

Heimat, Handwerk, Herzlichkeit
- wie wir unser Bäckerhandwerk verstehen

Unsere Mannschaft:

Alle unsere Mitarbeiter haben ihr Handwerk von der Pike auf gelernt, fünf Meister und zwölf Gesellen. Zurzeit lernen vier Lehrlinge bei uns das Backen, Konditern und Verkaufen.

Unsere Rohstoffe:

Wir arbeiten ganz bewusst mit traditionellen Einzelrohstoffen und verzichten auf vorgefertigte Mischungen. Diese kommen soweit es möglich ist, aus der Region. Obst aus Hosterwitz und Getreide aus dem Schönfelder Hochland sind gute Beispiele.

Unsere Rezepte:

Grundlage ist nach wie vor das Rezeptbuch von Firmengründer Max Wippler. Günther Wippler und Michael Wippler haben es weiterentwickelt. Nun liegt die Gestaltung und Verantwortung in den Händen von Andreas Wippler und seinem Team. Ein Beispiel für die innovative Weiterentwicklung ist unser reines Roggenvollkornbrötchen, sowie unser Angebot an glutenfreien und laktosefreien Produkten.

Unser Wasser:

Wasser ist neben Mehl unser wichtigster Rohstoff. Aber Wasser ist nicht gleich Wasser. In der Natur ist Wasser immer in Bewegung. Mit hohem Druck in Leitungen gepresst, verliert es einen Teil seiner Natürlichkeit. Wir setzen das ElisaQuellWasserSystem ein, welches das Leitungswasser über Steine leitet, damit verwirbelt und mit Sauerstoff anreichert. Es bekommt wieder die Eigenschaften eines Gebirgsbaches.

Fazit:

Eine gut ausgebildete Mannschaft bäckt mit hoher handwerklicher Fertigkeit in traditioneller Weise aus regionalen Rohstoffen einfach richtig gute Backwaren.

Unser Ziel:

Unsere Kunden sollen sagen:

„Bei Euch schmeckt es wie früher!“

Kaffee

Tasse frisch gebrühter Bohnenkaffee 9 auch entkoffeiniert als Kaffee Crema	€ 2,30 + 0,10€
Kännchen frisch gebrühter Bohnenkaffee 9 auch entkoffeiniert als Kaffee Crema	€ 3,90 + 0,10€
Pott frisch gebrühter Bohnenkaffee 9 auch entkoffeiniert als Kaffee Crema	€ 3,60 + 0,10€
Tasse Cappuccino 8, 9, H auf Wunsch auch mit Schlagsahne	€ 3,00
Großer Cappuccino 8, 9, H auf Wunsch auch mit Schlagsahne	€ 3,90
Weißer Cappuccino 8, 9, H doppelter Espresso mit weißer Schokolade und Milchschaum	€ 4,10
Latte Macchiato 8, 9, H	€ 3,40
Großer Milchkaffee 8, 9, H	€ 3,90
Espresso 9	€ 2,30
Doppelter Espresso 9	€ 3,80
Espresso Macchiato 8, 9, H mit Milchschaum	€ 2,70
Doppelter Espresso Macchiato 8, 9, H mit Milchschaum	€ 4,10
Eis trifft heiß 8, 9, H Moccaeis oder Zimteis badet in Espresso	€ 3,90

Wir empfehlen zum Kaffee

Extra Geschmack Zimt, Pfefferminz, Vanille, Karamell 1, Amaretto 1, Haselnuss 1	€ 0,50
------------------------------------------------------------------------------------	--------

Alle Getränke können auch mit Sojamilch oder laktosefreier Milch zubereitet werden. Hierfür berechnen wir einen Aufschlag von 0,50€.

Sie treffen Ihre Gebäckauswahl an der Verkaufstheke und unser Service bringt es Ihnen.

Spezialitäten

Kaffee »Sächsisch« 8, 9, E, H Kaffee, Eierlikör, Schlagsahne	€ 4,80
Kaffee »Baileys« 8, 9, H Kaffee, Baileys, Schlagsahne	€ 4,80
Kaffee »Irish« 8, 9, H Kaffee, Whiskey, Schlagsahne	€ 4,80
Kaffee »French« 8, 9, H Kaffee, Rum, Kaffeelikör, Schlagsahne	€ 4,80
Kaffee »Italian« 8, 9, H Kaffee, Amaretto, Schlagsahne	€ 4,80
Espresso »Cortado« 8, 9, H Espresso, gezuckerte Milch, Milchschaum	€ 2,90
Pfefferminzschokolade 1, 8, H Schokolade, Pfefferminzsirup, Schlagsahne	€ 2,90
Becher Schokolade 8, H mit Schlagsahne zzgl. 0,30 €	€ 2,40
Becher Chococcino 8, 9, H Schokolade mit Espresso	€ 3,40
Schokotraum 8, 9, H Schokolade, Amaretto, Schlagsahne	€ 4,50
Russische Schokolade 8, H Schokolade, Rum, Schlagsahne	€ 4,50
Becher Weiße Schokolade 8, H mit Schlagsahne zzgl. 0,30 €	€ 2,40
Becher White Chococcino 8, 9, H weiße Schokolade mit Espresso	€ 3,40
Chai Latte – das feurige Trendgetränk 8, H Schwarztee Extrakt mit Zimt, Kardamon, Nelken, Fenchel und Anis	€ 3,40
Halb & Halb 8, H weiße trifft dunkle Schokolade	€ 2,40
Becher Milch 8, H heiß oder kalt	€ 1,50

Unsere Schokoladen werden mit Milch, auf Wunsch auch mit laktosefreier Milch zubereitet.

Teespezialitäten

Eilles Tea – Diamond[®]

Serviert im Portionsglas 0,3 l

€ 2,80

Assam Spezial BROKEN

kräftiger Tee aus Nordindiens Plantagen – gehaltvoll malzig

Sonne Asiens – Blatt

zart-herber Grüntee mit Lemongras und exotisch, frischem Zitrus-Aroma

Rooibos Vanilla

südafrikanischer Rotbusch , mit lieblichem Vanille-Aroma - ein trendiges Wellnessgetränk ohne Koffein

Kräutergarten

wohltuende Kräuter von Lemongras, Rooibos, Brennnesselblättern, Apfel, Sonnenblumenblüten und Apfel-Quitten-Aroma

Sommerbeeren

reine, harmonische Fruchtemischung mit sommerlichem Himbeer-Erdbeer-Aroma verfeinert

Vita Orange

spritzige Fruchtemischung aus Hibiskus, Apfel, Zimt, Orangen-Zitronenschalen mit 7 Vitaminen

Pfefferminze

besonders aromatisch sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter

Kamille

Kamillenblüten haben einen honigartigen Geschmack, sind angenehm beruhigend und ausgleichend

„Und als das sprudelnd kochende Wasser auf den zarten Tee traf, fingen die Blätter an zu tanzen; sie drehten sich um die eigene Achse, wirbelten hoch und runter, berührten einander und sanken nach einigen Minuten ermattet zu Boden. – Es duftete köstlich.“

Teespezialitäten

Eilles Tea – lose Spezialitäten

Serviert im Teekännchen, ca. 2 – 3 Tassen

€ 4,00

Darjeeling Royal First Flush Blatt

famose Frühlingspflückung mit spritzig-frischer Note

Ceylon Orange Pekoe Blatt

Hochland-Tee der Insel Sri-Lanka mit einem frischen, fein herben Aroma

Ostfriesen Mischung Broken

ausgesuchte Assams mit typisch goldenen Blattspitzen bestimmen diesen kräftig-würzigen Nachmittagstee

Earl Grey Blatt

Darjeeling-Ceylon-China Mischung, benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinster Bergamotte-Früchte

Bio Darjeeling Green Blatt

charaktervoller Grüntee aus dem Hochland Darjeelings, von Plantagen mit kontrolliertem biologischem Landbau mit zart-herber Note

Bio Grüntee Wulu Cha Yantou Blatt

biologisch angebauter Spitzengrüntee aus China – duftig, blumig und zart

Grüntee White Fu

edle grüne, weiße und Oolong-Tees mit Fruchtstücken und zartem Aroma

China Yasmin Tai Mu Long Zhu

handgerollte Jasminperlen – eine unvergleichliche Köstlichkeit

Nepal Royal Fancy Oolong Tea Blatt

handgerollte halbfermentierte Teerarität mit milder, nussiger Geschmacksnote und lieblichem Duft

Bio Vervenia

eine Empfehlung aus wohltuendem Digestif ist diese Kräuterkomposition aus Verbene, Zitronenmelisse und Lemon Myrte aus biologischem Landbau

Harmonizer Vertucly

harmonisch wohlschmeckende Kräutermischung – Wellness pur

Beerenkräuter

wohlschmeckende Kräutermischung mit schwarzem Johannisbeer-Aroma

Rooibos Royal Sanddorn

südafrikanischer Rotbusch mit Sanddornblüten, Saflorblüten und markantem Sanddornaroma

Sonstige Heißgetränke

Heiße Zitrone, frisch gepresst	€ 2,60
Glühwein	€ 3,50
Grog	€ 4,00

Mineralwasser

GEROLSTEINER sprudel	0,25 l	€ 1,90
prickelnd frisch	0,50 l	€ 3,50
GEROLSTEINER medium	0,25 l	€ 1,90
erfrischend, mit weniger Kohlensäure	0,50 l	€ 3,50
GEROLSTEINER naturell	0,25 l	€ 1,90
angenehm natürlich	0,50 l	€ 3,50

Erfrischungsgetränke

BIONADE Holunder	0,33 l	€ 2,80
feinherb fruchtig		
BIONADE Ingwer-Orange ⁹	0,33 l	€ 2,80
würzig-fruchtig-frisch		
BIONADE Naturtrübe Zitrone	0,33 l	€ 2,80
BIONADE Naturtrübe Orange	0,33 l	€ 2,80
FRITZ-KOLA Mischmasch	0,33 l	€ 2,80
Kola-Orange-Limonade		
COCA COLA ⁹ / FANTA / SPRITE	0,33 l	€ 2,80
MARGON Tonic Water ¹⁰	0,25 l	€ 2,50
Frühstückssaft ^D	0,20 l	€ 2,90
Haferflocken, Orange, Banane, Apfel und Möhre täglich frisch zubereitet		
Orangensaft frisch gepresst	0,20 l	€ 3,80

Heide Säfte – Siebenlehn

Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft,	0,20 l	€ 2,20
Bananennektar, Kirschnektar,	0,50 l	€ 4,80
Schwarzer Johannisbeernektar, KiBa, Rhabarbernektar, Mangonektar		

Alle Säfte sind auch als Schorle möglich!

Flaschen-Biere

RADEBERGER PILSNER hellgoldfarbenes, wohltuend hopfenbetontes Pilsner	0,33 l	€ 2,60
UR-KROSTITZER Schwarzes intensives Aroma und eine ausgeprägte Würzigkeit des Hopfens	0,50 l	€ 3,50
SCHÖFFERHOFER Hefeweizen bernsteinfarbig schimmerndes, naturtrübes Hefeweizen	0,50 l	€ 3,50
SCHÖFFERHOFER alkoholfrei alkoholfreies Hefeweizen, feinherb und spritzig	0,50 l	€ 3,50
FELDSCHLÖßCHEN naturtrübes Radler	0,33 l	€ 2,60
CLAUSTHALER Extra herb alkoholfrei hopfenbetont, mit dem typischen herben Pilsengeschmack	0,33 l	€ 2,60

Weinbau Steffen Loose - Niederau

Müller Thurgau Q.b.A. trocken v	0,10 l	€ 3,50
leicht mit angenehmen Muskatton und einer harmonisch eingebundenen Säure	0,25 l	€ 6,50
Pillnitzer Schieler Rotling Q.b.A. trocken v	0,10 l	€ 3,50
Schieler heißen die Rotlinge in Sachsen. Gemeinsam werden die roten und weißen Beeren ausgepresst. Zartes Himbeer-Rosa, kräftiges Fruchtaromen von reifen Burgundertrauben, lebendige Säurestruktur.	0,25 l	€ 6,50

Maria am Wasser Tropfen

Dornfelder trocken Pfalz v	0,10 l	€ 2,50
Laumersheimer Kapellenberg, Deutscher Qualitätswein	0,25 l	€ 4,50
Riesling „Kalkstein“ trocken Pfalz v	0,10 l	€ 2,50
Großkarlbacher Burgweg, Deutscher Qualitätswein	0,25 l	€ 4,50

Mit dem Kauf dieses Weines leisten Sie eine Zustiftung für die
Stiftung „Maria am Wasser“ Dresden-Hosterwitz.

Sekt

Picco ROTKÄPPCHEN trocken oder halbtrocken	0,20 l	€ 3,60
Sekt ROTKÄPPCHEN trocken oder halbtrocken	0,75 l	€ 12,50

Spirituosen

WILTHENER WEINBRAND	2 cl	€ 2,00
Feiner Alter	4 cl	€ 3,50
JAMESON	2 cl	€ 2,50
Irish Whiskey	4 cl	€ 4,50
ORIGINAL RADEBERGER BITTER	2 cl	€ 2,00
Kräuterlikör	4 cl	€ 3,50
Eierlikör _E	2 cl	€ 2,00
	4 cl	€ 3,50
Kirschlikör	2 cl	€ 2,00
	4 cl	€ 3,50
BAILEYS _H	2 cl	€ 2,00
Original Irish Cream	4 cl	€ 3,50
OLD PASCAS Dark	2 cl	€ 2,00
Rum	4 cl	€ 3,50
Amaretto	2 cl	€ 2,00
	4 cl	€ 3,50

Frühstück ganztägig

Wipplerfrühstück <small>A, B, D, H</small> 2 Bäckersemmeln, Butter, hausgemachte Konfitüre, Honig	€ 4,50
Französisches Frühstück <small>A, B, D, H</small> 1 Croissant, Baguettescheiben, Butter, hausgemachte Konfitüre, Camembert	€ 6,20
»Morgenmunter«- Frühstück <small>A, B, D, H, I, K, S</small> 1 Vollkornbrötchen, hausgemachtes Chefmüsli mit Naturjoghurt, Frischkäse, 1 Glas Frühstückssaft	€ 7,90
Bäckers Bemme <small>A, B, D, H</small> 3 Scheiben Brot, Wurst- und Käseauswahl, Gemüse garnitur, Kräuterquark, 1 Glas Tomatensaft	€ 7,90
Glutenfreies Wipplerfrühstück <small>H, R</small> 3 Scheiben glutenfreies Brot, hausgemachter herzhafter Aufstrich, verschiedenes Gemüse, Käseauswahl	€ 8,30
Frühstück am Weinberg <small>A, B, D, H, R</small> 2 Bäckersemmeln oder 3 Scheiben Brot, Käseplatte, Feigensenf, Butter, frisches Obst, 1 Glas Traubensaft	€ 8,50
„Am Elbufer“ <small>A, B, D, H, U</small> 2 Bäckersemmeln oder 3 Scheiben Brot, Lachsplatte, Frischkäse, Feigensenfsoße, 1 Picco Sekt	€ 9,50
Großes Wipplerfrühstück <small>2, 3, A, B, D, E, H, J</small> 4 Bäckersemmeln, Butter, hausgemachte Konfitüre, Honig, Wurst- und Käseauswahl, Portion Rührei, 1 Picco Sekt, 2 Gläser Frühstückssaft, 2 Tassen Kaffee	€ 23,00
Großes Schlemmerfrühstück für Zwei <small>2, 3, A, B, C, D, E, H, I, J, K</small> 6 Bäckersemmeln, Butter, Nutella, Honig, hausgemachte Konfitüre, Portion Rührei, Wurst- und Käsespezialitäten, 2 Gläser Müsli mit Joghurt, 1 Picco Sekt, 2 Gläser Frühstückssaft, 2 Kaffeespezialitäten nach Wahl, 2 Stück Kuchen Ihrer Wahl	€ 28,00
Zwergen Frühstück <small>A, H, J</small> 1 Milchbrötchen, Nutella, Butter, 1 Glas Kakao	€ 3,80

Eierspeisen

Gekochtes Ei _E € 1,10

Rührei aus 2 Eiern mit Baguettescheiben _E

Natur € 3,40

Kräuter € 4,20

Tomate € 4,60

Kochschinken € 4,60

Bacon € 4,60

Käse _H € 4,60

jede weitere Zutat € 0,70

Dazu empfehlen wir....

Brot- und Baguettekorb € 2,00

3 Scheiben glutenfreies Brot € 2,00

Butter _H, hausgemachte Konfitüre, Nutella _{J, H}, Frischkäse _H € 0,80

verschiedener Aufschnitt aus Wurst und Käse _H € 3,90

Naturjoghurt _H € 2,50

frischer Obstsalat € 3,80

hausgemachtes Chefmüsli mit Joghurt _{A, B, C, D, I, K, H} € 4,50

hausgemachtes Chefmüsli
mit Obstsalat und Joghurt _{A, B, C, D, I, K, H} € 5,30

Kräuterquark _H € 3,00

geräucherter Lachs mit Honigfeigensenfsoße _{R, U} € 4,60

Unser hausgemachtes Chefmüsli finden Sie auch an unserer Verkaufstheke.

Herzhaftes

Bitte fragen Sie unseren Service nach dem Tagesangebot.

Salate

- Rote Beete Salat** A, B, R € 8,40
verschiedene Salatblätter, rote Beete, Zwiebeln, Apfelstücke,
Vinaigrette, geröstete dunkle Brotwürfel
- Ziegenkäsesalat** A, B, H, K, R € 9,20
verschiedene Salatblätter, Weintrauben, Walnüsse, gebratener Ziegenkäse,
Vinaigrette, Winzerbrotscheiben

Snacks

- Brotsticks** A, B, C, D, H € 4,60
geröstete Brotsticks mit Kräuterquark
- Würzfleisch** vom Huhn A, B, D, H € 6,10
im Förmchen mit Baguette und Zitronenecke
- Gebackene Kartoffelspalten**
mit Sour Cream H, R € 7,20
mit Sour Cream und Räucherlachs H, R, U € 8,40
- Hähnchen Sandwich mit Apfel-Chutney** A, R € 7,40
Gebratene Hähnchenbruststreifen, Apfel-Chutney, Käse
- Überbackenes Ofenbrot** A, B, H, R € 8,20
Brotscheibe mit Schinken, Lauch, Crème fraîche und Käse überbacken
an Salat
- Herzhafte Kuchen** A, E, H, R € 3,20
Nach Angebot (z.B. Zwiebel, Tomate-Mozzarella, Schinken-Lauch)

Winter-Eisbecher

Wipplers »Kleiner« 8, H Probierteller mit 5 kleinen Kugeln verschiedenes Eis, Sahnehäubchen, Dekor	€ 4,10
»Zum Dahinschmelzen« 8, H 2 Kugeln Milcheis Vanille, heiße Himbeeren, Sahnehäubchen, Dekor	€ 5,80
»Heißer Apfel« 8, H, I 1 Kugel winterliches Milcheis Bratapfel und 1 Kugel cremiges Milcheis Zimt, Sahnehäubchen, heißer Apfelmus	€ 5,90
Gewürzzwetschge 8, H, mit Alkohol 2 Kugeln cremiges Milcheis Zimt mit heißen Zwetschgen (abgeschmeckt mit Zimt, Anis, Nelkengewürz und Rotwein), Sahnehäubchen, Dekor	€ 6,10
Sturmhaube 8, A, E, H Windbeutel gefüllt mit 1 Kugel Milcheis Vanille, 1 Kugel cremiges Milcheis Zimt, Sahnehäubchen, Puderzucker, Zimt, Zucker, Dekor	€ 7,20
Nussknacker 8, H, I, J, K, O, P je 1 Kugel Milcheis Pistazie, Walnuss u. Macadamia, Ahornsirup, karamellierte Nüsse, Pistazien gehackt, Sahnehäubchen, Dekor	€ 7,40
Schwarzwaldbecher 8, E, H 1 Kugel Milcheis Schoko, 1 Kugel Milcheis Amarena 1 Kugel Milcheis Vanille, Kirschen, Kirschlikör, Sahnehäubchen, Dekor	€ 7,40
Schwedenbecher »Anna Karlsson« 8, E, H, J 2 Kugeln Milcheis Schoko, 1 Kugel Milcheis Eierlikör, Apfelmus, Eierlikör, Sahnehäubchen, Dekor	€ 7,40

Alle Waffeln zur Dekoration enthalten Gluten und Spuren von Schalenfrüchten.

Gerne können Sie sich auch Ihren individuellen Eisbecher aus dem aktuellen Angebot unserer Eistheke zusammenstellen.

Dafür berechnen wir pro Eiskugel 1,65 € und für eine Portion Sahne 0,80 €.

*Das Eis wird im Haus hergestellt, von unserer
Bäckermeisterin Doreen Wippler*

Kindereisbecher – für die Kleinen

kleine Nascherei ^{8, H} € 3,50
1 Kugel Eis nach Wahl umrahmt von Goldbären, Smarties, Sahnehäubchen

Eisgetränke

Eisschokolade ^{8, H} € 4,10
1 Kugel Schokolade, kalter Schokoladendrink, Schlagsahne

Eiskaffee ^{8, 9, H} € 4,20
Kaffee, Milcheis Vanille, Schlagsahne

Milchshake je nach Wunsch gemäß ^{8, H} € 4,40
den vorhandenen Eissorten in unserer Eis Theke

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff (z. B. Beta-Carotin, Riboflavin)
- 2 mit Konservierungsstoffen (z.B. Sorbinsäure)
- 3 mit Antioxidationsmittel (z. B. Natriumsulfit)
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Stabilisator (Carrageen, Guarkernmehl)
- 6 mit Emulgatoren
- 7 mit Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl)
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Vitaminzusatz

Deklarationspflichtige Allergene

- A Weizen (auch Dinkel)
- B Roggen
- C Gerste
- D Hafer
- E Eier
- F Erdnüsse
- G Soja
- H Milch
- I Mandeln
- J Haselnüsse
- K Walnüsse
- L Kaschunüsse
- M Pecannüsse
- N Paranüsse
- O Pistazien
- P Macademianüsse
- Q Sellerie
- R Senf
- S Sesamsamen
- T Krebstiere
- U Fisch
- V Schwefeldioxid / Sulphite
- W Lupinen
- X Weichtiere