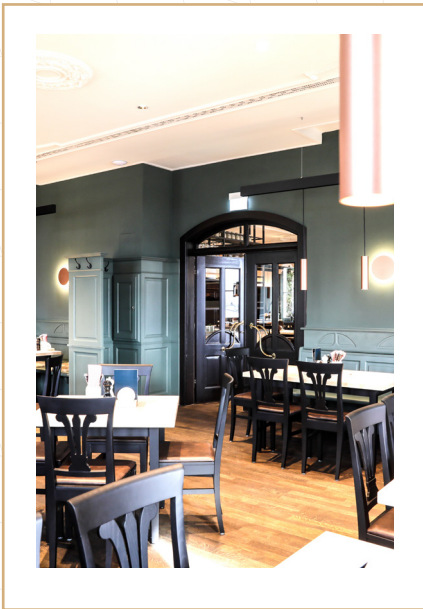




PAULANER

BRÄUHAUS
am Waldschlösschen

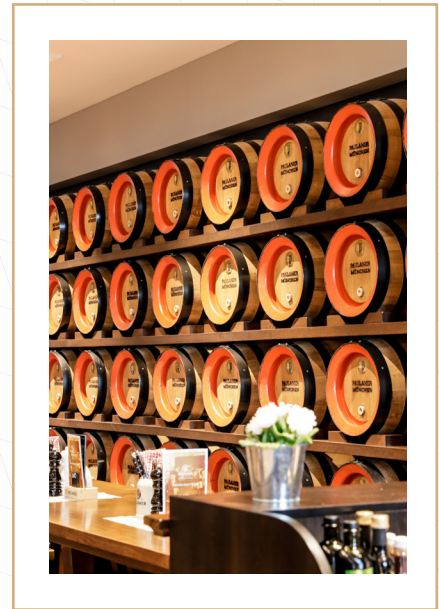
VALENTIN



THERESE



SALVATOR





UNSERE GESCHICHTE

Am 12. August 1836 gründeten 14 wohlhabende Dresdner Bürger den Actienverein der Societätsbrauerei zu Dresden. Sie sollte eine Großbrauerei werden, in der Bier nach bayrischer Art produziert wurde. Die Bürger kauften 1836 das große Grundstück des Waldschlösschens und errichteten darauf die Brauerei. Sie galt lange Zeit als erste Aktienbrauerei Deutschlands. Im Jahr 2007 wurde jedoch dokumentiert, dass dies vielmehr die unweit Dresdens befindliche Aktiengesellschaft Baisersche Bierbrauerei Medingen war, die bereits im Mai 1836 gegründet wurde.[1]

Am 26. März 1838 wurde nach zweijähriger Bauzeit die Mälzerei, die Brauerei, der Lagerkeller und der Brauereiausshank eingeweiht. Noch im selben Jahr erfolgte in Anlehnung an das benachbarte Jagdschloss die Umbenennung in Waldschlösschen AG. Im Jahr 1857 brannte die Brauerei ab und wurde danach wieder aufgebaut. Auf Grund der guten Qualität des Bieres wurde in viele deutsche Großstädte und ab 1855 nach Brasilien und 1863 nach Paris exportiert. Durch die wirtschaftliche Stärke konnte man sich im hart umkämpften Markt behaupten und überlebte die Schließungen vieler anderer Brauereien im Umland. 1888 erfolgte die Umbenennung in Societätsbrauerei Dresden AG.

Nach dem Zweiten Weltkrieg erfolgte 1946 die Enteignung der Brauerei mit anschließender Verstaatlichung. Bis 1952 produzierte man als VVB/VEB Waldschlösschenbrauerei. Ab 1960 gehörte die Brauerei als Werk Nord zum VEB (K) Dresdner Brauereien. Von 1978 an bis 1984 fungierte die Brauerei als VEB Waldschlösschenbrauerei Dresden im VE Getränkekombinat Dresden. 1981 nahm die Coschützer Brauerei ihren Betrieb auf. Daraufhin stellte man in der Waldschlösschenbrauerei nur noch alkoholfreie Getränke her. 1990 erfolgte dann die Schließung dieser Produktionsstätte.

Nach umfangreichen Um- und Ausbauten wurde 1997 die Gasthausbrauerei Brauhaus am Waldschlösschen in der Brauerei eröffnet. Das Brauhaus braut seitdem vier Biersorten nach alten Rezepturen für das gleichnamige Gasthaus.

Im März 2023 übernahm mit die Dresdner Kosiol Gastronomie GmbH als Franchise der Paulaner Brauerei und eröffnete nach 16-monatigem Umbau als Paulaner Bräuhaus am Waldschlösschen.[



Servus und Herzlich Willkommen im Paulaner Bräuhaus am Waldschlösschen!

Als „Schmuckkästchen der Bau- und Kunstgeschichte“ wurde das Gebäude bereits im 18. Jahrhundert bezeichnet. Das hat uns inspiriert! Von 2022 bis Anfang 2023 haben wir daher gemeinsam mit unserem Team und der Paulaner Brauerei mit viel Leidenschaft daran gearbeitet, dass dieses „Schmuckstück“ im neuen Glanz erscheint.

Nun ist es fast soweit und wir freuen uns darauf, Ihnen das neue „Waldschlösschen“ präsentieren zu dürfen. Manche Elemente haben wir übernommen, andere sind neu dazugekommen. Lassen Sie sich einfach überraschen.

Heute wie damals gilt jedoch: Höchste Qualität und bester Geschmack! Deshalb bleiben die Rezepturen und die Qualität unserer einzigartigen, hausgebrauten Biere weiterhin unverändert. Genießen Sie neben unseren Bieren bayerische Schmankerl sowie regionalen Klassiker und lassen Sie Ihre Seele baumeln.

Egal ob im Wirtshaus, auf der Terrasse oder im großen Biergarten mit Blick über die Elbe - unser Paulaner Bräuhaus am Waldschlösschen ist wirklich „the place to beer“.

**Prost - wir freuen uns auf Sie!
Ihre Familie Kosiol**



Stadtwaldschlösschen

DRESDNER BRAUKUNST ANNO 1836

Das STADTWALDSCHLÖSSCHEN öffnete vor über 150 Jahren in einem Haus am Postplatz, das schon Canaletto begeisterte. Die Brauerei im Stammhaus an der Bautzner Straße produzierte und importierte im Auftrag des Activenvereines der Societätsbrauerei zu Dresden dermaßen erfolgreich Bier nach bayrischer Art, dass ein zweites Lokal zum Ausschank gesucht wurde. Das nun gefundene STADTWALDSCHLÖSSCHEN wurde zur Lieblingskneipe der Dresdner. Ihr Ende war aber bereits 1945 besiegelt, als die Bomben im Februar das Etablissement völlig zerstörten.

Diese Tradition möchten wir nun unweit des alten Standortes wieder aufleben lassen!

Das Stadtwaldschlösschen besteht aus zwei Gasträumen, dem Biersaal und dem Kurfürstenzimmer. Im Biersaal finden bis zu 45 Personen Platz und im Kurfürstenzimmer bis zu 100 Personen. Beide Räume imponieren mit ihren aufwendig verzierten Deckenbemalungen sowie dem großen Thekenbereich





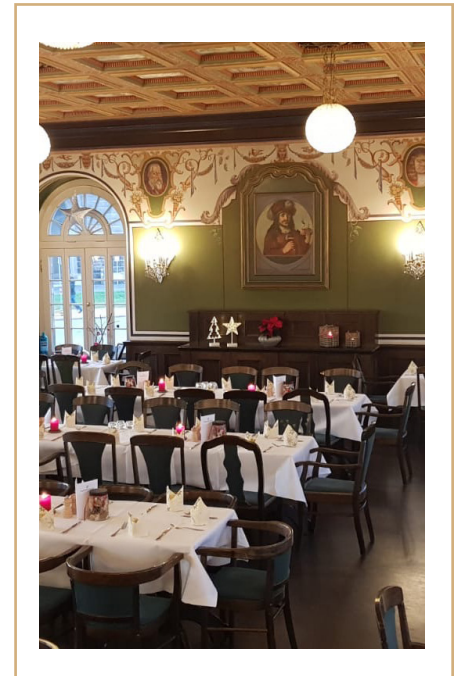
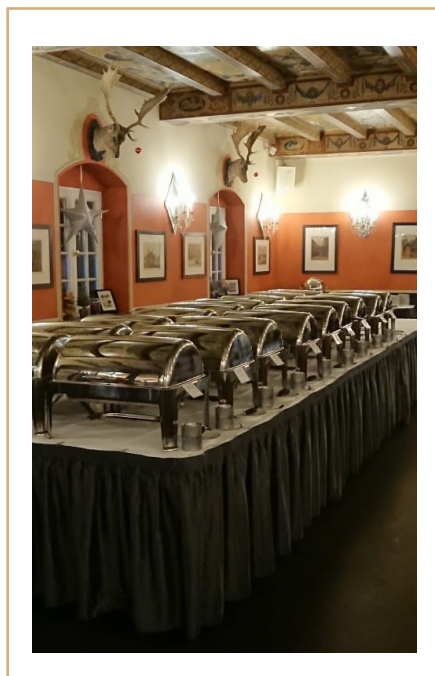
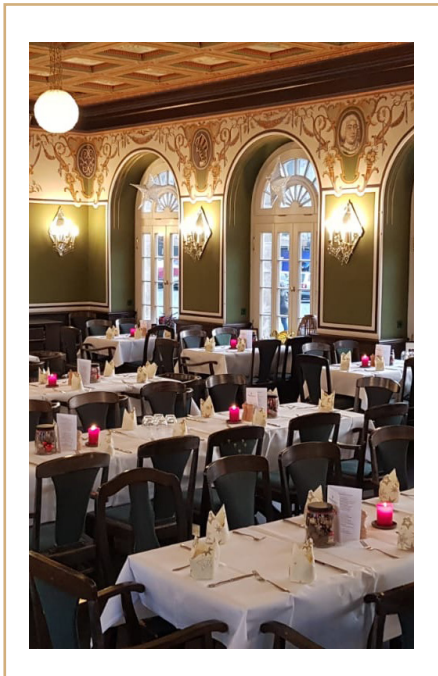
Stadtwaldschlösschen

DRESDNER BRAUKUNST ANNO 1836

KURFÜRSTENZIMMER

Im hinteren Teil des Stadtwaldschlösschen befindet sich das Kurfürstenzimmer.
In dieser Räumlichkeit finden problemlos kleine Gesellschaften bis zu 25 Personen Platz.
Die alleinige Nutzung des Kurfürstenzimmers ist möglich bei mindestens 60 bis maximal 130 Personen.
Eine musikalische Begleitung ist leider nicht möglich, da keine räumliche Trennung zum anderen
Gastraum vorhanden ist.

Der einzigartige Blick auf die imposante Semperoper gibt Grund zum Verweilen.
Eine exklusive Nutzung des gesamten Stadtwaldschlösschens ist auch möglich!





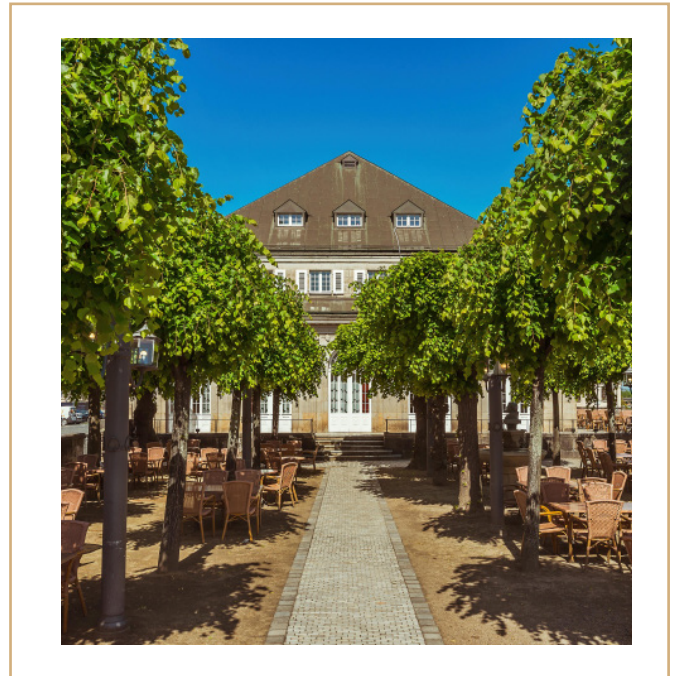
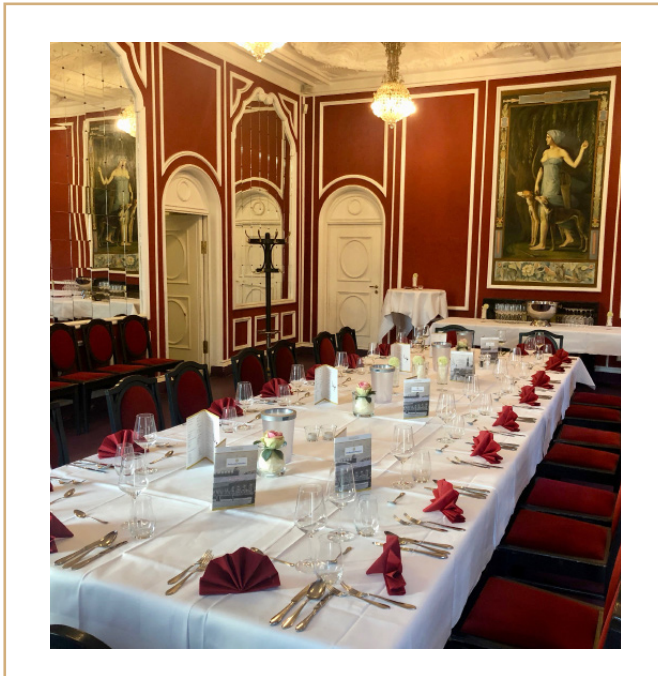
Stadtwaldschlösschen

DRESDNER BRAUKUNST ANNO 1836

WEINZIMMER

Im westlichen Flügel des Hauses befindet sich unser sogenanntes Weinzimmer. Der Name wurde aus der Tradition übernommen. Dieses ist im barocken Stil hergerichtet, dadurch auch einmaliger Raum, mit hohen Decken und Spiegelwänden. Die Nutzung des Weinzimmers setzt einen Mindestumsatzes von 1500 EUR voraus. Es finden bis zu 50 Personen Platz. Im Sommer ist eine Teilnutzung der Terrasse möglich.

TAGEN UND FEIERN IM BESONDEREN AMBIENTE!



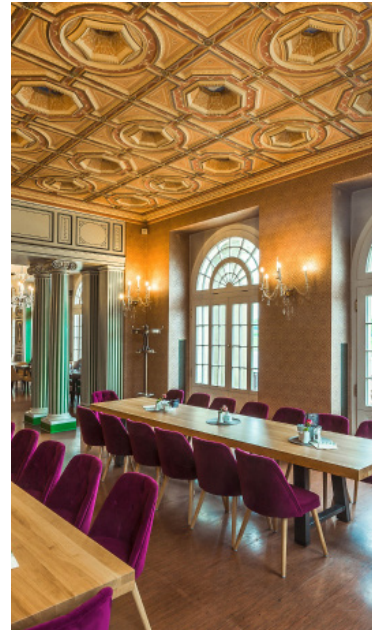


DRESDEN LIEBT LECKER
KAFFEEHAUS
im ITALIENISCHEN DÖRFCHEN

Moderne Kaffeehauskultur im barocken Ambiente finden Sie im KAFFEEHAUS DRESDEN. Es erwartet Sie eine vielfältige Auswahl an leckeren Kuchen und mit Liebe zubereitete Kaffeespezialitäten. An warmen Tagen ist unsere Sonnenterrasse der richtige Ort, um ein entspanntes Frühstück zu genießen, das ganztägig erhältlich ist. In der kalten Jahreszeit wird Ihnen bei einem aromatischen Heißgetränk und dem Duft von frisch gebackenen Waffeln ganz warm ums Herz.

Kommen Sie vorbei und entdecken Sie Kaffee und Kuchen neu- wir freuen uns auf Sie!

FEIERN IM KAFFEEHAUS - WIR BERATEN SIE GERN!



BUFFETAUSWAHL

SACHSEN

Bunte Blattsalate mit Hausdressing und Gurkensalat

Vitello Tonnato mit Thunfischsoße

Rosa gebratenes Roastbeef mit Raucke und Tatarensauce

Landschinken auf Melonensalat

Variation vom Schnitt und Edelkäse

Brotvariation mit Butter

WARME KÖSTLICHKEITEN

Parmesanschaumsüppchen

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Kräuter-Brot-Schinkenfüllung

Geschmorte Ochsenbacke in Rotweinjus und Möhrenpotpouri

Gebratenes Lachsfilet auf Spargel-Risotto

Penne geschwenkt mit Radicchio, Birnen, Wallnüsse und gratinierten Ziegenkäse

Beilagen

Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Hausgemachte Röstitaler

DESSERT

Panna Cotta mit Erdbeeren

Creme Brûlée

Obstplatte

STADTWALDSCHLÖSSCHEN

KALTE VARIATIONEN

Paulaners Brotzeitplatte
Variation von Bayrischen Spezialitäten
Hausgemachte Sülze vom Eisbein
Paulaners Wurstsalat
Aufstrich Dreierlei.....Obazda/Meerrettichcreme/Griebenschmalz
verschiedene Salatvariationen
Blattsalate, Weißkrautsalat, Bayrischer Caesar Salat
mit Orangenvinaigrette, Bier-Senf-Vinaigrette, Caesar Dressing
Brot-Laugen Variation

SUPPEN

Kräftige Ochsensuppe mit Kalbsbrätstrudel und Schnittlauch

HAUPTSPEISEN

Zweierlei Knödel von Spinat und Rote Beete an Rahmschwammerl und Kräutern
Bayrische geschmorte Schweinsschulter an Sauerkraut, Bratensaft und Kartoffelknödel
Saftbiergulasch
hausgemachte Spätzle und Wurzelgemüse
Lachs und Zander auf Kürbisrisotto mit Ofenkürbis

Beilagen

Sauerkraut, Blaukraut, Semmelknödel, Dunkelbiersauce

SÜSSE VERFÜHRUNG

Bayrisch Creme mit roten Beeren
Kaiserschmarrn mit Rosinen und Apfelmuss
Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

MENÜAUSWAHL

3- WECHSELGANG MENÜ

Sächsische Kartoffelsuppe

★

Hausgemachte Spinatknödel
mit Parmesanschaum
und Wildkräutersalat

oder

Gebratenes Lachsfilet
auf Hokaido-Kürbisrisotto

oder

Sächsischer Sauerbraten
an Apfelrotkohl und Kartoffelkloß

★

Hausgemachte Quarkeulchen
mit Apfelkompott

Cremesüppchen vom Sellerie mit Schnittlauch

★

Braumeisterschnitzel mit Schinken und Käse
gefüllt an Kartoffel-Gurken-Salat
und einem Schnitz Zitrone

oder

Ofenfrischer Schweinsbraten
mit Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel & Kraut-
salat

oder

Gebackenes Seelachsfilet im Bierteig mit Kar-
toffecken, Remoulade und Salat

★

Bayrische Dessertvariation
Bayrisch Creme/
Gebackener Apfelring/
Kaiserschmarrn

Speisen können saisonal variieren!
Weitere Informationen erhalten sie über unser Verkaufbüro.

4- GANG MENÜ WECHSEL

Cremige Süßkartoffelsuppe mit Bacon Chip

★

Dreierlei vom Tatar Lachs / Rinder / Avocado

★

Zweierlei vom Rind

Ochsenbäckchen / Rinderfilet

Kartoffelkrapfen / Rote Beete Püree / Birnen-Spitzkohlgemüse

oder

Zweierlei vom Saibling

Fischroulade mit Kräutern gefüllt / gebratenes Filet

Ziegenkäse Risotto / Grüner Spargel / Hummerhollandaise

oder

Kaspress Knödel

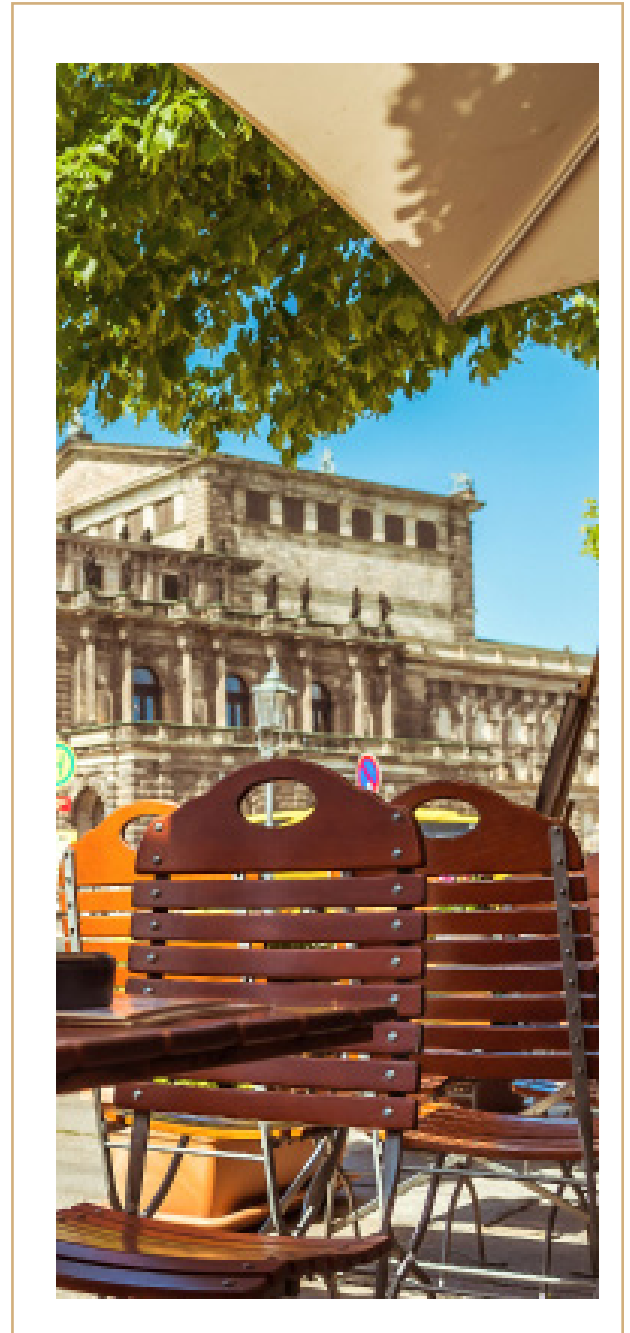
mit gebratenen Kräutersaitlinge

Limetten-Schmand-Dip und Wildkräuter

★

Dreierlei von der Mango

Creme Brullee / Sorbet / Chatney



BUSMENÜ

Fruchtiges Tomatensüppchen mit Basilikum^{9,Vegan}

Sächsische Kartoffelsuppe mit Bacon^{B,9}

Kleiner gemischter Salat^{F,3,10,11}

FLEISCH

Dresdner Sauerbraten mit Rosinensoße Apfelrotkohl und Kräuterspätzle ^{B,F,1-1,2,7,9}

Thüringer Roastbratwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln ^{B,F,1-1,9,10}

Schnitzel vom Schwein mit Buttererbsen und Kartoffelkroketten^{1-1,3,7}

FISCH

Gebratenes Lachsfilet an Dillsoße mit Mandelbrokkoli und Petersilienkartoffeln^{1-1,4,-1,7,8,-N}

Filet vom Kaphecht auf Ratatouille dazu Rosmarinkartoffeln^{1-1,4,7,9,N}

Bunter Fischcurry(leicht scharf) mit Kräuterreis^{2,4,6,7,9,11}

VEGETARISCH

Steak von der Zucchini an buntem Marktgemüse mit Rosmarinkartoffeln

Gebackene Kartoffel gefüllt mit Kräuterquark und einem Salatbukett ^{F,6}

Buntes Gemüsecurry mit Kräuterreis

DESSERT

Oma`s Vanillepudding mit Schokosoße ^{3,7}

Hausgemachte Beerengrütze mit Zitronensorbet ^{(Vegan)F}

Apfelstrudel an Vanilleeis ^{A,F,1-12,,3,7,8-1/2}

SERVICELEISTUNGEN

Vertrauen Sie unserer Kompetenz und langjährigen Erfahrung für alles rund um Ihre Veranstaltung. Gern nehmen wir Ihnen ein Stück weit Ihre Gastgeber-Pflichten ab, damit Sie sich unbeschwert Ihren Gästen widmen können.

BEGRÜSSUNG

Sekt, Wasser, Säfte
6,90 €

KAFFEE ALL INCLUSIVE

verschiedene Torten und Kuchen inklusive Kaffee, Tee,
Kakao
pro Person 18,90 EUR

GETRÄNEKPAUSCHALE

Bier, alkoholfreie Getränke, Heißgetränke und
ausgesuchte Weine aus unserer aktuellen Getränkekarte!
pro Person 23,90 EUR je angefangene Stunde

Spirituosen, Longdrinks & Cocktails sind nicht in der
Pauschale enthalten/separate Berechnung

MENÜKARTEN

Hauseigene Hülle mit schwarzer Schrift pro Karte 3,00
EUR

KORKGELD

Auf Wunsch und nach Absprache ist es möglich, eigene
Weine mitzubringen.
Sekt-/Wein-Korkgeld pro Flasche ab 10,50 EUR

NACHTZUSCHLAG

Bis 00.00 Uhr ist unsere Serviceleistung inklusive. Da-
nach berechnen wir einen Service/Nachtzuschlag von
Euro 350,00 pro Stunde.
Sie können bis ca. 04.00 Uhr bei uns feiern.

SONDERRAUMAUSSTATTUNGEN

Weißer Stuhlhussen	pro Stück	9,50 €
Lieferung		45,00 €
Beamer & große Leinwand		50,00 €
Tischwäsche pro Decker		4,50 €
Stoffserviette		3,50 €

EXKLUSIVVERANSTALTUNG

alleinige Nutzung des **STADTWALDSCHLÖSSCHEN`S**
inklusive Elbterrassen Mindestumsatz 9000,00 €
bis 120 Personen

BEINHÄLTET NICHT DEKORATION, HOCHZEITSTOR-
TE, DJ, HUSSEN UND ANDERE FREMDLEISTUNGEN

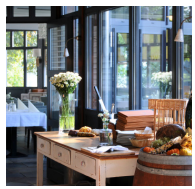
BEZAHLUNG

vor Ort bar oder EC, auf Rechnung nicht möglich

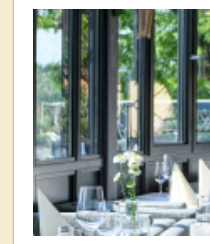
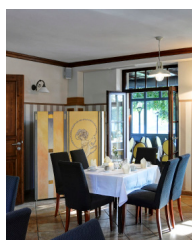
PARTNER

Gerne helfen wir Ihnen bei der Organisation und der
Auswahl an Partnern für alles, was Sie sonst noch für
ein gelungenes Fest brauchen.

Geschmack verbindet...GENUSS-DRESDEN GRUPPE



ELBRESTAURANT



HOTEL & RESTAURANT ELBTERRASSE WACHWITZ
ALTWACHWITZ 14 01326 DRESDEN
TEL: 0351 26 96 10
WWW.ELBTERRASSE-WACHWITZ.DE
POST@ELBTERRASSE-WACHWITZ.DE



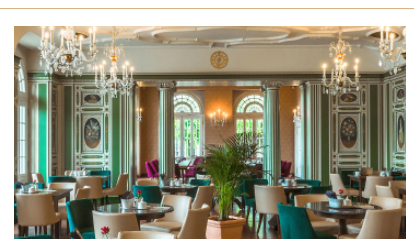
DER ITALIENER IN DRESDEN/STRIESEN



BRUNETTI
LAUENSTEINER STR. 11 01277 DRESDEN
TEL: 0351 485 08 18
WWW.BRUNETTI-DRESDEN.DE
POST@BRUNETTI-DRESDEN.DE



DIE INNENSTADT RESTAURANT'S



ITALIENISCHES DÖRFCHEN
THEATERPLATZ 3 01067 DRESDEN
TEL: 0351 498 160
WWW.ITALIENISCHES-DOERFCHEN.COM
POST@ITALIENISCHES-DOERFCHEN.COM

GENUSS FÜR ZWEI

DIE EXKLUSIVE 2 FÜR 1 VORTEILSKARTE

Bestellen Sie noch heute Ihre personalisierte Karte
und genießen Sie
2 HAUPTGÄNGE ZUM PREIS VON 1
NUR 25,00 EUR BEARBEITUNGSGEBÖHR
EIN JAHR GÜLTIG - TÄGLICH EINSETZBAR *





DAS MODERNE GASTHAUS
AN DER FRAUENKIRCHE



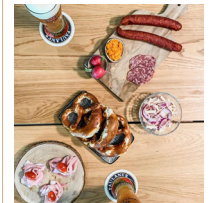
ZUM SCHWAN GRILL & BEER
AN DER FRAUENKIRCHE 13
01067 DRESDEN
TEL.: 0351 486 737 30
WWW.ZUMSCHWAN-DRESDEN.DE
POST@ZUMSCHWAN-DRESDEN.DE



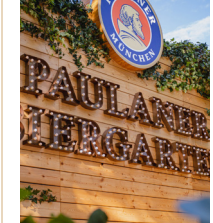
DAS
ALPENRESTAURANT



KITZO ALPENSTÜBERL
GOMPLITZER HÖHE 2
01156 DRESDEN
TEL.: 0351 / 410 21 70
WWW.KITZO.DE
POST@KITZO.DE



DAS
BRÄUHAUS



NEUERÖFFNUNG SOMMER 2022

PAULANER
BRÄUHAUS AM WALDSCHLÖSSCHEN
AM BRAUHAUS 8B
01099 DRESDEN
WWW.PAULANER-WALDSCHLÖSSCHEN.DE
INFO@PAULANER-WALDSCHLÖSSCHEN.DE

DER SCHNELLSTE WEG

ZUR
GENUSSKARTE



1. QR-Code scannen
2. Daten eingeben
3. 25 Euro überweisen
4. Karte erhalten
5. Ein Jahr Genuss & Sparen



GENUSS-DRESDEN.DE

GESCHMACK VERBINDET