeilagen: (max. 3 Sättigungsbeilagen)

- Kartoffelgratin
- Hausgemachte Spätzle
- Gnocci
- Herzoginkartoffeln
- Kartoffeltaschen, gefüllt mit Frischkäse
- Gemüse-Röstinchen

Dessert: (max. 2 Desserts)

- Hausgemachtes Eisparfait
- Hausgemachtes Tiramisu
- Hausgemachtes Mousse au Chocolat Tricolore
- Panna Cotta mit aromatisierten Beerenfrüchten

18,90 € pro Person (ab 18 Personen)

Bitte beachten Sie, dass die aufgeführten Buffets nur Vorschläge darstellen.
Ihre individuellen Wünsche werden wir gern berücksichtigen!

Buffetvorschlag # 2

Suppen: (max. 2 Suppen)

- Tomatencrèmesuppe
- Champignoncrèmesuppe
- Hausgemachte Gulaschsuppe
- Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel
- Crèmesuppe "Dubarry"

Hausgemachte Salate:

- Geflügelsalat
- Tomatensalat
- Gurkensalat
- Frischer Obstsalat

Kalte Platten:

- Edelmurplattcn, bestehend aus:
Schinken, Kassler, Salami, Braten, Pute, Zunge,
Roastbeef mit Kräuterkruste
- Käseplatten, bestehend aus:
Emmentaler, Gouda, Camembert, Frischkäse,
Schinkenräucherkäse, Mozzarella-Tomaten mit Basilikum
- Edelriscnplatten, bestehend aus:
Räucherlachs, geräucherten Forellenfilets, Heilbuttfilets,
Sprotten
- Feine Eierplatte
- Hackepeter-Schweinchen mit Zwiebelringen
- Brotkorb, bestehend aus:
Partybrötchen, Baguettes, diverse Brotsorten
- Buttertraube

Warmstellungen: (max. 5 Warmstellungen)

- Vegetarische Nudelpfanne mit Gemüse und Pilzen
- Schweinegeschenkteltes "Zigeuner Art" mit Curryreis
- Kleine Putensteaks, gefüllt mit Gemüse und Wurstbrät
- Schweinemedallions mit frischen Rahmchampignons
- Pikant gewürzte Hackbällchen
- Hähnchenkeulen
- Rinderzunge an Madeirasauce
- Rinderschmorbraten
- Pangasiusfilet auf Porreegemüse

Sättigungsbeilagen: (max. 3 Sättigungsbeilagen)

- Kartoffelgratin
- Hausgemachte Spätzle
- Gnocci
- Herzoginkartoffeln
- Kartoffeltaschen, gefüllt mit Frischkäse
- Gemüse-Röstinchen

Dessert: (max. 3 Desserts)

- Hausgemachtes Eisparfait
- Hausgemachtes Tiramisu
- Zwetschgenklöße auf Vanillesauce, mit Zucker und Zimt
- Hausgemachtes Mousse au Chocolat Tricolore
- Panna Cotta mit aromatisierten Beerenfrüchten

21,90 € pro Person (ab 18 Personen)



Ihre Feier bei uns - Unser Service für Sie!

Folgende Dienstleistungen bieten wir Ihnen rund um Ihre Feier:

- Gestaltung und Druck von individuellen **Getränkekarten** für Ihre Feier durch unser Druck- und Werbestudio, die Firma SYNTOS Medien Dresden
- Nutzung unserer **Kegelbahn** zu Ihrer Familienfeier
- Bereitstellung von **Blumenarrangements** und Gestecken durch unseren Hausgärtner, die Gärtnerei Schrön
- Organisation Ihrer **Hochzeitstorte** bei unserem Hausbäcker, der Bäckerei Wippler
- Bereitstellung von **Holzbock und Säge** für das traditionelle Hochzeits-Sägen
- Anfertigung von **Hochzeitsfotos** und Fotos von der anschließenden Feier durch unseren Haus-Fotografen, Klaus Eiselt
- Vermittlung von **Hochzeitstanzkursen** über unseren Tanzschulen-Partner, die Tanzschule Nebl
- Musikalische Unterhaltung durch unsere Hauseigene **Mobile Discothek** (mit oder ohne DJ)
- Bereitstellung von **Präsentationstechnik** (Videobeamer, Leinwand, Flipchart)
- **Chauffeur-Service** für Sie und Ihre Gäste nach der Feier zu Sonderkonditionen durch unseren Taxi-Partner, den Reise- und Mietwagendienst Rudolph
- **Übernachtungsmöglichkeiten** in unserer Hauseigenen Pension

Weitere Informationen zu unseren Dienstleistungen (teilweise auch Preise oder Links zu unseren Partnern) finden Sie auf unserer Homepage im Internet: www.johannstaedter.de



Hauseigene Discothek inkl. DJ

Für Feierlichkeiten aller Art, bei denen Sie Tanzmusik, Moderationen oder Präsentationen benötigen, empfehlen wir Ihnen unseren Haus-DJ.

Er unterstützt uns seit vielen Jahren bei zahlreichen Veranstaltungen. Auf Grund dessen haben wir mit ihm Sonderkonditionen für unser Haus vereinbaren können:

Private Veranstaltungen, z.B. Hochzeiten und Geburtstage:

200,00 € (inkl. MwSt.)

Veranstaltungen von Firmen oder Vereinen:

200,00 € (zzgl. MwSt.)

Die genannten Preise gelten für eine Veranstaltungsdauer von 6 Stunden, d.h. 1 Stunde musikalische Umrahmung zum Essen und 5 Stunden Tanz. Für jede weitere Stunde wird ein Aufpreis von 30,00 € berechnet.

Unser Haus-DJ stellt aus über 50.000 Titeln aus den Bereichen Deutscher Schlager, Discofox, 80er/NDW, Oldies/70er, Stimmung, Charts (Top 100), Rock, Klassische Tanzmusik Ihr Wunschprogramm zusammen. Und auch über unser Archiv hinaus beschaffen wir Ihnen (bei rechtzeitiger Information) nahezu jeden Titel, den Sie hören möchten.

Binden Sie eigene Programmteile und Darbietungen in den Abend mit ein. Sprechen Sie den DJ einfach zu Beginn des Abends an. Mit der Moderation des DJs und – auf Wunsch – der Durchführung von Party-Spielen als Einlage wird Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis für Sie und Ihre Gäste.

Buchungsanfragen über unser Personal oder direkt an:

SSH Party-Team

Hendrik Scholz
Tel. 0177-2575362
www.ssh-party-team.de

Selbstverständlich können Sie unseren Haus-DJ
auch für Veranstaltungen
außerhalb unseres Hauses buchen!
Hier gelten dann allerdings die regulären Preise!



Vor 80 Jahren auf dem Gelände des Johannstädters

Im Jahre 1925 wurde die erste Wasserfluglinie Europas zwischen Dresden und Hamburg eingerichtet. Die Kasse zur Bezahlung der Flugtickets befand sich im ehemaligen Bootshaus in Dresden-Johannstadt - dem heutigen "Johannstädter".



