

Café Toscana

Pâtisserie  Restaurant
Familie Eisold

DIE KARTE

Torten und Kuchen bestellen Sie bitte
an der Theke und übergeben den Bon
Ihrer Bedienung.

Frühstück

täglich bis 12 Uhr

Bonjour ^{3,4,8} 8,4
zwei Croissants
zwei hausgemachte Konfitüren

Gute Laune ^{3,4,5,6,7,8} 13,3
zwei Brötchen • Wurst- und
Käseauswahl • hausgemachte
Konfitüre • Frischkäse • Butter

Räuber ^{4,5,7,8} 15,5
ein Brötchen • Butter • Serrano
Senf • Rührei • Gewürzgurke
ein Paar Grillwürstchen

Vegetarisch ^{3,4,5,8} 15,5
ein Brötchen • zwei Scheiben
Vollkornbrot • hausgemachte
Konfitüre • Auberginencreme
Frischkäse • frisches Gemüse
Naturjoghurt mit Waldfrüchten und
hausgemachtem Granola

London ^{2,3,4,5,6,8} 16,0
zwei Brötchen oder drei Scheiben
Toast • Butter • hausgemachte
Konfitüre • zwei Spiegeleier
Baked Beans • Bacon • Grilltomate

Käsefrühstück ^{3,8} 15,5
zwei Brötchen • Käseauswahl
Butter • Kräuterfrischkäse
hausgemachte Konfitüre
frisches Obst

Fitness ⁴ 15,5
ein dunkles Brötchen • zwei
Scheiben Pumpernickel • Butter
Kräuterfrischkäse • Käseauswahl
Putenbrustaufschnitt • Rührei
Naturjoghurt mit Waldfrüchten und
hausgemachtem Granola

Bauernfrühstück ^{2,4,5,7,8} 15,0
Omelette aus drei Eiern mit
Bratkartoffeln • Zwiebeln • Speck
Gewürzgurke • Frühlingslauch

Croque Madame ^{4,5,6,7} 9,8
Buttercroissant • Schinken
Käse (überbacken) • Tomaten
Rucola • Spiegelei

Avocado-Toast 11,0
dunkles Brot • bunte Saaten • Kresse
+ Tomaten 3,1
+ pochiertes Ei 2,5
+ Bacon ^{4,5,7} 4,1
+ Räucherlachs ^{4,5} 7,3

Eggs Benedict ^{3,4,5,6,7,8} 13,8
zwei dunkle Brötchenhälften
Schinken • zwei pochierte Eier
Sauce Hollandaise

Eggs Royale ^{3,4,5,6,7,8} 17,7
zwei dunkle Brötchenhälften
Räucherlachs • zwei pochierte
Eier • Sauce Hollandaise

Kronprinzessin Luise p. Pers. 21,00
Frühstück für 2 Personen ^{3,4,5,6,7,8}
vier Brötchen • zwei Croissants
Butter • Kräuterfrischkäse
feine Wurst- und Käseauswahl
Räucherlachs • zwei Rühreier
Meerrettich-Frischkäse-Creme
frisches Obst • hausgemachte
Konfitüre • Honig • Nutella
zwei Gläser frisch gepresster
Orangensaft

French Toast 7,5
mit Zimt-Zucker
+ frische Früchte 3,9
+ Bio-Ahornsirup 3,5

Porridge 6,2
ungesüßt, körnig
+ Honig 1,3
+ frische Früchte 3,9
+ bunte Saaten 1,7
+ Nutella 1,2
+ hausgem. Konfitüre 1,3
+ hausgem. Granola 2,3

Frühstück auf Wunsch mit
glutenfreien Brötchen
+ 0,4



1931



1964

Eierspeisen

Frisch gekochtes Ei 2,3

**Rührei, Spiegelei, oder
Omelette** 5,0
aus 2 Eiern

+ Kräuter 0,5
+ Zwiebel 0,5
+ Kirschtomaten 1,5
+ Champignons 1,5
+ Käse 1,5
+ Kochschinken ^{5,7} 1,5
+ getrocknete Tomaten 1,9
+ Feta 2,5
+ Räucherlachs ^{4,7} 3,9

Extras

Schale Obst 8,8

Frische Früchte 8,5
mit Naturjoghurt

Hausgemachtes Granola 9,5
mit frischen Früchten
und Naturjoghurt

Räucherlachs ^{4,7} (2 Rosen) mit
Meerrettich-Frischkäse-Creme 8,8

Halbe Avocado 4,0

**Frisch gepresster
Orangensaft** 0,2 l 5,5

**Wurst- und
Schinkenauswahl** ^{2,4,5} 6,0

Schnittkäseauswahl ^{4,6} 6,4

Brötchen

Hell 1,1
Körner 1,5
Glutenfrei 1,7

Buttercroissant 3,1

Portion 1,3
Butter • Honig • Nutella
Erdnussbutter • Quark
Frischkäse ^{3,8}
Auberginencreme ^{2,4,5}
hausgemachte Konfitüre ^{3,4,8}

Wochenendfrühstück - Besonders. Exklusiv. Außergewöhnlich.

Starten Sie genussvoll in Ihren Samstag wie auch in Ihren Sonntag und lassen Sie sich von unserem außergewöhnlichen Frühstücksbuffet verführen. Genießen Sie knusprige Brötchen, Brote, französische Buttercroissants, cremige Aufstriche, hausgemachte Konfitüren, Wabenhonig, feine Käse- und Wurstspezialitäten, geräucherten Lachs, feine Frühstückssalate, frische Früchte, Müsli-Nüsse-Trockenfrüchte-Bar und süße Versuchungen. Dazu warme Highlights wie Rührei in verschiedenen Varianten, Pasteten, Würstchen, Shakshuka und Pancakes. Ein Glas Prosecco oder Orangensaft ist inklusive – für einen funkelnden Start in Ihren genussvollen Wochenendtag.

Samstag & Sonntag 9 - 13 Uhr je Gast 23,9 | 6-12 Jahre 13,5 | bis 5 Jahre gratis



Kleine Teller • Sachsen trifft Mittelmeer

UNSERE TAPAS - VIELFALT ZUM GENIESSEN

Stellen Sie Ihre Auswahl aus vielen kleinen Gerichten zusammen. Zwei bis drei Tapas entsprechen einem Hauptgang. Perfekt zum Probieren, Genießen und Entdecken.

Mittags ab 11:30 Uhr | Dienstags bis Samstag auch abends



Häppchen

je 2 Crostini

Serrano • Meerrettichcreme 7,9

**Räucherlachs • Zitronen-
creme** 9,5

**Ziegenkäsecreme • Feige
Thymian** 8,9



Von Beet & Blatt

Bunter Gartensalat 5,9
bunte Blattsalate • Tomate
Gurke • Karotte • Hausdressing

Caesar Salad ^{2,4} 7,9
Romana • Tomate
Caesar-Dressing
Brotchips • Parmesan

Salat Siciliana ⁴ 7,9
Penne • getrocknete Tomaten
Oliven • Pesto verde • Rucola
Parmesan

Couscous Marrakesch 6,9
Couscous • pikante Ananas
Orangenfilets • Granatapfel
Minze

• • • Genuss-Extras • • •

+ gebratene Poulardenbrust 8,5
+ pochiertes Ei 2,5
+ Rauchmandeln 3,5

Grün & gut

Grillgemüse handwarm 6,5
Zucchini • Paprika • Aubergine

Käse mit Oliven 8,9
drei Käse • Oliven
Apfelchutney • Feige

Drillinge mit Kräuterquark 6,5
Leinöl

Senfeier pochiert 7,9
Eier • Senfsauce

• • • Premium • • •

„Grüner“ Kloß ⁴ 8,9
Pinienkerne • Basilikum • Jus

Burrata 12,5
Tomaten-Pfirsich-Salat
Crema di Balsamico

**Bauernfrühstück
mediterran** 8,9
Kartoffeln • Eier • Feta
Oliven • getrocknete Tomaten



Aus See & Meer

Matjesfilet ⁴ 8,9
Apfel-Gurken-Remoulade

• • • Premium • • •

Pulpo 14,5
Avocado • Minze • Rauchmandeln

Lachswürfel gebraten 12,9
geschmorte Fenchelspalten
Zitronen-Dill-Sauce

Von Land & Weide

Gebratener Knacker mediterran ^{4,5} 8,5
Linsensalat süßsauer

Salsiccia-Bällchen ⁴ 8,5
Tomatensugo

Chorizo-Eier ^{4,5} 8,9
pochiertes Ei • Chorizo-Senf-Sauce

Maispoularden-Broiler 9,9
mediterran mariniert

Ragout fin Choron ^{2,4} 12,9
Huhn und Kalb • Sauce Choron
Parmesan • Sriracha

Toast Hawaii pikant 8,9
Brotsalat • Ananas • Schinken • Käse

• • • Premium • • •

Ochsenbäckchen geschmort 12,9
glasierte Möhrchen

Wiener Schnitzel ^{4,5} 12,9
Kartoffel-Kresse-Gurken-Salat
Preiselbeeren

Schweinelenädchen 9,9
geschmorte Zwiebeln • Jus • Senfkaviar

Begleiter

Baguette-Korb 4,9
Brotchips 3,5
Kartoffelklößchen ⁴ 5,9
Potato Dippers 5,5
Möhrchen glasiert 5,5
Penne 5,9
Tomatensugo

Ziegenkäsecreme 8,5
Feige • Thymian • Brotchips

**Tomaten-Pfirsich-
Salat** 4,9
Linsensalat
süßsauer 4,9
Grüner Salat 4,9



Klassische Tellergerichte

Ragout fin ² 12,3
Toast Hawaii ^{4,5,7} 9,9
Bauernfrühstück ^{4,5} 15,0
Gebackener Camembert 11,2

Zum Verfeinern

Aioli 3,9
Pesto verde 3,9
Auberginencreme 3,9
Sriracha 3,9
Zitronencreme 3,9
Kräuterquark 3,9
Apfelchutney 3,9
Preiselbeeren 3,9
Jus ⁴ 3,9
Senfsauce 3,9
Zitronen-Dill-Sauce 3,9
**Meerrettich-Frischkäse-
Creme** ⁵ 3,9

Zur süßen Verführung

Sächsische Quarkkälchen 7,7
mit Rosinen und Zimt-Zucker
+ 1 Kugel Vanilleeis 3,0
+ Schlagsahne 1,9
+ Apfelmus ⁵ 3,0

Crema Catalana-Wolke 8,9
Beerengranité • gebrannte Mandeln

Ofenwarmer Apfelstrudel
(saisonal) Preis laut Theke

Eiscreme

Kugel Eis ^{2,4,5} 3,0
Schlagsahne 1,9
Schuss zum Eis 2,5

Sanfter Engel ² 6,9
 1 Kugel Vanille
 Orangensaft

Eiskaffee ² 6,6
 1 Kugel Vanille
 Schlagsahne

Eisschokolade ² 6,6
 1 Kugel Schokolade
 Schlagsahne

Gemischtes Eis ² 9,5
 je 1 Kugel Vanille • Schokolade
 & Erdbeere • Schlagsahne

Bananeneisbecher ² 9,9
 je 1 Kugel Schokolade &
 Vanille • frische Banane
 Schlagsahne • Schokosauce
 Krokant

Fruchteisbecher ^{2,4,8} 10,9
 je 1 Kugel Mango & Zitrone
 frische Früchte • Schlagsahne

Nusseisbecher ² 10,9
 je 1 Kugel Pistazie & Haselnuss
 Nüsse • Karamellsauce
 Schlagsahne • Giotto



Heiße Liebe ^{2,4,8} 9,8
 2 Kugeln Vanille
 heiße Himbeeren • Schlagsahne

Waldbeeren-Joghurtbecher ² 10,6
 je 1 Kugel Waldfrucht-Joghurt &
 Vanille • Waldfrüchte
 Naturjoghurt • Schlagsahne

Schwarzwälder Becher ² 11,0
 (mit Alkohol)
 je 1 Kugel Vanille & Schokolade
 Sauerkirschen • Kirschwasser
 Schlagsahne • Schokoraspel

Schokoladenmädchen ² 11,0
 (mit Alkohol)
 je 1 Kugel Vanille & Schokolade
 Eierlikör • Schlagsahne
 Schokosauce • Krokant

Blaues Wunder ^{2,4} 11,7
 (mit Alkohol)
 je 1 Kugel Zitrone & Vanille
 frische Ananas • Blue Curacao
 Schlagsahne • Krokant

Schwedenbecher ^{2,5,8} 11,0
 (mit Alkohol)
 2 Kugeln Vanille • Apfelmus
 Eierlikör • Schlagsahne
 Schokoraspel

Eiskelch Toscana ^{2,4,5} 14,0
 (mit Alkohol)
 je 1 Kugel Pistazie &
 Stracciatella • Baumkuchen
 Weinbrand • Kirschen
 Schlagsahne

Kunterbunt ² 6,2
 je 1 Kugel Mango &
 Erdbeer • Smarties

Ferdinand ² 6,6
 je 1 Kugel Vanille & Zitrone
 frische Früchte



Milch und Mehr

Schokoladen

Heiße Schokolade 5,5
 Dunkel oder weiß
 Schlagsahne

Yin & Yang 5,5
 Dunkle und weiße Schokolade
 Schlagsahne

Schokolade Toscana ¹ 6,7
 Eierlikör • Schlagsahne

Russische Schokolade ² 6,7
 Rum • Schlagsahne

Amaretto Schokolade ² 6,7
 Amaretto • Schlagsahne

Chococino ¹ 5,9
 Schokolade • Espresso

Milchshakes ^{2,4,5}

Erdbeer 6,9
 Vanille 6,9
 Schoko 6,9
 Stracciatella 6,9
 Pistazie 6,9
 Mango-Himbeer 7,0
 Zitrone-Minze 7,0
 Schoko-Banane 7,0

Dazu

Pralinen 3 Stück 6,5
 (saisonal)

Magische Milchmomente

auch geist statt heiss erhältlich

Chai Latte 5,2

Goldene Milch 5,2
 Kurkuma • Zimt • Ingwer • Muskatnuss
 Kardamom • Ahornsirup

Lila Chai 5,2
 Mit Süßkartoffel • lila Karotte • Chai-Gewürzen
 und einem Hauch Lavendel

Grüner Nuss-Latte 5,2
 Grüner Matcha kombiniert mit Haselnuss,
 Pistazie und Maulbeeren

um 1900



Hochlandkaffee

Hochlandkaffee 7,80

ca. 2 Tassen, frisch gemahlen und serviert in der French Press

Unsere Hochlandkaffees verführen mit ihren würzigen und fruchtigen Nuancen, die gerade bei der Kaffeezubereitung von Hand besonders hervortreten und dadurch ein ungewöhnlich intensives Geschmackserlebnis bieten.

Die Premiumkaffees bestehen aus 100 % Arabica-Bohnen und sind aus nur einem einzigen Anbaugebiet. Die schonende Trommelröstung von Kleinstmengen und die herausragende Qualität führen zu einem unnachahmlichen Geschmack. Unsere Hochlandkaffees stammen aus fairem Handel mit transparenter Herkunft.

dunkle Röstung

Ein klassischer Kaffeeegenuss mit mittlerer Säure ohne dominante Bitterstoffe.

Durch die besondere Aufbereitung wird mit reichlich beeriger Süße die Aufmerksamkeit gefordert. Ein Erlebnis!

helle Röstung

Eine Entdeckung der Vielfalt ist hier zu machen. Vielschichtige Aromen, intensive Düfte und eine lebendige Säure zeigen das ganze Potenzial des Kaffees.

Hier ist Aufmerksamkeit gefragt, zur Belohnung wartet eine neue Welt.



Kaffee auf Wunsch

- ... mit Vanille ^{2,4} • Karamell ^{2,4} • Haselnuss ^{2,4} oder Pumpkin Spice ^{2,4} 0,5
- ... mit Amaretto ² • Baileys ² • Eierlikör • Kahlúa ^{1,2} 1,9
- ... mit Hafermilch 0,2
- ... mit laktosefreier Milch 0,3
- ... geeist statt heiß gratis



Kaffee

Filterkaffee

- ... Tasse 3,5
- ... große Tasse 5,6
- ... Kännchen 5,9

Caffè Americano

- ... Tasse 3,5
- ... große Tasse 5,6

Koffeinfrei von GEPA

- ... Tasse 3,5
- ... große Tasse 5,6
- ... Kännchen 5,9

Kaffee-Spezialitäten

Milchkaffee 5,7

- Cappuccino** ¹ 4,2
- ... große Tasse 5,9
- ... mit weißer Schokolade ⁷ 4,5

- Latte Macchiato** ¹ 5,50
- ... doppelter Espresso 6,5
- ... mit weißer Schokolade ⁷ 5,9

- Espresso** 3,4
- ... doppelter 5,5

- Espresso Macchiato** 3,9
- ... doppelter 5,9

- Affogato al caffè** ² 5,9
- Vanilleeis • Espresso

- Kaffee Toscana** 6,5
- Eierlikör • Schlagsahne

- Einspanner** ¹ 6,5
- Espresso • Schlagsahne

- Kaffee Kirsch** 6,5
- Kirschwasser • Schlagsahne

- Irish Coffee** ² 6,5
- Whisky • Schlagsahne

- Pharisäer** ^{1,2} 6,5
- Kaffee • Rum • Schlagsahne

- Amaretto Kaffee** ² 6,5
- Amaretto • Schlagsahne

- Baileys Kaffee** ² 6,5
- Baileys • Schlagsahne

- Espresso Martini (kalt)** 8,9
- Wodka • Espresso • Kaffeeelikör

- Cool Baileys** ^{2,4} (kalt) 8,3
- Espresso • Baileys • Vanillesirup

Tee von Ronnefeldt

Glas 3,9

- | | |
|------------------|--|
| Himalayan Heaven | Schwarzer Tee, mild |
| Very Earl Grey | Schwarzer Tee m. fruchtiger Bergamotte |
| Green Dream | Grüner Tee m. fein-grasigem Geschmack |
| Lemon Green | Grüner Tee m. Zitrone |
| Spice of Life | Kräutertee m. Ingwer-Zitrone |
| Kamille | Kräutertee m. dezenter Orange |
| Mindful Mint | Kräutertee m. dreierlei Minze |
| Fruits of Joy | Früchtetee m. Papaya & Hibiskus |

Kännchen 5,9

- | | |
|----------------------------------|---|
| Darjeeling 1 st Flush | Schwarzer Tee, mild-blumig |
| Earl Grey | Schwarzer Tee m. Bergamotte |
| Greenleaf | Grüner Tee m. zart-herbem Geschmack |
| Bergkräuter | Kräutertee m. Melisse, Thymian, Apfelminze |
| Wellness | Kräutertee m. Rooibos, Minze, Zitronengras, Fenchel |
| Natural Mint | Kräutertee m. Pfefferminze |
| Lemon Fresh | Kräutertee m. Zitrone |
| Cranberry & Lemon | Früchtetee m. Cranberry und Zitrone |

Unsere Empfehlung

- Cappuccino de Giron** ^{2,4} 5,5
- karamellisierte Milchschäum • Espresso
- Haselnusssirup • Deko-Pistazie

- Heiße Zitrone** 3,9
- frische Zitrone
- heißes Wasser

- Grog** ² 5,5
- heißes Wasser
- Rum Stroh 80 vol. %



Biere

VOM FASS

Meissner Schwerter 0,3 l 4,1
Privat Pils 0,5 l 5,5

Wildbräu Helles 0,3 l 4,2
0,5 l 5,6

Radler ⁴ 0,3 l 4,1
0,5 l 5,5

AUS DER FLASCHE

Meissner Schwerter 0,33 l 4,1
St. Afra schwarz

Jever Fun 0,33 l 4,2
alkoholfrei

Weihenstephan Hefeweißbier
hell 0,5 l 5,9
alkoholfrei 0,5 l 5,9

Erfrischungsgetränke

Bad Brambacher 0,25 l 3,0
Gourmet- 0,75 l 6,9
Mineralwasser

natriumarm mit ausgewogenem
Gehalt an Mineralstoffen
naturell & spritzig

Proviant 0,33 l 4,7
Bio-Limonaden
Orange | Zitrone | Rhabarber
Kirsch-Granatapfel (Schorle)

Schweppes 0,2 l 3,9
Tonic ^{3,5}
Bitter Lemon ^{3,5}
Ginger Ale ²

Coca-Cola ^{1,2,8} 0,33 l 4,5
Coca-Cola Zero ^{1,2,8}

Hausgemacht

Lavendelschorle 0,3 l 4,7
mit Zitrone ⁸

Holunderblüten- 0,3 l 4,4
schorle ⁸

Maracuja-Granat- 0,3 l 5,5
apfel-Limonade ⁸



Säfte & Nektare

Säfte & Nektare 0,2 l 3,9
von Heide's

Apfel Banane
Kirsch Johannisbeere
Mango Orange
Maracuja

Saftschorle 0,3 l 4,9

FRISCH GEPRESST

Frisch gepresster Orangensaft 0,2 l 5,5

Frisch gepresst nach Ihrem Wunsch (aus mind. 2 Sorten) 0,2 l 5,5
Apfel • Orange • Birne • Karotte • Ingwer • Gurke • Banane

Weißweine

Blütenduft 0,20 l 7,9
Weißcuvée 0,75 l 27,5

Bio-Weingut Mohr-Gutting
Pfalz • Deutschland
Blumiger Duft nach Rose und
feinen Blüten. Frisch und würzig,
mit elegantem Schmelz und minera-
lischem Ausklang. Bio & vegan.

Der kleine Schwarz 0,20 l 9,5
Weingut Martin Schwarz 0,75 l 32,9
Sachsen • Deutschland
Duft nach exotischen Früchten und
frischer Zitrusbrise. Am Gaumen
saftig und kraftvoll mit dichter
Struktur, getragen von feiner
Mineralität und viel Charakter.
Cuvée aus Riesling, Müller-Thurgau
und Weißburgunder

Pinot Grigio 0,20 l 6,9
delle Venezie DOC 0,75 l 23,9
Cantina Colli del Soligo
Veneto • Italien
Intensiver Duft nach reifer Birne und
wilden Blüten, zart untermalt von
feiner Brotkruste. Frisch und saftig
mit harmonischer Tiefe und langem
aromatischem Nachhall.

Regulus Blanc Côtes 0,20 l 7,9
du Rhône AOC 0,75 l 27,5
Domaine Clavel
Côtes du Rhône • Frankreich
Zarter Duft nach Wiesenblumen und
hellem Obst. Weich und harmonisch
am Gaumen, mit frischer Frucht und
sanftem Nachhall. Cuvée aus Viog-
nier, Marsanne und Grenache Blanc.

Rotweine

Cabernet Sauvignon 0,20 l 8,9
Weingut Borell Diehl 0,75 l 30,9
Pfalz • Deutschland
Tief schwarzrot im Glas, mit Aromen
von Cassis, dunklen Beeren und
feiner Schokolade, unterlegt von
würzigem Tabak und zartem Rauch.
Kraftvoll, konzentriert und mit
großem Reifepotenzial. Vegan.

Cordelia Rouge 0,20 l 8,9
Côte du Rhône 0,75 l 30,9
Villages AOC
Domaine Clavel
Côtes du Rhône • Frankreich
Feines Duftgemisch aus Blüten
und Beeren und dem frischen,
konsequent trockenen Geschmack.

Colle Cavalieri 0,20 l 6,9
Montepulciano 0,75 l 23,9
d'Abruzzo DOP
Cantina Tollo
Abruzzen • Italien
Duft nach roten Früchten und
feiner Maraska-Kirsche, zartwür-
zig untermalt. Saftig am Gaumen,
mit mittlerem Körper und feinen,
geschmeidigen Tanninen.

Zweigelt 0,20 l 8,5
Weingut 0,75 l 29,5
Lehner-Minkowitsch
Weinviertel • Österreich
Duft nach Wildkirsche, elegant am
Gaumen mit feiner Tanninstruktur
und harmonischem, fruchtbeton-
tem Abgang. 15 Monate im großen
Holzfass gereift.

Rosé

Rosé MIA 0,20 l 7,5
Winzer v. Weinsberger Tal 0,75 l 25,9
Württemberg • Deutschland
Lebendige Frucht mit harmoni-
schem Säurespiel. Mild und zugleich
charakterstark – ein ausdrucksvoller
Dornfelder.

Le Ciel Rosé 0,20 l 8,5
Mediterranée 0,75 l 29,5
Le Cercle de Vignerons de Saint-Louis
Provence • Frankreich
Duft nach frischen Zitrusfrüchten
und feiner Bonbonnote. Leicht und
lebendig am Gaumen, mit elegan-
tem, langem Ausklang – Provence-
Gefühl im Glas.

Weinschorle 0,2 l 6,9
Rot • Weiß • Rosé
Vino Tonic ^{3,4} 0,3 l 7,9
Rotwein • Tonic
Orangenscheibe • Eiswürfel

Schaumweine

Sekt „Benno 0,1 l 6,5
von Meißen“ 0,75 l 42,9
Sachsen • Deutschland
trocken und halbtrocken

Sekt Graf von 0,1 l 5,9
Wackerbarth 0,75 l 39,5
alkoholfrei 0,0 %

Prosecco Superiore 0,10 l 6,5
DOCG Extra Dry 0,75 l 42,9
Serena Valdobbiadene

Cocktails

Aperol Spritz ^{2,4} 8,9
Aperol • Schaumwein • Soda

Limoncello Spritz ^{2,4} 8,9
Limoncello • Schaumwein
Limette • Minze • Soda

Lavendel Spritz 8,9
Lavendel • Schaumwein
Zitrone • Soda

Hugo ^{4,8} 8,9
Holunderblüte • Schaumwein
Limette • Minze • Soda

Martini Pomegranate 8,9
Martini Bianco • Granatapfel

Passion Star Martini 8,9
Maracuja • Wodka
Vanille • Limette

Watermelon Martini 8,9
Wassermelone • Gin
Zitrone • Soda

Lemongrass Martini 8,9
Zitronengras • Schaumwein
Gin • Zitrone

Vino Tonic 7,9
Rotwein • Tonic • Orange

Déjà-Vu Tonic 8,9
Oriental Déjà-Vu • Tonic

Green Apple Fizz 9,5
Grüner Apfel • Gin • Tonic
Zitrone

Gin Tonic ³ 9,5

Campari Orange ² 8,5

Grüne Wiese ^{2,4} 8,5
Orangensaft • Schaumwein
Blue Curacao

Espresso Martini 8,9
Wodka • Espresso • Kaffeeликör

Cool Baileys ^{2,4} 8,5
Baileys • Espresso • Vanille



Alkoholfrei

Aperol Spritz 0 % 8,9

Wildberry Spritz 0 % 8,9

Lemon Spritz 0 % 8,9

Gin Tonic 0 % 9,5

Freshmaker 7,9
Ginger Ale • Limette
Orange • Soda

*alle Cocktails mit
Schaumwein oder Gin
auch alkoholfrei erhältlich*

Spirituosen

Edelobstbrände von Augustus Rex aus der Region

Schattenmorelle 2 cl 6,9
Fruchtig-rundes Röstaromenspiel
mit einer saftigen Süße, leicht
holzigen Herbe und Noten zarter
Bitterschokolade und Nuss.

**Konstantinopler
Apfelquitte** 2 cl 7,5
Florale Noten mit zarter Zitrus-
Aromatik, Minze und etwas weißer
Schokolade. Sehr weich
und elegant.

**Schwarze
Johannisbeere Likör** 2 cl 6,5
Sehr fruchtig mit klassischem
Cassis-Aroma, leicht blumig und
Noten von dunklen Beeren,
Zitrus und Bonbon.
Sehr harmonisch.

Hauszwetschge 2 cl 6,9
Kräftiger Geschmack mit
leichten Röstaromen und
einer Bittermandelnote.

Gute Luise 2 cl 6,9
aus Avranches
Kraftvoller Birnengeschmack mit
etwas teigigem Frucht-Charakter,
viele getrocknete Kräuter und
grüne-grasige Würze.



APERITIF

Martini 5 cl 4,5
Bianco oder Rosso ^{2,4}

LIKÖRE

Eierlikör 2 cl 3,5
Baileys 2 cl 3,5
Limoncello 2 cl 3,5

KRÄUTER & BITTER

Ramazzotti 2 cl 3,9
Underberg 2 cl 3,9

GIN & VODKA

Dresdner Gin 2 cl 4,5
Augustus Rex
Partisan Black Vodka 2 cl 3,9

TRESTERBRAND & WEINBRAND

Grappa di Lugana 2 cl 5,5
Wilthener 2 cl 3,5
Feiner alter Weinbrand
Remy Martin VSOP 2 cl 4,5

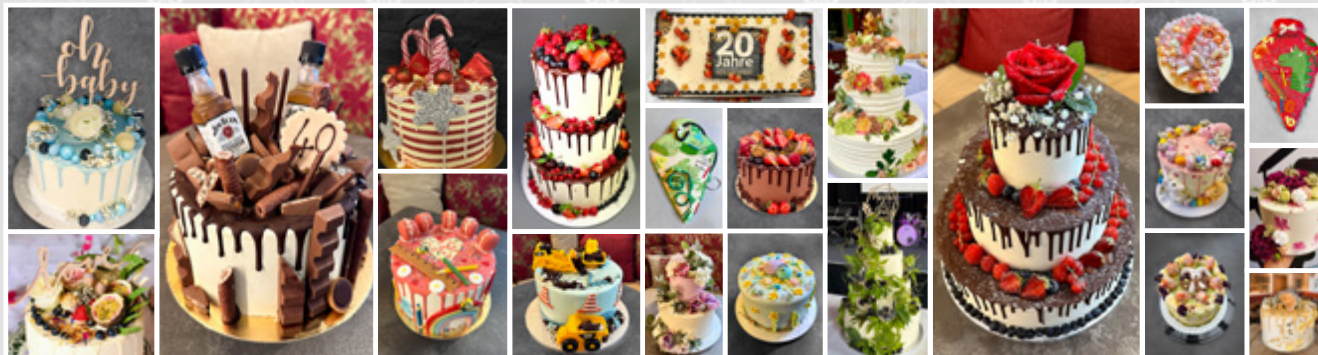
WHISHY

**Hellinger 42 Single
Malt Whisky** 2 cl 4,5
Dresdner Whisky
Manufaktur
**Aberlour 12 Double
Cask Single Malt
Scotch Whisky** 2 cl 4,9

Zusatzstoffe

1 koffeinhaltig, 2 Farbstoff, 3 chininhaltig, 4 Konservierungsstoff, 5 Antioxidationsmittel, 6 Geschmacksverstärker, 7 Phosphat, 8 Säuerungsmittel

Die **Allergenkarte** erhalten Sie gern von unseren Mitarbeitern.



Individuell Kreativ Besonders



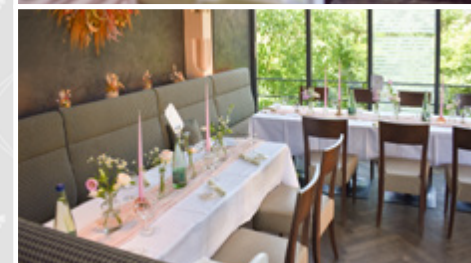
Ob Geburtstag, Hochzeit, Firmenfeier oder ein ganz persönlicher Anlass – wir gestalten Ihre Wunschkreation mit Erfahrung, Leidenschaft und einem feinen Gespür für Details.

Jede Torte, jede bunte Zusammenstellung und jedes süße Kunstwerk entsteht bei uns in liebevoller Handarbeit. Von elegant und klassisch bis modern und ausgefallen – wir setzen Ihre Vorstellungen geschmackvoll und präzise um.

Unsere bunten Zusammenstellungen vereinen das Beste aus unserem gesamten Sortiment: feine Torten, saftige Kuchen, raffinierte Tartes und kleine, handgefertigte Teilchen – abwechslungsreich kombiniert und harmonisch abgestimmt. So entsteht eine genussvolle Vielfalt, bei der garantiert jeder Gast sein Lieblingsstück findet.

Sie haben eine Idee? Erzählen Sie uns davon. Gemeinsam entwickeln wir etwas, das perfekt zu Ihrem Anlass passt.

Senden Sie Ihre Anfrage gerne per E-Mail an manufaktur@cafe-toscana.de. Wir freuen uns darauf, Ihre Vorstellung gemeinsam mit Ihnen umzusetzen.



Ihre Veranstaltung im Café Toscana

Feiern in stilvollem Ambiente direkt am Blauen Wunder

Ob Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum, Firmenveranstaltung oder ein persönlicher Abschied – im Café Toscana schaffen Sie den passenden Rahmen für besondere Momente. Für Gesellschaften von klein bis zu 100 Personen gestalten wir Ihre Feier individuell, stilvoll und mit viel Liebe zum Detail.

Unser lichtdurchfluteter Wintergarten, die großzügige Balkonterrasse und der beeindruckende Blick auf das Blaue Wunder verleihen Ihrer Veranstaltung ein ganz besonderes Ambiente. Hier verbinden sich stilvolle Atmosphäre, Eleganz und Dresdner Charme zu einem einzigartigen Rahmen für Ihre Gäste. Von der ersten Idee bis zum letzten Handgriff begleiten wir Sie zuverlässig und professionell. Freuen Sie sich auf herzlichen Service, ausgezeichnete Küche und feinste Konditorei – in einzigartiger Lage direkt am Blauen Wunder.

Und kulinarisch?
Bei uns finden Sie zu jeder Tageszeit das passende Angebot:

Am Morgen verwöhnen wir Sie mit unserer vielfältigen Frühstücksauswahl – für größere Gruppen auch gerne als genussvolles Tischbuffet. Zur Kaffeezeit erwarten Sie hausgemachte Torten, Kuchen und feine Patisserie aus unserer Manufaktur. Von Mittag bis in den Abend hinein servieren wir Ihnen unsere sächsisch-mediterranen Tapas – abwechslungsreich, hochwertig und auf Wunsch ebenfalls als buntes Tischbuffet für Ihre Gesellschaft arrangiert.

Ob festlich-elegant, entspannt oder gesellig – wir sorgen dafür, dass Ihre Veranstaltung nicht nur reibungslos verläuft, sondern in bester Erinnerung bleibt.

Senden Sie Ihre Anfrage gerne per E-Mail an manufaktur@cafe-toscana.de – wir planen Ihre Feier individuell und mit dem Anspruch, sie zu etwas Besonderem zu machen.

Das Café Toscana - Tradition am Blauen Wunder

Die Namensgeberin des Cafés war Luise von Österreich-Toskana.

Die einstige Erzherzogin von Österreich und Gattin des Sächsischen Kronprinzen Friedrich August III. von Sachsen, Luise Antonia Maria Theresia Josepha Johanna Leopoldine Karolina Ferdinande Alice Ernestina von Österreich-Toskana, war um die Jahrhundertwende Stammgast des Cafés. Als Opfer des Hofklatsches floh die hochschwangere Mutter von bereits sechs Kindern 1902 an den Genfer See. Ihre Flucht vom Dresdner Hof war einer der größten Skandale Anfang des 20. Jahrhunderts mit europäischer Tragweite. Es wurde gemunkelt, dass der Vater des Ungeborenen der Sprachlehrer ihrer Kinder Giron, die Liebschaft der Kronprinzessin, war. Diese Affäre war zu einer Zeit wie damals ein außerordentlicher Eklat. Ob die neugeborene Prinzessin tatsächlich ein Kuckucksei war, wurde nie aufgeklärt. Bei dem verzweifelten Versuch, ihre Kinder

wiederzusehen, wurde Luise am Dresdner Taschenbergpalais bereits von Polizisten erwartet, festgehalten und zurück in ihr Hotel gebracht. Kurz darauf ließ sie sich von ihrem Mann, Prinz Friedrich August III. scheiden. Nach diesem Vorfall konnte sie nie wieder nach Dresden zurückkehren, doch der Kontakt zu ihrem Café Toscana blieb erhalten.

Der damalige Inhaber schickte ihr regelmäßig Dresdner Stollen, Streuselkuchen und Baumkuchen nach Florenz. Sie bedankte sich mit Postkarten für die ausgezeichneten Spezialitäten beim damaligen Caféhausbesitzer. 1911 schrieb Luise von Toskana ihre Autobiographie.

Es ist die abenteuerliche Lebensgeschichte einer ungewöhnlichen Prinzessin, nachzulesen im Taschenbuch „Luise von Toskana – Mein Lebensweg“. Dieses Buch erhalten Sie hier bei uns im Café. Sprechen Sie uns gern an.

Friedrich Louis Köhler – der erste Herr am Schillerplatz Nr. 7

Am 15. April 1897 kaufte der Restaurateur und Eiskellereibesitzer Friedrich Louis Köhler das neu errichtete Eckhaus am Schillerplatz, direkt an der damaligen „König-Albert-Brücke“. Die Brücke war die fünfte der Dresdner Elbbrücken und wurde erst vier Jahre zuvor fertiggestellt.

Etwa 20 Jahre vorher, 1874, hatte Köhler den „Schillergarten“ in Blasewitz erworben. Er veranlasste zahlreiche Erweiterungsbauten am Haus für verschiedene Feste und Feiern. Unter seiner Regie wurde das Restaurant damals zu einer gastronomischen Perle für die aufstrebenden Dörfer östlich von Dresden. Ein Jahr nachdem das Blaue Wunder eröffnet wurde, verkaufte Köhler den Schillergarten und begann sich für ein neues Häuschen am Schillerplatz zu interessieren. Genau gegenüber am Schillerplatz 7 richtete der aus dem Thüringischen stammende Gastwirtssohn ein Café ein, nannte es jedoch vorerst schlicht „Kaffeerösterei mit Kaffeeausschank“.

Die Brücke als neue Attraktion, viele ehemalige Stammgäste des Schillergartens und der regelmäßige Besuch der Kronprinzessin verhalfen Louis Köhler zu einem schnellen Aufschwung. Im Jahre 1901 tauchte das Kaffeehaus erstmals als „Café Toscana“ auf. Es ist gut vorstellbar, dass er sein Café etwas provokativ nach Luise von Toskana benannte. Denn sie war gewiss keine gewöhnliche Herzogin.

1902 heiratete die Tochter Louis Köhlers, Henny, den Kaufmann Ernst Heinrich Zimmermann.



1892 – das „Blaue Wunder“ im Bau

Mit ihm ging Köhler drei Jahre später eine Gesellschaft ein. Noch im selben Jahr wurde ein Verwandter Heinrich Zimmermanns, der Konditor Eugen Hugo Zimmermann, neuer Besitzer des Cafés. Es erfolgten erste Umbauten und die Erweiterung um eine Backstube im Keller des Hauses. Er begründete den legendären Ruf für Torten und Süßspeisen des Cafés bis in unsere heutige Zeit. Zimmermann kämpfte jedoch auch darum, eine Bierausschank-Erlaubnis zu erhalten. So schrieb er dem Gemeindevorstand 1907: „...in seinem, am Schillerplatz gelegenen Konditorei und Café Toscana ein erstes Bier verabreichen zu dürfen. Zur Begründung meiner Bitte gestatte ich mir den geehrten Gemeindevorstand zu bemerken, dass meine Existenzfrage für die Dauer gefährdet ist. Mein Lokal ist in den Sommermonaten fast leer und es ist mir unmöglich, im Winter das zu verdienen, was ich im Sommer zusetzen muss.“ Die Konzession wurde trotz alledem nur jährlich erteilt. Das Unternehmen scheiterte dennoch, woraufhin der Darmstädter Konditor Robert Förster 1910 die Übernahme des Cafés beantragte, um es nur ein Jahr später an Franz Alois Lenz zu übertragen. Dieser hoffte, dem Café bald seinen alten Ruf wiedergeben zu können. Doch auch er vermochte es nicht, das Lokal zu halten. 1916, mitten im Ersten Weltkrieg, wandte sich die Zimmermann verehelichte Marie



um 1900

an den Gemeindevorstand mit der Bitte, die von dem im Dienst des österreichischen Heeres stehenden Pächter des Cafés gehaltene Bier-Konzession auf sie zu übertragen. Dies geschah auch nach einer eher geringen Entschädigung. In den Jahren 1934 bis 1940 wurde das Ehepaar Fritz und Irma Vogel aus Schlesien Pächter des Cafés. Anschließend, jedoch nur für kurze Zeit, übernahm der böhmische Konditor Podzimek das Kaffeehaus und wurde gleichzeitig Besitzer des Hauses am Schillerplatz 7. Ab 1945, nach dem Zweiten Weltkrieg, erhielt Werner Anders einen Pachtvertrag für das Café. Ein Jahr später sogar ein Schankrecht für Brantwein.

Die DDR-Zeit – es war Anders

Selbst in den schwierigsten Zeiten blieb das Café Toscana etwas Besonderes. Dennoch war die „Hochphase“ der damaligen DDR gleichzeitig eine schwierige Zeit für das Café. Zwar reichte das Angebot, bedingt durch die Güterknappheit bei Weitem nicht an das vorherige Niveau heran. Der Besitzer des Kaffeehauses, Werner Anders, vermochte dennoch über viele Jahre das Renommee des Cafés zu erhalten und sich eine treue Stammkundschaft zu bewahren. Im Jahre 1948 musste sich Herr Anders jedoch mit der sozialistischen Handelsorganisation (HO) arrangieren. Ein Jahrzehnt danach,

1959, wurde der „Eier-skandal“ inszeniert. In dieser Zeit wurden kleine private Unternehmer zunehmend drangsaliert. Jegliches Privateigentum sollte in Volkseigentum umgewandelt werden, so das Ziel der politischen Führung. Es wurde einfach unterstellt, schlechte Eier verarbeitet zu haben und im Verlauf des „Skandals“ übernahm die HO das Café Toscana. Ab diesem Zeitpunkt wurde das Vorzeige-Café auf Verschleiß gefahren. Die hauseigene Backstube (eine Etage tiefer) musste geschlossen werden, weil Straßenabwasser in die Backstube eindrang. Der Verkaufsraum war im Vergleich zu heute spiegelverkehrt angeordnet. Die Verkaufstheke befand sich an der Fensterseite. Die heutigen Fenster waren nicht sichtbar. Das Café betrat man entweder durch den Hausflur Schillerplatz Nr. 7, dann 1. Türe rechts, oder durch die noch heute vorhandene Drehtür. Kurz vor Ende der DDR waren viele alte Gebäudedenkmal dem Untergang geweiht. Der Schillerplatz Nr. 7 teilte dieses Schicksal und war schon bald nicht mehr zu halten. Die Bausubstanz verschlechterte sich nach und nach. Der Wintergarten musste aus bautechnischen Gründen geschlossen werden, was den Verlust vieler angestammter Gäste mit sich brachte.

1989 wurde das Café geschlossen.



1968

Auferstanden und erblüht

Nach der Wende im Jahre 1992 wurde unser Familienunternehmen, damals gemeinsam in der zweiten und dritten Generation geführt, neuer Pächter des historischen Cafés am Blauen Wunder. Mit viel Liebe und nicht unerheblichen Investitionen war es gelungen, Dresden sein Café Toscana zurückzugeben und der Grande Dame der hiesigen Cafélandschaft zu neuer Schönheit zu verhelfen. Auch der beliebte Wintergarten mit Blick auf das „Blaue Wunder“ erstrahlte wieder in hellem Glanz. Wenngleich sich das Kaffeehaus dazu mal noch wegen dessen Dimensionen wie ein Fremdkörper für unsere Konditorei und Bäckerei mit zwei Filialen in Arnsdorf und Radeberg anfühlte, wurde es schnell zu unserem Aushängeschild.

Wir freuen uns sehr und sind auch ein wenig stolz, dass wir mit unserer Philosophie an das historische Niveau des Cafés anknüpfen konnten. Denn unser Ziel war schon immer „Geschmackserlebnisse schaffen, die Glücksmomente zaubern.“

Den Grundstein dafür legte Helmut Eisold, der 1953 in Arnsdorf bei Dresden unser erstes Bäckereigeschäft gründete. Sohn Peter trat 1973 in seine Fußstapfen. Wie ein guter Koch weiß auch ein guter Konditor, dass nur aus den besten Rohstoffen, noch bessere Torten kreiert werden können. Dieses Credo war in der DDR jedoch nur schwer zu verfolgen. Waren exklusive Rohstoffe bekanntlich nur schwer zu bekommen. Doch verstand es Helmut's Nachfolger gut, sich heiß begehrte Waren wie Marzipan, Mandeln, Nougat, Rosinen, Ananas, Mandarinen und Kuvertüre auf Umwegen über Tauschgeschäfte zu besorgen. Dazumal ein durchaus übliches Vorgehen. Durch Peter Eisolds Händchen für das Außergewöhnliche und der Liebe zum Beruf entwickelte sich der kleine Betrieb in der DDR zu einer der bekanntesten und beliebtesten privat geführten Konditoreien und Bäckereien

1991



der Region und damit auch weit über die Gemeindegrenzen von Arnsdorf hinaus. Als die Semperoper infolge des Wiederaufbaus in den Siebzigerjahren die Türen für Gäste erneut öffnete, bekam unsere Konditorei die Chance die regelmäßige Pausenverpflegung mit feinen Petit fours etc. zu übernehmen. Damals wie heute eine besondere Anerkennung. Ebenso wie die Möglichkeit zur Belieferung der in der DDR bekannten „Delikat-Geschäfte“ mit einem Sortiment aus gehobenen Lebensmitteln.

Das frühe Mitwirken von seinem Sohn Jörg in jungem Alter zeigte auch dessen Begeisterung für den Beruf. In den Neunziger- und Nullerjahren gelang es ihm federführend den Namen «Eisold» mit besonders exklusiver Konditoreiqualität, in Kombination mit außergewöhnlichen Kompositionen und leichter Bekömmlichkeit, überregional bekannt zu machen. Dank ihm sind Kreationen aus dem Hause Eisold heute beliebter denn je.



Das Café Toscana heute

2016 war ein ganz besonderes Jahr für uns. Mit Clemens ist die vierte Generation in unser Familienunternehmen eingetreten. Seine Wanderjahre in der Gastronomie und Hotellerie verbrachte er in der Provence, Hongkong und verschiedenen Orten der Schweiz. Als unser heutiger Geschäftsführer setzt er dank seiner Laufbahn ganz neue Akzente. Außerdem wurde 2016 unser geliebtes Café Toscana von Grund auf aufwendig renoviert. Absicht war es, die Historie mit der Moderne verschmelzen zu lassen und dennoch dem geschichtlichen Hintergrund genügend Raum zu geben. Seitdem können unsere Gäste auch auf der neuen Außenterrasse Platz nehmen.

Café Toscana
Pâtisserie Restaurant
Familie Eisold

Etwas später - im Jahr 2021 - mussten wir unseren Bäckereifilialbetrieb mit zuletzt 15 Standorten, zu dem auch das Café Toscana zählte, schweren Herzens abgeben. Mit besonderer Anstrengung und auch ein wenig Glück gelang es, unser Herzstück „Café Toscana“ zu retten und es seither als eigenständigen Betrieb zu führen. Getreu dem Motto „In jeder Veränderung liegt eine Chance“ bringen wir seitdem unsere in über 70 Jahren erlangte Kompetenz in Konditorei und Gastronomie hier am Schillerplatz 7 mit Herz und Leidenschaft ein. Seitdem ist am selben Standort auch die Eisold GenussManufaktur zuhause. Durch unsere hauseigene Konditorei im Untergeschoss des Café Toscana sind kurze Wege

garantiert – und damit die wichtigste Voraussetzung für frische Produkte in gewohnt hoher Eisold-Qualität. Das eigens hergestellte Sortiment reicht von Torten und Baumkuchen über Feingebäcke bis Konfekt. Auch der Original Dresdner Christstollen® ist zwischen Oktober und Dezember neben weiteren Stollenspezialitäten fester Bestandteil des Sortiments. Verwendet werden dabei nur Rohstoffe von bester Güte die, wann immer das möglich ist, aus der Region bezogen werden - Genuss ohne Kompromisse.

**Wir freuen uns, dass Sie bei uns sind.
Ihre Familie Eisold und alle Mitarbeiter.**



Die Eisolds in drei Generationen (von rechts):
Jörg mit Kathrin, Brigitte mit Peter, Jonas, Clemens mit Theresa und Bo 🐾

Café Toscana

Pâtisserie  Restaurant
Familie Eisold

Herzlich willkommen

Seit fast 130 Jahren ist das Café Toscana am Schillerplatz ein Stück Dresdner Lebensgefühl. Schon Großmütter kamen hierher, um bei einer Tasse Kaffee und einem Stück Torte das Leben zu genießen – und bis heute treffen sich bei uns alle Generationen.

Wenn Sie unser Haus tagsüber betreten, empfängt Sie der Duft frisch gebrühten Kaffees und der Anblick handgefertigter Konditoreikunst. Unsere Klassiker wie die berühmte Toscana-Torte oder die fruchtigen Himbeer-Tartelettes lassen Genießerherzen höherschlagen – und natürlich isst auch das Auge mit. Ob reichhaltiges Frühstück, leichter Lunch oder ein besonderes Buffeterlebnis am Wochenende – bei uns findet jeder Gast seinen Lieblingsmoment. Auch abends laden wir Sie ein, eine besondere kulinarische Seite zu entdecken: sächsisch-mediterrane Tapas, kleine Köstlichkeiten zum Teilen, die Geselligkeit und Lebensfreude auf den Tisch bringen.

Das Café Toscana ist damit heute weit mehr als ein traditionsreiches Kaffeehaus: Es ist ein Ort, an dem Geschichte und Gegenwart Hand in Hand gehen, wo süße Pâtisserie, herzhafte Kreationen und gesellige Abende gleichermaßen zuhause sind. Ein Haus voller Lebensfreude, Gastlichkeit und Dresdner Konditoreikunst – und ein Platz, an dem jeder Besuch zu einem besonderen Erlebnis wird.

Nehmen Sie Platz, genießen Sie den Blick auf das Blaue Wunder – und lassen Sie sich verwöhnen. Für Sie nur das Beste – und davon reichlich.

Ihre Familie Eisold & das ganze Toscana-Team

WLAN: cafetoscana
Passwort: blaueswunder

Café Toscana

Schillerplatz 7 • 01309 Dresden

Telefon: +49 351 3100744

www.cafe-toscana.de



Wir freuen uns über Ihre
positive Bewertung:

