

OPERA Restaurant & Lounge

Genuss. Ambiente. Theaterplatz.

Das OPERA Restaurant & Lounge vereint moderne Eleganz, entspannte Atmosphäre und kulinarische Vielfalt zu einem besonderen Erlebnis. Freuen Sie sich auf wechselnde À-la-carte-Kreationen mit regionalen und internationalen Einflüssen – vom Business-Lunch über das Dinner for Two bis hin zu exklusiven Genussmomenten.

Auf unserer großzügigen Terrasse genießen Sie einen einzigartigen Blick auf den Theaterplatz und erleben Chemnitz von seiner schönsten Seite. Ob bei einem Glas Wein, einem sommerlichen Dinner oder einer Veranstaltung mit Logenblick – hier werden besondere Augenblicke geschaffen.

In der stilvollen Lounge-Bar erwarten Sie klassische Drinks, kreative Cocktails und feine Snacks – perfekt für den entspannten Ausklang des Tages.

OPERA Restaurant & Lounge – Genuss mit Ausblick.

OPERA Restaurant & Lounge

Taste. Ambiente. Theater Square.

OPERA Restaurant & Lounge combines modern elegance, a relaxed atmosphere, and culinary excellence to create a truly unique dining experience. Enjoy our ever-changing à la carte creations inspired by both regional and international cuisine – from business lunches and romantic dinners for two to exclusive gourmet highlights.

On our spacious terrace, you can take in breathtaking views of Theater Square and experience Chemnitz at its finest. Whether you're enjoying a glass of wine, a summer dinner, or a special event with a front-row view, unforgettable moments await.

Our stylish lounge bar offers classic drinks, creative cocktails, and selected light bites – the perfect setting to unwind and end the day in style.

OPERA Restaurant & Lounge – Where taste meets the view.

OPERA RESTAURANT & LOUNGE

Aperitif / Ouverture

Martini Floreale alkoholfrei

Alkoholfreier Premium-Aperitif. Florale Eleganz trifft auf würzige Kräuternoten. 0,05 l 6,00 €

Martini extra dry Vermouth (15,0%)^{SO2}

Trocken & aromatisch mit Himbeere, Zitrus und Iriswurzel. 0,05 l 6,00 €

Martini Bianco Vermouth (14,5%)^{SO2}

Bittersüße Harmonie aus Vanille, Zitrus und blumigen Noten. 0,05 l 6,00 €

Martini Rosso Vermouth (14,5%)^{SO2}

Harmonisch bitter-süßer Geschmack mit intensiven Kräuternoten. 0,05 l 6,00 €

Sandeman Sherry Fino dry (15%)^{SO2}

Klassischer Fino Sherry mit elegantem Mandelaroma aus Jerez. 0,05 l 6,00 €

Sandeman Sherry Medium Sweet (15%)^{SO2}

Lieblicher Sherry mit samtiger Textur und langem Abgang. 0,05 l 6,00 €

Dallmayr Espresso Martini (15,0%)^{SO2}

Kräftiger Espresso, feiner Vodka und eine ausgewogene Süße. 0,1 l 6,00 €

Longdrinks

Aperol Spritz^{SO2, 10,2} Aperol, Prosecco,

Lichtenauer Mineralwasser 0,2 l 9,00 €

Wild Berry Lillet^{SO2, 10,2} Lillet Blanc, Wild Berry Limonade

0,2 l 9,00 €

Gin Tonic^{SO2, 10,2} Lichtenauer Tonic, Tanqueray

0,2 l 9,50 €

Campari-Orange^{SO2, 10,2} Campari, Orangensaft

Campari-Soda^{SO2, 10,2} Campari, Lichtenauer Mineralwasser 0,2 l 9,00 €

Hugo^{SO2} Prosecco, Lichtenauer Mineralwasser, Holunder-

blütensirup, Minze, Limette 0,2 l 9,00 €

Aperol Sour^{SO2, 10,2} Aperol, Zitronensaft, Orangensaft,

Zuckersirup 0,2 l 9,00 €

Alkoholfrei

Gin Tonic alkoholfrei^{SO2, 10,2} Lichtenauer Tonic,

Tanqueray 0,0% 0,2 l 8,50 €

Ramazotti Aperitivo Arancia 0,0%^{SO2}, Traubensecco

0,2 l 8,50 €

Sekt und Champagner

Moët & Chandon Impérial, brut^{SO2}

Champagne, Frankreich 0,75 l 75,00 €

Veuve Pelletier Brut BIO^{SO2}

Champagne, Frankreich 0,75 l 75,00 €

Graf von Wackerbarth, brut oder halbtrocken^{SO2}

Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth, 0,10 l 6,00 €

Radebeul, Sachsen 0,75 l 30,00 €

Traubensecco Juicy in the Sky, alkoholfrei^{3, SO2}

Weingut Hammel & Cie, Kirchheim, Pfalz 0,10 l 4,50 €

0,75 l 25,00 €

WUSSTEN SIE SCHON? DAS HOTEL CHEMNITZER HOF BESITZT EINEN EIGENEN WEINBERG IN SAALE-UNSTRUT – GENIESSEN SIE UNSEREN EXKLUSIVEN HAUSWEIN AUS EIGENEM ANBAU.

Weißwein / Silvaner

Der Grüne Silvaner ist die prägende Rebsorte unseres Weinbergs. Bekannt für seine Vielseitigkeit, überzeugt er mit Weinen von frischer Leichtigkeit bis hin zu vollmundigem Charakter.

2021er Silvaner, Prädikatswein, trocken

0,20 l – 7,00 EUR | 0,75 l – 23,00 EUR

RZ: 1,5 g/l Säure: 6,4 g/l Alkohol: 12,0 % vol

Farbe: leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen | Geruch: ein Hauch von Heu und Kräutern | Geschmack: seine frische Säure regt zum 2. Schluck an

2022er Silvaner Spätlese, Prädikatswein, lieblich

0,20 l – 8,00 EUR | 0,75 l – 25,00 EUR

RZ: 24,9 g/l Säure: 5,3 g/l Alkohol: 11,0 % vol

Dieser Wein enthält eine dezente Birnen- und Apfelaromatik und erinnert durch seine kräftige Süße an Marzipan.

CHEMNITZ EDITION - 2023er Silvaner Spätlese, Prädikatswein, trocken

0,20 l – 8,00 EUR | 0,75 l – 25,00 EUR

RZ: 4,7 g/l Säure: 6,6 g/l Alkohol: 12,0 % vol

Farbe: leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen | Geruch: grüner Apfel und zarte Zitrusnuancen | Geschmack: seine pikante frische Säure macht ihn zu einem perfekten Speisebegleiter

CHEMNITZ EDITION - 2024er Silvaner Spätlese, Prädikatswein, lieblich

0,20 l – 8,00 EUR | 0,75 l – 25,00 EUR

RZ: 32,6 g/l Säure: 5,4 g/l Alkohol: 11,0 % vol

Weißwein / Müller-Thurgau

Auf 2,6 Ar Anbaufläche gedeiht unser Müller-Thurgau, der mit seiner feinen Frucht, floralen Noten und einem dezenten Muskataroma begeistert.

2020er Müller-Thurgau, Qualitätswein, halbtrocken

0,20 l – 7,00 EUR | 0,75 l – 23,00 EUR

RZ: 12,1 g/l Säure: 4,8 g/l Alkohol: 11,5 % vol

Runder Wein mit einer leichten Cassisaromatik und einer angenehmen Muskatnote. Das Besondere an diesem Wein ist seine fruchtige Süße.

2022er Müller-Thurgau, Qualitätswein, lieblich

0,20 l – 7,00 EUR | 0,75 l – 23,00 EUR

RZ: 19,5 g/l Säure: 5,7 g/l Alkohol: 11,5 % vol

Dieser Jahrgang erinnert an feine Aromen nach Holunderblüten und roter Grapefruit, daher ist er sehr spritzig. Säure und Fruchtzucker sorgen für ein schönes Mundgefühl.

CHEMNITZ EDITION- 2023er Müller-Thurgau, Kabinett, Prädikatswein, trocken

0,20 l – 8,00 EUR | 0,75 l – 25,00 EUR

RZ: 3,5 g/l Säure: 5,8 g/l Alkohol: 11,5,0 % vol

Farbe: Zitronengelb mit zartem Grüntich | Geruch: Cassis und Holunderblütenaromen mit einer zarten Muskatnote | Geschmack: frische Säure mit einem filigranen Abgang am Gaumen | Empfehlung: passend zu jeder Gelegenheit, besonders zu leichtem Käse und Salaten

CHEMNITZ EDITION - 2024er Müller-Thurgau, Kabinett, Prädikatswein, lieblich

0,20 l – 8,00 EUR | 0,75 l – 25,00 EUR

RZ: 24,6 g/l Säure: 5,8 g/l Alkohol: 11,05 % vol

Rotwein / Dornfelder

Klein, aber fein: Auf nur 1,5 Ar Anbaufläche entstehen charaktvolle Weine mit besonderem Ausdruck.

2021er Dornfelder Barrique, Qualitätswein, trocken

0,20 l – 8,00 EUR | 0,75 l – 25,00 EUR

RZ: 4,6 g/l Säure: 4,5 g/l Alkohol: 13,0 % vol

Kräftiger, dunkelroter Wein mit lila Reflexen. Intensive Beerenfrucht begleitet von Vanillearomen, weiche Tanninstrukturen und langes Finish.

2022er Dornfelder, Qualitätswein, halbtrocken

0,20 l – 7,00 EUR | 0,75 l – 23,00 EUR

RZ: 16,5 g/l Säure: 7,0 g/l Alkohol: 11,5 % vol

Als ein leichter Vertreter seiner Art bietet er eine frische Beerenaromatik und ein leichtes anschmiegsames Mundgefühl.

CHEMNITZ EDITION- 2023er Dornfelder Barrique, Qualitätswein, trocken

0,20 l – 8,00 EUR | 0,75 l – 25,00 EUR

RZ: 0,1 g/l Säure: 5,3 g/l Alkohol: 13,0 % vol

Farbe: dunkles Rot | Geruch: schöne angenehme Dürrobstaromen mit leichten Nuancen von Vanille | Geschmack: sehr weich und anschmiegsam

Rotwein / Portugieser

Wir widmen 0,5 Ar unseres Weinbergs dem Portugieser, einem Wein, der durch seine ausgeprägte Kirscharomatik besticht.

2022er Portugieser, Qualitätswein, lieblich

0,20 l – 7,00 EUR | 0,75 l – 23,00 EUR

RZ: 27,1 g/l Säure: 6,3 g/l Alkohol: 10,5 % vol

Leichter Portugieser mit intensiver Kirsch- und Vanillearomatik. Durch die leichte frische Art kann dieser Wein auch gekühlt genossen werden.

Rotling / Rosé

CHEMNITZ EDITION - 2024er Rotling, Kabinett, Prädikatswein, lieblich

0,20 l – 8,00 EUR | 0,75 l – 25,00 EUR

RZ: 28,3 g/l Säure: 5,5 g/l Alkohol: 10,4 % vol

CHEMNITZ EDITION - 2025er Dornfelder Rosé, Kabinett, Prädikatswein, halbtrocken

0,20 l – 8,00 EUR | 0,75 l – 25,00 EUR

RZ: 7,9 g/l Säure: 6,1 g/l Alkohol: 11,5 % vol

Unsere Speisenempfehlung

Tradition · Erfahrung · Leidenschaft – Genuss seit 1930

Die Geschichte unseres Hauses ist seit jeher ein wesentlicher Bestandteil unseres Selbstverständnisses. Tradition zu bewahren und sie behutsam mit moderner Kulinarik zu verbinden, prägt unser tägliches Handeln in Küche und Service.

Mit großer Freude präsentieren wir Ihnen einen echten Klassiker der gehobenen Gastronomie – ein Erlebnis, das Genuss und Handwerk auf besondere Weise vereint:

Live am Tisch tranchiert!

Chateaubriand für 2 Personen auf Brotsockel^(GW), serviert mit saisonalen Beilagen und hausgemachter Béarnaise^(Ei, L)

100,00 EUR für 2 Personen

Neben dem Chateaubriand erwartet Sie eine kulinarische Reise in die Geschichte der klassischen Küche unseres Hauses. Mit unserem **Traditionsmenü** lassen wir alte Speisekartenklassiker wieder aufleben und interpretieren sie mit Respekt vor ihrer Herkunft neu.

Traditionsmenü

Rose von Räucherlachs^(Fi) mit Sahnemeerrettich^(L) und hausgemachtem Rösti

Filetgulasch Stroganoff^(Se) mit Sauerrahm^(L) und hausgemachten Kroketten^(Ei, GW)

49,00 EUR

Tradition · Experience · Passion – Culinary enjoyment since 1930

The history of our restaurant has always been an essential part of our identity. Preserving tradition while thoughtfully combining it with modern culinary influences shapes our daily work in both kitchen and service.

We are delighted to present a true classic of fine dining – an experience that unites craftsmanship and indulgence in a special way:

Carved live at the table!

Chateaubriand for 2 persons, served on a bread pedestal^(GW) with seasonal side dishes and homemade Béarnaise sauce^(Ei, L)

100.00 EUR for 2 people

Alongside the Chateaubriand, you are invited on a culinary journey through the history of classic cuisine at our restaurant. With our Traditional Menu, we bring old menu classics back to life and reinterpret them with respect for their origins.

Traditional Menu

Smoked salmon rose^(Fi), served with creamy horseradish^(L) and homemade rösti

Beef fillet stroganoff^(Se) with sour cream^(L) and homemade croquettes^(Ei, GW)

49,00 EUR

Profog

Die Einleitung... - Vorspeisen und Snacks

Tatar vom Rußdorfer Landrind^(Ei) mit Senf-Eis^(Ei,Sn,L) und geröstetem Schwarzbierbrot^(GW, GR)
Beef tartare from Rußdorf pasture-raised beef^(Ei) with mustard ice cream^(Ei,Sn,L) and toasted
Black beer bread^(GW, GR)
22,00 EUR

Caesar Salat^(Fi,Ei,L) mit Hähnchen, Ei, Croûtons^(GW,L), Tomaten und Parmesan^(L)
Caesar salad^(Fi,Ei,L) with chicken, egg, croutons^(GW,L), tomatoes and parmesan^(L)
20,00 EUR

Tapas mit Manchego^(L), Oliven^(1,13,N), Serrano-Schinken, Pimientos de Padrón
und Auberginencreme
Tapas with Manchego cheese^(L), olives^(1,13,N), Serrano ham, pimientos and eggplant cream
20,00 EUR

Wildkräutersalat mit Burrata^(L), gegrillter Melone und Hanfsamen
Wild herb salad with Burrata cheese^(L), grilled melon and hemp seeds
18,50 EUR

Geflämmtes Rinderfilet mit Riesengarnelen^(Sch), Rotweinschalotten, gegrillten Artischocken,
grünem Spargel, Paprika und Brotchips^(GW)
Flame-seared beef fillet with king prawns^(Sch), red wine shallots, grilled artichokes, green
asparagus, bell peppers and bread crisps^(GW)
25,00 EUR

Kalbsragout, gratiniert mit Gouda^(L, Se, GW), dazu Zitrone und Brot^(GW)
Veal ragout gratinated with Gouda cheese^(L, Se, GW), served with lemon and bread^(GW)
14,00 EUR

Currywurst vom Rind⁽¹⁾ mit Pommes frites und hausgemachter Sauce^(Se)
Beef currywurst⁽¹⁾, served with French fries and house-made curry sauce^(Se)
17,00 EUR

Suppen

Geeiste Tomaten-Papaya-Suppe mit Staudensellerie und Curryhähnchen
Chilled tomato and papaya soup with celery and curried chicken
11,00 EUR

Aufgeschäumte Rucola-Suppe^(Se, L) mit Pinienkernen und Schinken-Grissini^(GW)
Lightly foamed rocket (arugula) soup^(Se, L) with pine nuts and crispy ham grissini^(GW)
10,00 EUR

Der Akt

Hauptspeisen

Filetsteak vom Angus mit Süßkartoffel-Pommes und Gartensalat^(Sn)

Angus beef fillet steak, served with sweet potato fries and garden salad^(Sn)

45,00 EUR

Filet vom Duroc-Schwein mit Karottencreme, wildem Brokkoli^(L) und hausgemachtem Rösti⁽¹⁾

Duroc pork fillet, served with carrot cream, wild broccoli^(L) and homemade rösti⁽¹⁾

27,00 EUR

Lammrücken unter der Kräuterkruste^(Ei, GW) mit Zucchini, Ofentomate und Aprikosen-Couscous, dazu Minzjoghurt^(L)

Herb-crusted rack of lamb^(Ei, GW) with zucchini, roasted tomato and apricot couscous, served with mint yogurt^(L)

30,00 EUR

Schnitzel aus der Kalbskeule^(GW, Ei) mit Bratkartoffeln⁽¹⁾ und Preiselbeeren

Veal schnitzel^(GW, Ei) with pan-fried potatoes⁽¹⁾ and cranberries

28,00 EUR

Geschmorte Lammhaxe in Rosmarinjus^(Se) mit Artischocken, Zucchini, Tomaten und kleinen Ofenkartoffeln

Slow-braised lamb shank in rosemary jus^(Se), served with artichokes, zucchini, tomatoes and baby roasted potatoes.

28,00 EUR

Filet vom Loup de Mer^(Fi) mit Pimientos, Ofendrillingen und Mojo Rojo

Sea bass fillet^(Fi), served with pimientos, roasted baby potatoes and traditional mojo rojo sauce.

28,00 EUR

6 Riesengarnelen^(Sch) mit Ofentomaten und Salbei-Zitronenbutter^(L) auf gelben Tagliatelle^(GW, Ei)

6 king prawns^(Sch) with roasted tomatoes and sage-lemon butter^(L), served on yellow tagliatelle pasta^(GW, Ei)

27,00 EUR

Cremige Polenta mit wildem Brokkoli, Blumenkohl und Champignons

Creamy polenta, served with wild broccoli, cauliflower and sautéed mushrooms

20,00 EUR



Grünes Risotto^(L) mit Burrata^(L), Ofentomaten und Zupfsalat^(Sn)

Creamy green risotto^(L) with Burrata cheese^(L), roasted tomatoes and mixed leaf salad^(Sn)

20,00 EUR



Ebifog

Das Nachwort... - Dessert

Hausgemachtes Joghurteis^(L) mit karamellisierter Nektarine und Matcha-Brownie^(L, Ei, GW, N)
*Homemade yogurt ice cream^(L) served with caramelized nectarine
and a matcha brownie^(L, Ei, GW, N)*

12,00 EUR

Aprikosen-Crumble^(GW, L, N) mit Pistazieneis^(Ei, L)
Warm apricot crumble^(GW, L, N) served with pistachio ice cream^(Ei, L)

10,00 EUR

Mascarpone-Himbeer-Schichtcreme^(L) mit Amarettini-Crumble^(L, GW, N)
Mascarpone and raspberry layered cream^(L) with crunchy Amarettini crumble^(GW, L, N)

10,00 EUR

Eisbecher

Schweden-Eisbecher mit Schwips *Swedish Ice Cream Sundae with a Twist*
Zwei Kugeln MÖVENPICK Crème Vanilla^(L), garniert mit Apfelmus, Eierlikör^(Ei, L),
Schokoladenstreusel, Hohlhippe^(L, Ei, GW, So, N), Sahne^(L) und Minzblatt
*Two scoops of MÖVENPICK Crème Vanilla, garnished with apple sauce, egg liqueur, chocolate sprinkles, a
wafer roll, whipped cream, and a mint leaf*

13,00 EUR

Heiß auf Eis *Hot on ice*
Zwei Kugeln MÖVENPICK Crème Vanilla^(L) garniert mit heißen Himbeeren oder Kirschen,
Hohlhippe^(L, Ei, GW, So, N), Mandelsplitter^(N), Sahne^(L) und Minzblatt
*Two scoops of MÖVENPICK Crème Vanilla topped with hot raspberries or cherries, a wafer roll, almond
flakes, whipped cream, and a mint leaf*

12,00 EUR

Schwarzwälder Kirsch-Becher *Black Forest cherry cup*
Je eine Kugel MÖVENPICK Amarena Cream^(L) und Chocolate Chips^(L) garniert mit marinierten
Kirschen, Hohlhippe^(L, Ei, GW, So, N), Sahne^(L), Schokoladenraspel und Minzblatt
- Gegen Aufpreis mit Kirschwasser⁽⁴⁾ buchbar –
*One scoop each of MÖVENPICK Amarena Cream and Chocolate Chips garnished with marinated cherries,
a wafer roll, whipped cream, chocolate shavings, and a mint leaf*
- Available with cherry brandy for an additional charge-

13,00 EUR

Peach Melba
Zwei Kugeln MÖVENPICK Crème Vanilla^(L), garniert mit ½ Pfirsich, Himbeermark,
Hohlhippe^(L, Ei, GW, So, N), Mandelsplitter^(N), Sahne^(L) und Minzblatt
*Two scoops of MÖVENPICK Crème Vanilla, garnished with ½ peach, raspberry puree, hollow hip, almond
flakes, cream and mint leaf*

13,00 EUR

Nussbecher *Nut cup*
Je eine Kugel MÖVENPICK Pistazie^(L), Maple Walnut^(L, N) und Chocolate Chips^(L) garniert mit
gerösteten Nüssen^(N), Schokoladensauce, Hohlhippe^(L, Ei, GW, So, N), Sahne^(L) und Minzblatt
*One scoop each of MÖVENPICK Pistachio, Maple Walnut and Chocolate Chips garnished with roasted
nuts, chocolate sauce, hollow hip, cream and mint leaf*

13,00 EUR

Eisschokolade *Ice chocolate*

Eine Kugel MÖVENPICK Crème Vanilla^(L) aufgefüllt mit Trinkschokolade^(L), garniert mit Sahne^(L), Schokoladen-Zigarillo und Minzblatt

A scoop of MÖVENPICK Crème Vanilla filled with drinking chocolate, garnished with cream, chocolate cigarillo and mint leaf

12,00 EUR

Eiskaffee *Ice chocolate iced coffee*

Eine Kugel MÖVENPICK Crème Vanilla^(L) aufgefüllt mit Kaffee⁽¹¹⁾, garniert mit Sahne^(L), Schokoladenraspeln und Minzblatt

A scoop of MÖVENPICK Crème Vanilla filled with coffee, garnished with cream, chocolate shavings and mint leaf

10,00 EUR

Despresso – eine Tasse Espresso⁽¹¹⁾ mit einer Kugel MÖVENPICK Vanille^(L), Mandelsplittern^(N) und Cantuccini^(Ei, N)

Despresso – a cup of espresso⁽¹¹⁾ served with a scoop of MÖVENPICK vanilla ice cream^(L), almond flakes^(N) and cantuccini biscuits^(Ei, N)

9,00 EUR

Kuchen

Stück Kuchen nach Tagesangebot

Slice of cake, selection varies daily

5,00 EUR

Portion Schlagsahne^(L)

Served with whipped cream^(L) (portion)

1,50 EUR

Heißgetränke



Kaffee¹¹	Tasse	4,00 €
	Kännchen	7,00 €
Espresso¹¹	einfach	3,50 €
	doppelt	6,00 €
Espresso macchiato^{11,L}	Tasse	4,00 €
Cappuccino^{11,L}		5,00 €
Latte macchiato^{11,L}		6,50 €
Milchkaffee^{11,L}		5,50 €
Tee	Glas	3,50 €
	Kännchen	5,50 €
Loser Tee		
<u>Schwarzer Tee:</u> Darjeeling First Flush, EARL GREY		
<u>Grüner Tee:</u> Pi Lo Chun		
<u>Weißer Tee:</u> Exotik		
<u>Kräutertee:</u> Kräuterharmonie	Glas	4,50 €
<u>Früchtetee:</u> Weißer Pfirsich	Kännchen	6,00 €

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Hausgemachte Limonade -pur oder mit Kohlensäure-		l	
		0,4 l	6,00 €
Tafelwasser spritzig oder still	Flasche	0,75 l	4,00 €
Lichtenauer Mineralwasser spritzig, medium oder still	Flasche	0,25 l 0,75 l	3,00 € 7,90 €
Lichtenauer Bittergetränke Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon	Flasche	0,25 l	3,50 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero Sugar	Flasche	0,20 l	3,50 €
KARLS KOLA 1. Chemnitzer Kola – „VOLLER GESCHMACK GANZ OHNE PHOSPHORSÄURE!“	Flasche	0,33 l	5,00 €
Fanta Orange, Sprite, Mezzo Mix Orange	Flasche	0,2 l	3,50 €
Bundaberg Ginger-Brew	Flasche	0,33 l	5,00 €
Red Bull Energy Drink	Dose	0,25 l	5,00 €
Heide Direktsaft : Apfel naturtrüb	Glas	0,2 l 0,4 l	3,00 € 5,50 €
Heide Fruchtsaft / Fruchtnektar : Ananas, Grapefruit, Multivitamin, Orange, Tomate, Banane, Cranberry, Erdbeere, Maracuja, Sauerkirsche, schwarze Johannisbeere...	Glas	0,2 l 0,4 l	4,00 € 6,00 €

Bier

„Chemnitzer Hof“ – Pils^G Zwönitztaler Pils - Uriges und kräftiges Pils – ein Pils wie die Sachsen. Original-Brauereiabfüllung von Singers Getränkeshop in der regionalen Brauerei zu Einsiedel. <i>Rustic and full-bodied pilsner – a pilsner like the Saxons make it.</i> <i>Original brewery bottling from Singer's beverage shop at the regional brewery in Einsiedel.</i>	vom Fass	0,2 l 0,4 l	4,00 € 6,00 €
Benediktiner hell ^G	vom Fass	0,3 l 0,5 l	4,50 € 6,50 €
Köstritzer Schwarzbier ^G	Flasche	0,33 l	4,50 €
Benediktiner Weissbier naturtrüb ^G	vom Fass	0,50 l	6,00 €
Benediktiner Weissbier dunkel oder alkoholfrei ^G	Flasche	0,50 l	6,00 €
 Bitburger  0.0 Pils alkoholfrei ^G	Flasche	0,33 l	4,50 €

Offene Weine^{SO₂}

Weißweine

2021er Silvaner, Prädikatswein, trocken 0,20 l – 7,00 EUR

RZ: 1,5 g/l Säure: 6,4 g/l Alkohol: 12,0 % vol Farbe: leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen | Geruch: ein Hauch von Heu und Kräutern | Geschmack: seine frische Säure regt zum 2. Schluck an

2022er Silvaner Spätlese, Prädikatswein, lieblich 0,20 l – 8,00 EUR

RZ: 24,9 g/l Säure: 5,3 g/l Alkohol: 11,0 % vol Dieser Wein enthält eine dezente Birnen- und Apfelaromatik und erinnert durch seine kräftige Süße an Marzipan.

CHEMNITZ EDITION - 2023er Silvaner Spätlese, Prädikatswein, trocken 0,20 l – 8,00 EUR

RZ: 4,7 g/l Säure: 6,6 g/l Alkohol: 12,0 % vol Farbe: leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen; Geruch: grüner Apfel und zarte Zitrusnuancen; Geschmack: seine pikante frische Säure macht ihn zu einem perfekten Speisebegleiter

CHEMNITZ EDITION - 2024er Silvaner Spätlese, Prädikatswein, lieblich 0,20 l – 8,00 EUR

RZ: 32,6 g/l Säure: 5,4 g/l Alkohol: 11,0 % vol

2020er Müller-Thurgau, Qualitätswein, halbtrocken 0,20 l – 7,00 EUR

RZ: 12,1 g/l Säure: 4,8 g/l Alkohol: 11,5 % vol Runder Wein mit einer leichten Cassisaromatik und einer angenehmen Muskatnote. Das Besondere an diesem Wein ist seine fruchtige Süße.

2022er Müller-Thurgau, Qualitätswein, lieblich 0,20 l – 7,00 EUR

RZ: 19,5 g/l Säure: 5,7 g/l Alkohol: 11,5 % vol Dieser Jahrgang erinnert an feine Aromen nach Holunderblüten und roter Grapefruit, daher sehr spritzig. Säure und Fruchtzucker sorgen für ein schönes Mundgefühl.

CHEMNITZ EDITION- 2023er Müller-Thurgau, Kabinett, Prädikatswein, trocken

0,20 l – 8,00 EUR RZ: 3,5 g/l Säure: 5,8 g/l Alkohol: 11,5,0 % vol Farbe: Zitronengelb mit zartem Grüntich; Geruch: Cassis und Holunderblütenaromen mit einer zarten Muskatnote; Geschmack: frische Säure mit einem filigranen Abgang

CHEMNITZ EDITION - 2024er Müller-Thurgau, Kabinett, Prädikatswein, lieblich

0,20 l – 8,00 EUR RZ: 24,6 g/l Säure: 5,8 g/l Alkohol: 11,05 % vol

Rotweine, Rotling & Rosé

2021er Dornfelder Barrique, Qualitätswein, trocken 0,20 l – 8,00 EUR

RZ: 4,6 g/l Säure: 4,5 g/l Alkohol: 13,0 % vol Kräftiger, dunkelroter Wein mit lila Reflexen. Intensive Beerenfrucht begleitet von Vanillearomen, weiche Tanninstrukturen und langes Finish.

2022er Dornfelder, Qualitätswein, halbtrocken 0,20 l – 7,00 EUR

RZ: 16,5 g/l Säure: 7,0 g/l Alkohol: 11,5 % vol Als ein leichter Vertreter seiner Art bietet er eine frische Beerenaromatik und ein leichtes anschmiegsames Mundgefühl.

CHEMNITZ EDITION- 2023er Dornfelder Barrique, Qualitätswein, trocken 0,20 l – 8,00 EUR

RZ: 0,1 g/l Säure: 5,3 g/l Alkohol: 13,0 % vol Farbe: dunkles Rot; Geruch: schöne angenehme Dürrobstaromen mit leichten Nuancen von Vanille; Geschmack: sehr weich und anschmiegsam

2022er Portugieser, Qualitätswein, lieblich 0,20 l – 7,00 EUR

RZ: 27,1 g/l Säure: 6,3 g/l Alkohol: 10,5 % vol Leichter Portugieser mit intensiver Kirsch- und Vanillearomatik. Durch die leichte frische Art kann dieser Wein auch gekühlt genossen werden.

CHEMNITZ EDITION - 2024er Rotling, Kabinett, Prädikatswein, lieblich

0,20 l – 8,00 EUR RZ: 28,3 g/l Säure: 5,5 g/l Alkohol: 10,4 % vol

CHEMNITZ EDITION - 2025er Dornfelder Rosé, Kabinett, Prädikatswein, halbtrocken

0,20 l – 8,00 EUR RZ: 7,9 g/l Säure: 6,1 g/l Alkohol: 11,5 % vol

Flaschenweine^{SO2}

Weißweine

... aus der Region

Elbling, Qualitätswein, trocken

Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe, Meißen 0,75 l 45,00 €

Grauburgunder, Qualitätswein, trocken

Weinwerkstatt Meißen 0,75 l 39,00 €

Goldriesling, Qualitätswein, trocken

Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe, Meißen 0,75 l 45,00 €

BEGRENZTE VERFÜGBARKEIT:

Cuvée Theresa halbtrocken

Cuveé aus Grauburgunder, Sauvignon Blanc, Helios, Solaris

Weingut Tim Strasser Rothes Gut, Meißen 0,75 l 39,00 €

BEGRENZTE VERFÜGBARKEIT:

Traminer, Qualitätswein, trocken

Weingut Tim Strasser Rothes Gut, Meißen 0,75 l 39,00 €

BEGRENZTE VERFÜGBARKEIT:

„Der kleine Schwarz“, Qualitätswein, trocken

Cuveé aus Scheurebe, Riesling, Weißburgunder und Müller-Thurgau

Weingut Martin Schwarz, Meißen 0,75 l 39,00 €

... Deutschland / international

Cleebronn St. Michael Riesling, trocken

Cleebronn-Güglingen, Württemberg, Deutschland 0,75 l 35,00 €

Gavi di Gavi, DOCG, trocken

Fontanafredda, Italien 0,75 l 45,00 €

Les Enfants Bianco Venezia Giulia IGP, trocken

Cuveé aus Pinot Grigio, Pinot Bianco und Sauvignon, mit einem kleinen

Anteil an Ribolla Gialla

Villa Russiz, Friaul, Italien 0,75 l 35,00 €

Maisha Collio DOC, trocken

Villa Russiz, Friaul, Italien 0,75 l 45,00 €

Rotweine / Roséwein

...aus der Region

Regent, Qualitätswein, trocken

Winzergenossenschaft Meißen 0,75 l 39,00 €

Schieler Qualitätswein, feinherb

Weinwerkstatt, Meißen 0,75 l 35,00 €

...international

Ànima Negra ÀN/2, Qualitätswein, trocken

Mallorca 0,75 l 45,00 €

BARON DE LEY Reserva, Qualitätswein, trocken

Mendavia 0,75 l 45,00 €

Les Enfants Rosso IGP, trocken

Cuveé aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Refosco dal Peduncolo Rosso
Villa Russiz, Friaul, Italien 0,75 l 35,00 €

Alkoholfreie Weine

Hans Baer Riesling, alkoholfrei (< 0,5 vol.%)

Weinkellerei Hechtsheim, Rheinhessen, Deutschland 0,75 l 35,00 €

Bacchus, entalkoholisiert (0,04 vol.%)

Winzervereinigung Freyburg-Unstrut, Deutschland 0,75 l 35,00 €

Rosé, entalkoholisiert (0,02 vol.%)

Winzervereinigung Freyburg-Unstrut, Deutschland 0,75 l 35,00 €

Allergenkennzeichnung

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel Saccharin, 8 mit Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig, 11 coffeinhaltig, 12 mit Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15 gentechnisch verändert, **G** Gerste, **GW** Weizen, **GR** Roggen, **Kr** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, **Fi** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, **So** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **L** Laktose und daraus gewonnene Erzeugnisse, **N** Schalenfrüchte, **Se** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, **Sn** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, **Ses** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **So2** Schwefeldioxid und Sulphite, **Lu** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **W** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse