



Von Jausen, Spatzn und Marillen

DIE ALMHÜTTE GIBT SICH KONSEQUENT ÖSTERREICHISCH



Skiliftsessel oder konventionelles Mobiliar: In der Almhütte hat der Gast auch beim Gestühl die Wahl

+ ALMHÜTTE DRESDEN

Leipziger Straße 181 • 01139 Dresden
 Telefon (0351) 8 47 07 70
 Geöffnet: Mo-Fr ab 17Uhr/Sa, So und Feiertage ab 11 Uhr

Ausstattung:	+	+	+	+	+
Bedienung:	+	+	+	+	+
Qualität der Speisen:	+	+	+	+	+
Qualität der Getränke:	+	+	+	+	+
Preis-/Leistungsverhältnis:	+	+	+	+	+
Gesamtnote:	+	+	+	+	+

- **Suppen, Salate & Vorspeisen:** 17 (2,20 bis 6,90 Euro)
- **Hauptspeisen:** 11 (5,60 bis 11,50 Euro)
- **Desserts & süße Gerichte:** 8 (2,90 bis 5,90 Euro)
- **Kinderkarte:** 5 (3,30 bis 5,20 Euro)
- **Getränke:** Radeberger oder Krusovice vom Fass (0,5l für 2,90 Euro), 3 offene Weine (0,25l ab 4 Euro)

Getestet am 22. November 2006

Das PLUSZ-Plus

○○○○○ himmlisch	○○○○○ trefflich	○○○○○ mäßig
○○○○○ vorzüglich	○○○○○ zwiespältig	○○○○○ scheußlich

THOMAS SCHULTZ-HOMBERG

Man sollte Akkordeonmusik mögen. Nicht, dass man sie lieben müsste, aber entgehen kann man ihr beim Besuch der Almhütte Dresden kaum. Ja, das Dresdner Tal hat eine Almhütte, in der seit wenigen Tagen österreichische Küche und Lebensart gepflegt wird. Zu letzterer gehört denn auch besagte Akkordeonmusik. Übrigens genau so wie das rustikale Holz, mit dem die Gasträume ausgestattet sind. Wer mag, sitzt am Tresen auf einem Skiliftsessel, ansonsten gibt es konventionelles Mobiliar. **Jausenplatte & Almdudler.** Die Speisekarte enthält eine kleine, aber authentische Auswahl an typischen Gerichten aus der Alpenrepublik. Es gibt zum Beispiel eine Jausenplatte (ähnlich der bayerischen Brotzeit), verschiedene Knödel mit Sauerkraut, Kaspatzn, bei uns besser bekannt als Kässpätzle, und – natürlich – Wiener Schnitzel. Kaiserschmarrn und Palatschinken fehlen ebenso wenig wie österreichische Weine oder die legendäre Kräuterlimonade Almdudler. Nur aufs Alpen-Bier muss verzichtet werden.

Service in österreichischer Landestracht, es wird gescherzt, gelacht, gelebt. Alpenländisch eben. Der Gruß aus der Küche, bestehend aus Vollkornbrot mit würzigem Weichkäse und Schmalz, ist der beste Beweis dafür, dass Stil nicht eine Frage der Preiskategorie ist. So setzt sich denn der österreichische Siegeszug über den sächsischen Gaumen beim Knödeltrio fort. Die mit Spinat, Käse und Fleisch zubereiteten Knödel sind aromatisch gewürzt, fest und dennoch saftig. Das milde Sauerkraut erweist sich als tadelloser Begleiter. Die Kaspatzn gefallen durch eine gelungene Konsistenz, wohl portionierten Käse und eine Salatbeilage, die durch ihr Senfdressing einen gelungenen Kontrast zur milden Hauptzutat bietet. Der Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren ist vielleicht einen Tick zu fettig, jedenfalls ungeheuer lecker. Dieses Prädikat kann auch ohne Bedenken dem Marillenmarmelade-Palatschinken zugesprochen werden. Als raffiniert erweist sich hier die leicht bittere Schokosoße, die fein mit der Marmelade aus Aprikosen kontrastiert. Zum Abschluss noch einen Marillenschnaps und der Österreich-Abend ist (fast) perfekt.

01705 Freital
Lutherstr. 2

Telefon:
03 51 - 65 26 18-0

NEU!

Verwöhnen Sie Gaumen und Ohren!

Sonntags-Café im *da capo*

Kaffee, Kuchen und Musik

jeden Sonntag von 14.00 bis 17.00 Uhr

Der Eintritt ist frei.

www.kulturhaus-freital.de