

Speisen & Getränke
Food & Beverages



Café Eisold an der Uniklinik



Frühstück - 7:30 bis 11:00 Uhr

Breakfast - from 7.30 to 11.00 a.m.

Frühstück „Bonjour“^{2,4,5,7} 7,90

2 Croissants, Konfitüre, Honig, Butter, 1 Milchkaffee
„**Bonjour**“ breakfast – 2 croissants, jam, honey, butter,
1 café au lait

Frühstück „Gute Laune“^{2,4,5,7} 11,80

2 Brötchen Ihrer Wahl, Aufschnittplatte, 1 gekochtes
Bio-Ei, Konfitüre, Honig, Butter, 1 Heißgetränk Ihrer Wahl
„**Good Mood**“ breakfast – 2 rolls of your choice,
cold cut platter, 1 organic boiled egg, jam, butter,
1 hot drink of your choice

Frühstück „Gute Laune vegetarisch“^{2,4,5,7} 11,80

2 Brötchen, Butter, Käse, Konfitüre,
1 Heißgetränk Ihrer Wahl
„**Good Mood vegetarian**“ breakfast – 2 rolls of your
choice, butter, cheese, jam, 1 hot drink of your choice

Fitness-Frühstück^{2,4,5,7} 12,90

1 Vollkornbrötchen, Frischkäse, Aufschnitt, Obstsalat,
Naturjoghurt, 1 Orangensaft, 1 Heißgetränk Ihrer Wahl
Fitness breakfast – 1 whole wheat roll, cream cheese,
cold cuts, fruit salad, natural yogurt, 1 glass of orange
juice, 1 hot drink of your choice



French Toast mit Ahornsirup 7,90

Weißbrot in Milch & Eiern gewälzt und in
geschmorter Butter goldbraun gebraten
French Toast with maple syrup – White bread rolled in
milk and eggs and fried golden-brown in braised butter

Schale frische Früchte 5,90
Bowl of fresh fruits

Frische Früchte mit Naturjoghurt 6,80
Fresh fruits with yogurt

„DIE ARBEIT KANN WARTEN - DEIN FRÜHSTÜCK NICHT“

Brötchen nach Wahl

Roll of your choice

nach Angebot

Nutella, Honig, Konfitüre, Butter^{2,4,5}

Nutella, honey, jam, butter

1,00

Gekochtes Bio-Ei

Organic boiled egg

1,60

Rührei oder Spiegelei aus 3 Bio-Eiern

egg dishes, scrambled or fried of 3 organic eggs

... natur / pure

5,50

... mit Kräutern / with herbs

5,50

... mit Kochschinken^{4,5} / with cooked ham

6,90

... mit Käse / with cheese

6,50

... mit Tomate / with tomato

6,50

... mit Tomate und Mozzarella

6,90

with tomato and mozzarella

... mit Kochschinken und Käse^{4,5}

7,50

with cooked ham and cheese

jede weitere Zutat / each additional ingredient + 1,00



Wir verwenden ausschließlich Bio-Eier.
We only use organic eggs.

Warme Speisen - 11:00 bis 15:00 Uhr

Warm dishes from 11.00 a.m. to 3.00 p.m.

Tagessuppe (nach Angebot)

Soup of the day (as offered)

Portion Tasse / *portion cup* 4,60

Portion Teller / *portion plate* 5,90

Hausgemachte Quiche ^{2,4,5}

mit kleiner Salatgarnitur und Kräuterdip 6,90

Homemade Quiche – with small salad and herb dip

Bockwurst ^{4,5,6}

mit Brötchen und Senf / Ketchup 4,30

Sausage with a roll and mustard / ketchup



Snacks und leichte Gerichte

Snacks and light dishes



Nudeln mit Wurstgulasch ^{4,5} 8,50
Pasta with sausage goulash

Hausgemachtes Würzfleisch ^{4,5,7} 7,90
(Geflügel) im Töpfchen mit Käse gratiniert
Homemade ragout (poultry) with gratinated cheese

Verschiedene frisch belegte Brötchen &
Sandwiches in unserer Auslage
Several freshly prepared sandwiches in our display

Beachten Sie auch unsere Tagesangebote!
Also note our daily offers!

Feinste Torten, Kuchen & Gebäckspezialitäten finden Sie in unserer Theke

Find the finest tarts, cakes and pastries in our counter



Kaffeespezialitäten

Coffee specialties



Filterkaffee oder Café crème, auch entkoffeiniert
filter coffee or cream coffee, also decaffeinated

Tasse / cup 2,80
Pott / large cup 3,90

Milchkaffee / Café au lait 3,50

Latte Macchiato / Latte macchiato 3,80

Cappuccino / Cappuccino 3,20

Cappuccino groß / Cappuccino large 4,50

... mit Flavor Vanille^{2,4}, Karamell^{2,4}, Haselnuss^{2,4} + 0,70
with flavor vanilla, caramel, hazelnut

Iced Latte Macchiato / Iced Latte macchiato 4,90

Espresso / espresso 2,50

Doppelter Espresso / double espresso 3,60

Espresso Macchiato / espresso macchiato 2,80

Doppelter Espresso Macchiato 3,90
double espresso macchiato

Pumpkin Spice Latte 4,20

Latte Macchiato mit Pumpkin-Spice Sirup
Latte macchiato with pumpkin-spice syrup

Holländischer Kaffee 4,90

Eierlikör, Schlagsahne

Dutch coffee – advocaat, whipped cream

Baileys Kaffee² 5,50

Baileys, Schlagsahne

Coffee Baileys – Baileys, whipped cream

Ein Häubchen für den guten Zweck 3,30

Pott Café crème mit Schlagsahne

Large cup of Cream coffee with whipped cream

Wir spenden 50 Cent an das Nationale Centrum
für Tumorerkrankungen der Uniklinik Dresden.



Tee und andere Heißgetränke

Tea and other hot beverages



Glas Sansibar Tee / Glass of Sansibar tea 3,00
verschiedene Sorten / different varieties

Weiterer Aufguss / additional brew 1,00

Glas Milch warm oder kalt 0,20 l 2,60
Glass of milk – hot or cold

Glühwein ^{4,5} saisonal / Mulled wine seasonal 3,80

Heiße Zitrone / Hot lemon 2,80

Chococino ¹ 4,20
Espresso, Schokolade, Schlagsahne
Espresso, chocolate, whipped cream

Heiße Schokolade mit Schlagsahne 3,80
Hot chocolate with whipped cream



Alkoholfreie Getränke

Soft drinks

Mineralwasser / <i>Mineral water</i>	0,25 l	2,80
still, medium, classic	0,75 l	5,80
Glas Leitungswasser / <i>Glass of tap water</i>	0,40 l	1,20
Rhabarberschorle <i>sparkling rhubarb juice</i>	0,33 l	3,00
Apfelschorle naturtrüb <i>sparkling apple juice unfiltered</i>	0,33 l	3,00
Tonic ^{3,5}	0,20 l	2,90
Bitter Lemon ^{3,5}	0,20 l	2,90
Ginger Ale ²	0,20 l	2,90
Coca-Cola / Coke Zero / Coke Light ^{1,2,8}	0,33 l	3,20
Sprite ^{1,2,8}	0,33 l	3,20
Eistee Zitrone / <i>iced tea lemon</i>	0,33 l	2,90
Eistee Pfirsich / <i>iced tea peach</i>	0,33 l	2,90
Fruchtsäfte nach Angebot <i>fruit juices as offered</i>	0,20 l	3,20
Saftschorle / <i>Spritzer</i>	0,40 l	4,80
Frisch gepr. Orangensaft	0,20 l	3,80
<i>Freshly squeezed orange juice</i>	0,40 l	6,80

Biere & Spirituosen

Beers & Spirits

Radeberger Flasche <i>Radeberger bottle</i>	0,33 l	3,50
Radeberger alkoholfrei <i>Radeberger non-alcoholic</i>	0,33 l	3,50
Feldschlösschen Radler ⁴ naturtrüb <i>Shandy – half beer, half lemonade</i>	0,50 l	3,90
Liköre / <i>liqueurs</i>		
Baileys ²	2 cl	3,60
Eierlikör / <i>advocaat</i>	2 cl	3,60



Weine & Schaumweine

Wines & Sparkling wines

Weißwein Pinot Grigio IGT <i>White wine</i>	0,20 l	5,80
trocken, fruchtig, mit Nuancen von Apfel und Honigmelone (Vini Tonon, Venetien) <i>dry, fruity with nuances of apple and honeydew melon</i>	0,75 l	22,80
Weissburgunder Weißwein <i>White wine</i>	0,20 l	6,20
trocken, fruchtig, überzeugt mit cremiger Textur und eleganter Frucht (Thomas Bauer, Pfalz) <i>dry, spicy, convinces with creamy texture and elegant fruit</i>	0,75 l	24,50
Weißweinschorle <i>White wine spritzer</i>	0,20 l	4,90
Piccolo Schaumwein <i>Piccolo sparkling wine</i>	Fl. 0,20 l	5,90
<i>trocken / dry</i>		

Mixgetränke

Cocktails



Aperol Sprizz ^{2,4}	0,20 l	6,80
Piccolo, Aperol, Soda, Orange <i>Piccolo, Aperol, soda, orange</i>		
Hugo ^{4,8}	0,20 l	6,80
Prosecco, Mineralwasser, Limette, Minze, Holunderblütensirup <i>Prosecco, mineral water, lime, mint, elderflower syrup</i>		

Carl Gustav Carus



Carl Gustav Carus (1789-1869) war Arzt (Gynäkologe, Anatom, Pathologe, Psychologe), Maler und Naturphilosoph. Der hochbegabte Carus besaß im Alter von 22 Jahren zwei Dokortitel (Dr. phil., Dr. med.) und war 1815 Mitbegründer der Chirurgisch-Medizinischen Akademie zu Dresden. 1954 ehrte die Stadt ihn mit der Verleihung seines Namens an die medizinische Akademie (heute Universitätsklinikum der Technischen Universität Dresden).

Carl Gustav Carus (1789-1869) was a physician (gynaecologist, anatomist, pathologist, and psychologist), painter and natural philosopher. Carus, who was highly gifted, had two doctorates (Dr. phil., Dr. med.) at the age of 22 and in 1815, he was a co-founder of the Surgical-Medical Academy in Dresden. In 1954, the city honoured him by awarding his name to the medical academy (today's University Hospital of Dresden University of Technology).

Medizinische Akademie

Medical Academy

Im Jahre 1815 stiftete König Friedrich August I. die Chirurgisch-Medizinische Akademie. Beim Luftangriff am 13./14. Februar 1945 wurden Teile des Klinikums stark zerstört. Ein Großteil der Gebäude die im Pavillonstil (bezeichnet eine U-förmige Anordnung der Gebäude um zentrale Parkanlagen) entstanden waren, wurden bis 1964 neu oder wieder aufgebaut. In diesen Zeitraum fällt auch die Umwandlung des ehemals städtischen Krankenhauses in die Medizinische Akademie Dresden (allgemein auch MedAk genannt).

In 1815, King Friedrich August I. founded the Surgical-Medical Academy. During an air raid on 13/14 February 1945, parts of the hospital were severely destroyed. The majority of the buildings built in pavilion style (meaning a U-shaped arrangement of buildings around central parks) had been newly built or reconstructed by 1964. This was also the period in which the formerly municipal hospital was converted into the Dresden Medical Academy (in general also abbreviated as MedAk).



Inhaltsstoffe / ingredients:

- 1 koffeinhaltig / *with caffeine*
- 2 Farbstoff / *coloring*
- 3 chininhaltig / *with quinine*
- 4 Konservierungsstoff / *preservative*
- 5 Antioxidationsmittel / *antioxidant*
- 6 Geschmacksverstärker / *flavor enhancer*
- 7 Phosphat / *phosphate*
- 8 Säuerungsmittel / *acidifier*

Bitte fragen Sie unser Personal nach der Allergenkarte.
Please ask our staff for the allergenic menu.

Wir geben für Sie täglich unser Bestes in Sachen echter traditioneller Handarbeit, Liebe zum Detail und dem Finden neuer Geschmackserlebnisse und sind stolz darauf, Ihnen täglich einen genussvollen Start in den Tag mit frischen Backwaren bester Qualität zu bereiten.

Zu Ihrem Wohl verzichten wir in unserer Backstube zudem bewusst auf preisgünstige Ersatzstoffe und wählen nur die qualitativ hochwertigsten auf dem Markt erhältlichen Rohstoffe von mehrheitlich regionalen Lieferanten aus, teilweise in Bio-Qualität. Somit leisten wir unseren Beitrag zu Ihrer gesunden Ernährung. Die Bekömmlichkeit und der Genuss stehen bei uns seit jeher im Vordergrund. Um die Natürlichkeit und Besonderheit der verwendeten Rohstoffe bis ins Endprodukt zu bewahren, benötigt es echtes, traditionelles Handwerk mit viel Erfahrung, Leidenschaft für das Produkt und den Blick für das Besondere.

Für Sie nur das Beste – und davon reichlich.

Café Eisold an der Uniklinik

Fiedlerstraße 36
01307 Dresden
Telefon: +49 351 4416324

Bäckerei Konditorei Eisold GmbH

Robert-Blum-Weg 5a
01454 Radeberg
Telefon: +49 3528 443281

www.cafe-eisold.de · uniklinik@cafe-eisold.de

