

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 & geräucher
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 Camenbert 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 Hähnchenschnitzelsalat
Gemischter Salatteller mit Hähnchenschnitzelstreifen, gekochtem Ei, Feta, Oliven, Sonnenblumenkernen & Dressing 20.50



Tafelspitz

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

DAZU EMPFEHLEN WIR

Pikante Paprikasauce 3

Pilzrahmsauce 3.50

Käsesauce 4.90

- 22 Gegrilltes Hähnchenfilet 300g
Hähnchensteak mit Grillgemüse, dazu
Pommes, Kräuterdip und ein kleiner Salat
24.90

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

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

- 34 Paniertes Zanderfilet
mit Kaisergemüse, Dillsauce &
Frühlingskartoffeln 25

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 Coca Cola Mezzo Mix Sprite Fanta	2,90	4,90
	0,2 l	0,4 l
Soft Drinks Bitter Lemon Ginger Ale Ginger Beer Tonic Water Wild Berry	3,20	4,90

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

BIER

VOM FASS

	0,3 l	0,5 l
Augustiner Edelstoff	3,90	4,90
Augustiner Dunkel		
Radler-Diesel		

FLASCHENBIER

	0,33 l	0,5 l
Benediktiner Weißbier (Alkohlfrei oder naturtrüb)		5,50
Radeberger Alkoholfrei	3,90	

Tafelspitz

Weißwein

	0,2 l	0,75 l
Riesling [trocken] Deutschland Pfalz Ellerstadt geradlinig-frisch Zitrusaromen, grüner Apfel, mineralisch	7,50	24,90
Grauburgunder [trocken] Deutschland Pfalz Ellerstadt fruchtig-aromatisch mit Aromen von Apfel, Birne, Haselnuss		

ROSÉ

Rosé Pigoudet [trocken] Frankreich Fruchtige 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
Buichladdich.....	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