



1644

hatte ein einzeln stehender Bauernhof in der Südvorstadt die Erlaubnis zum Bier- und Weinausschank. Etwa vierzig Jahre später wurde hier außerhalb des Hofes das "Schlösschen" im Felde gebaut, ein beliebtes Ausflugslokal.

1838

kauften die Gebrüder Meisl das Anwesen und begannen mit dem Bau einer Lagerbierbrauerei am alten Feldschlößchen.

1909

wurde die Feldschlößchen Brauerei mit der Verdienst medaille der Königlichen Haupt- und Residenzstadt Dresden ausgezeichnet.

1939

wurde die Brauerei während der Kriegszeit zu 55 Prozent beschädigt. Doch schon 1945 konnte die Produktion wieder beginnen.

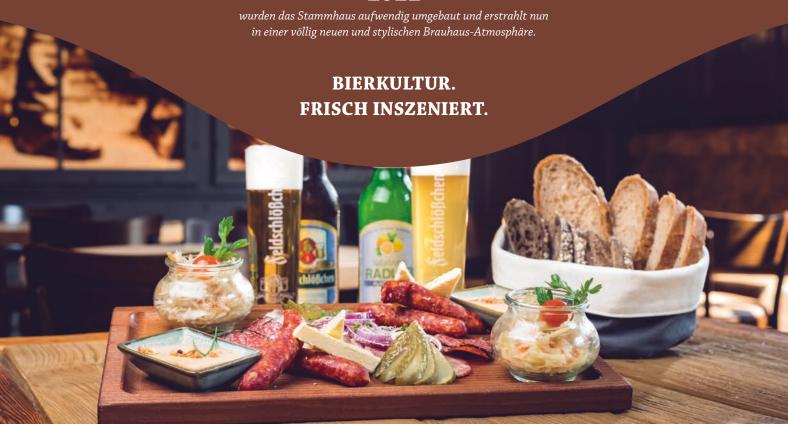
1991

begann die Produktion von Feldschlößchen Pilsner in der Sächsischen Brau-Union. Der Braubetrieb in der Feldschlößchen Brauerei Budapester Straße wurde daraufhin eingestellt.

1998

eröffnete die Gastronomie "Feldschlößchen Stammhaus". Sie befindet sich heute im restaurierten Maschinenhaus der ehemaligen Feldschlößchen Brauerei auf der Budapester Straße.

2021





SALATE

Frischer Gurkensalat

6,90€

mit Sauerrahm und Dill

Brauhaus - Salat

20,90 €

mit Matjes, Laugenchips, Erbsen-Mix und Radieschen, dazu feine Remouladencreme

Feldi Linsensalat

15,90 €

Lauch, Karotte und Sellerie in Schalotten-Kräuter-Vinaigrette, dazu Korianderschmand

SUPPEN



Zu allen Salaten & Suppen servieren wir frisches Stammhausbrot

Sächsische Kartoffelsuppe

7,70€

mit Majoran verfeinert, dazu Speckschaum und Kresse

Hausgemachte Soljanka

7,90€

mit feinem Zitronenschmand



LECKER ZUM BIER

Dreierlei sächsische Bruschetta	8,90€
Käse, Landrauchschinken und Tomate	
Stammhaus Würzfleisch	9,90 €
vom Geflügel mit Zitrone und geröstetem Brot	
Kaltes Kassler - Brot	15,50 €
Kassler mariniert mit Schalotten-Kräuter-Vinaigrette,	
dazu gepickeltes Gemüse und warme Bratensoße	
Jeden Dienstag!	14,90€
Es lebe das Hack: Frischer Hackepeter, fein abgeschmeckt mit	
Eigelb, gepickelten roten Zwiebeln, Kümmel und Majoran	
dazu geröstetes Stammhausbrot	
Jeden Freitag!	18,90 €
Tatarmania: Tatar vom Kalhsrücken mit der Hand	

Tatarmania: Tatar vom Kalbsrücken mit der Hand geschnitten und fein abgeschmeckt nach Stammhausrezept, serviert mit Senf, gegrillter Paprika, knuspriger Kartoffel und Paprikamayo

"Feldi Brotzeit-Brett"

mit verschiedenen Wurst- und Käsespezialitäten, dazu Stammhausbrot und zwei verschiedene Dips

Für 1 Person 17,50 € Für 2 Personen 28,00 €



HAUPTGÄNGE



Wiener Schnitzel vom Kalb

serviert mit knusprigen Bratkartoffeln, Gurken-Schmand-Salat und Preiselbeeren 29,90€

20,90€

Knusprige Haxe

mit Senfspezialitäten (Bier- und Meerrettichsenf), Weißkrautsalat und frischem Brot

mit Stammhausklößen, Sauerkraut und Soße +7,00 €





Kalbszunge "Berliner Art"

dazu Zwiebelconfit, Apfel und Kartoffelpüree an einer feinen Portweinreduktion

18,90€

Sauerbraten vom Rinderbäckchen

serviert mit Rosinensauce, Rotkohl und gebutterten Käse-Kräuterklößchen 25,80€

Stammhaus Rinderroulade

gefüllt mit Speck, Wurzelgemüse, Senf und Kren auf Pilz-Bohnen-Gemüse, dazu Spätzle 25,50 €

Biermariniertes Hähnchen á la Feldi

mit Karotte, Sellerie und Lauch, dazu Drillinge und kräftige Rubin-Sauce

teldschlößchen

STAMMHAUS

20,90€



HAUPTGÄNGE

Braumeisterschnitzel

24,90 €

in Knusper-Malz-Panade gefüllt mit Landschinken und Bergkäse, dazu Ofengemüse und mit Nussbutter verfeinerter Kartoffelstampf

Jeden Mittwoch!

Dresdner Felsenkeller Urhell Tag:

Zu jedem Braumeisterschnitzel ein frisch gezapftes Felsenkeller Urhell 0,3l aufs Haus

Brauhaus - Bratwurst

19,90€

vom heimischen Fleischer nach Hausrezept hergestellt, serviert mit Nussbutter verfeinertem Kartoffelpüree, Sauerkraut und Bratensoße

Jeden Donnerstag!

Feldschlößchen Rubin Tag:

Zu jeder Portion Brauhaus-Bratwurst ein frisch gezapftes Feldschlößchen Rubin 0,3l aufs Haus

Dry Age Schweinekotelett

27,90€

21 Tage am Knochen gereift, serviert mit Stammhaus Pommes und Café-de-Paris Sauce

Jeden Dienstag!

Feldschlösschen Kellerbier Tag:

Zu jedem Dry Age Schweinekotelett ein frisch gezapftes Feldschlösschen Kellerbier aufs Haus



VEGETARISCH/ VEGAN

Gefüllte Ofenkartoffel Ø	15,50€
verfeinert mit Bergkäse und Röstzwiebel, dazu	
Ofengemüse, pikante Kräuterquark-Creme und Leinöl	
Stammhaus - Käsespätzle 🕫	19,90€
serviert mit Schmelz- und Röstzwiebeln,	
dazu Wildkräutersalat	
Veganes Gulasch von der Jackfruit ♥VEGAN	18,50 €

FISCH

mit Perlzwiebeln, Pilzen und Karotte, pikant

abgeschmeckt mit Rauchpaprika, dazu gebratene Knödel

Filet vom Kabeljau	24,50 €
an Spinat-Kartoffelragout und eingelegten Pilzen,	
dazu Bier-Crumble	
Ganzer Fisch nach Tagesangebot	
mit Kräutern gefüllt, Drillingen Ofengemüse	23,50 €
Müllerin Art in Nussbutter gebraten mit Drillingen	23,50 €
und Rotkohl	





SÜSSES

Hausgemachte Sächsische Quarkkäulchen 8,90 € mit Apfelragout und Eis

Kalter Hund 8,90 €

feine Schokocremé mit Keksen geschichtet, dazu Beerenragout begleitet von einem erfrischenden Sorbet





EISKARTE

Bananenbecher	8,90€
Vanilleeis, Schokoladeneis und Banane,	
mit Schokoladensauce, Krokant und Sahne	
Schweden - Eisbecher	8,90€
cremiges Bourbon-Vanille-Eis auf Apfelmus,	
garniert mit Sahne und Eierlikör (mit Alkohol)	
Waldbeerenbecher	8,90€
Vanilleeis, Joghurt-Himbeereis und Fruchtsorbet,	
an Beerenragout mit Sahne	
Cookie Eisbecher	9,50€
Cookie-Eis, Vanilleeis, Milchkaramelleis, Nüsse, Kekse,	
Schokoladensauce und Sahne	
Kidsparty	5,50€
eine Kugel Eis nach Wahl, garniert mit Sahne und Süßigkeiten	

