

SPEISEN & GETRÄNKE

Please ask for the english menu.

Café Toscana
Ihre Konditorei Eisold



Frühstück

MONTAG BIS SAMSTAG

BONJOUR 6,50
2 Croissants, Konfitüre, Butter,
1 Heißgetränk*

GUTE LAUNE 4,5,6 7,90
2 Brötchen, Wurst und Käse-
auswahl, Konfitüre, Butter,
1 Heißgetränk*

...als **GUTE LAUNE XXL** 9,90
mit extra Brötchen,
mehr Beilagen

RUSTIKAL 7,90
1 Brötchen, Bratkartoffeln,
Bio-Rührei, Butter,
1 Heißgetränk*

RÄUBER 4,5 9,60
2 Brötchen, Butter,
Roh- und Kochschinken,
Senf, Rührei,
Gewürzgurken,
1 Paar Grillwürstchen,
1 Heißgetränk*

LANDLUST 4,5,6 9,90
2 Scheiben frisches
Mischbrot herzhaft belegt,
1 frisch gekochtes Bio-Ei,
1 Heißgetränk*

VEGETARISCH 10,50
1 Brötchen, Vegipan,
Konfitüre, Frischkäse, Hummus,
Joghurt mit frischen Früchten
und Müsli, Gemüsesticks mit
Kräuterquark, 1 Heißgetränk*

Vegipan
(zum vegetarischen Frühstück)
ist ein hefefreies und veganes
Vollkornbrot mit unvergleichlichem
Geschmack. Es ist angenehm saftig
und körnig mit hochwertigen Zutaten
wie Kürbis- und Sonnenblumen-
kernen, sowie Sesam und Leinsamen.

NEW YORK 4,5 10,90
3 Scheiben Toast oder 2 Brötchen,
Konfitüre, Butter, Erdnussbutter,
Bio-Rührei mit Bacon, 1 Heißgetränk*

LONDON 2,4,5,6 10,90
3 Scheiben Toast oder 2 Brötchen,
Butter, Konfitüre, 2 Bio-Spiegeleier,
Baked Beans, Bacon, Grilltomate,
1 Heißgetränk*

FITNESS 4 11,50
2 Brötchen, Käseauswahl,
Putenbrustaufschnitt, Butter,
1 frisch gekochtes Bio-Ei,
Naturjoghurt mit Früchten und
Müsli, 1 Glas Smoothie der Woche

AMSTERDAM 4,5 11,90
2 Brötchen, regionale Käseauswahl,
Fruchtchutney, Butter,
frisches Obst, 1 Heißgetränk*

FRÜHSTÜCK 4,5,6 25,80
BEI TIFFANY für 2 Personen
4 Brötchen, 2 Croissants,
Schinkenauswahl, Räucherlachs,
Frischkäse, Konfitüre, Honig,
Butter, frisches Obst, 2 Gläser frisch
gepresster Orangensaft,
2 Heißgetränke*

„SO SCHLEMMTE LUISE“ 4,5,6 29,00
für 2 Personen
4 Brötchen, 2 Croissants,
feine Wurst-/Käseauswahl,
Räucherlachs, Bio-Rührei,
Konfitüre, Honig, Nutella, Butter,
2 Gläser Smoothie der Woche,
2 Heißgetränke*

*** Heißgetränke zum Frühstück:**
Großer Kaffee, Milchkaffee,
Cappuccino, Latte Macchiato,
heiße Schokolade oder Glas Tee

Gerne nehmen wir Ihre
Änderungswünsche entgegen
und berechnen dafür 1 EUR.

großes Sonntags- frühstück

9 – 13 UHR

Genießen Sie unser reichhaltiges
Frühstücksbuffet nach Lust und Laune
und lassen Sie sich von unseren leckeren
Köstlichkeiten verführen.

Immer dabei: Feine Auswahl unserer haus-
eigenen Backwaren, verschiedene Wurst-,
Fisch- und Käsespezialitäten, frisches Obst,
warme Speisen und vieles mehr

INKLUSIVE
1 Heißgetränk*, 1 frisch gepresster
Orangensaft, Eierspeisen individuell
und frisch aus der Küche

An allen Feiertagen lassen wir uns etwas
Besonderes für Sie einfallen.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig.

Eierspeisen

FRISCH GEKOCHTES BIO-EI 1,30

RÜHREI, SPIEGELEI ODER OMLETTE
aus 3 Bio-Eiern mit Brötchen
und Butter

natur 4,60

Kräuter 5,40

Tomate 5,80

Champignons 5,80

Kochschinken 4,5,6 5,80

Blattspinat, Fetakäse 6,00

Paprika, Zucchini, Champignons 6,00

Kochschinken, Käse 4,5,6 6,00

Tomate, Räucherlachs 6,20

Räucherlachs 6,20

jede weitere Zutat 0,80

Porridge, engl. für Haferbrei, ist für den
Körper ideal! Das Getreide bringt uns
auf Touren und versorgt den Körper mit
Eiweiß, Fett, Kohlenhydraten, Vitaminen,
Ballast- und Mineralstoffen.

Außerdem gilt der Haferbrei als
äußerst magenschonend. Am besten
zusammen mit **Chia-Samen** genießen.

SCHALE FRISCHE FRÜCHTE 5,60

FRISCHE FRÜCHTE 5,40
MIT NATUR-JOGHURT

MÜSLI MIT NATUR-JOGHURT 4,60

MÜSLI UND FRISCHE FRÜCHTE 6,00
MIT NATUR-JOGHURT

PORRIDGE 4,70
mit Zimt/Zucker 5,10

mit frischen Früchten 6,10

mit Chia-Samen + 0,70

frisch gepresster 0,2 l 4,20
Orangensaft 0,4 l 7,60

BRÖTCHEN NACH WAHL 0,90

CROISSANT 1,60

PORTION
Butter, Marmelade, 0,80
Honig, Nutella oder
Erdnussbutter 2,4,5

Aufschnitt aus Wurst 4,10
und Schinken 2,4,5

regionale 4,30
Käseauswahl 2,4,5

Räucherlachs 5,20



kleine Speisen

QUICHE LORRAINE ^{2,4,5}	5,10	OFENKARTOFFEL	5,80
Zupfsalat, Käuterquark-Dip		mit Kräuterquark	
		... & in Honig glasierte	10,50
BRUSCHETTA	5,80	Hähnchenbrust-Tranchen	
Kräuterbrot, Tomatenwürfel,		... & gebratenem	11,90
Basilikum, Zwiebeln, Knoblauch,		Lachsfilet	
Olivenöl		TOAST TOSCANA ^{4,5}	8,90
GEBACKENER CAMEMBERT	7,10	Vollkornbrot, Gemüse der	
Toast, Preiselbeeren,		Saison, Champignons,	
Salatbeilage		gekochter Schinken,	
		Camembert (überbacken)	
TOAST HAWAII ^{4,5}	6,60	BAUERNFRÜHSTÜCK ^{4,5}	8,30
Toast, Kochschinken,		Bratkartoffeln, Speck,	
Ananas, Käse (überbacken)		Zwiebeln, Gewürzgurke,	
LACHSBROT	7,90	Bio-Ei, Frühlingslauch	
Vegipan, Honig-Senf-Sauce,		... vegetarisch:	8,70
Rucola, Apfel, Kräuter		Gemüse statt Speck	
WÜRZFLEISCH ⁶	6,80	REGIONALE KÄSEAUFWAHL	8,20
Geflügel-Kalb-Ragout,		frisches Brot, Feigensenf,	
Käse (überbacken), Toast		Trauben, Salzgebäck	

Salate

KLEINER GEMISCHTER SALAT	4,90
auch als Beilage	
WILDKRÄUTER-BROTSALAT	8,90
hausgebackene	
Vollkornbrot-Croûtons,	
Parmesan, Dressing des Hauses	
CAPRESE	9,30
Mozzarella, Tomaten,	
Rucola, geröstete Pinienkerne,	
Basilikumpesto	
GROßER SAISONALER SALAT	8,90
Dressing des Hauses	
... & in Honig glasierte	13,80
Hähnchenbrust-Tranchen,	
Früchte der Saison	
... & gebratenes Lachs-	14,80
filet, geröstete Kerne	

Bitte beachten Sie auch unsere Tagesangebote.

Hauptspeisen

ZARTE MATJESFILETS ⁴	9,60	GNOCCHIPFANNE	nach Angebot
Apfel-Gurken-Remoulade,		Gnocchi	
rote Zwiebeln,		mit marktfrischen Zutaten	
Petersilienkartoffeln		GEBRATENES LACHSFILET	14,10
PASTA SIZILIANA	9,10	Tomaten-Lauchgemüse,	
Linguini, Pesto, Oliven,		Kräuterrisotto	
getrocknete Tomaten,		BURGER 1897 ⁴	13,90
Pinienkerne,		Dinkelbrötchen,	
frischer Rucola, Parmesan		saftiges Rindfleisch,	
... & Hähnchenbrust-Streifen	12,50	Salatmischung,	
SCHNITZEL „WIENER ART“	13,10	Mandelmayonnaise,	
mediterranes Gemüse,		Tomate, Zwiebeln,	
Pommes frites		Gruyère Käse,	
		frische Kräuter,	
		Kartoffelecken	

Desserts

SÄCHSISCHE QUARKKÄULCHEN	5,30	OFENWARMER APFELSTRUDEL	Preis laut Theke
Rosinen, Zucker		... & 1 Kgl. Vanilleis ²	+ 1,40
... & 1 Kgl. Vanilleis ²	+ 1,40	... & Vanillesauce	+ 1,00
... & Schlagsahne	+ 1,10	... & Schlagsahne	+ 1,10
... & Apfelmus	+ 1,00	REGIONALE KÄSEAUFWAHL	8,20
		frisches Brot,	
		Feigensenf,	
		Trauben, Salzgebäck	

Kinderkarte

POMMES FRITES ODER KARTOFFELECKEN ⁴	4,50
Ketchup, Mayonnaise	
oder Kräuterquark	
NUDELN	5,80
Tomatensauce, Käse	
MILCHREIS	
... & Zimt/Zucker	4,50
... & Kirschen oder Apfelmus ⁵	5,80

Tortentheke

Sie haben die Wahl – Torten und Sahneschnitten, Kuchen, Gebäck und Plätzchen sowie Pralinen und andere Leckereien – alle handwerklich mit Liebe und Leidenschaft hergestellt von unseren erfahrenen Konditoren.

Suppen & Eintöpfe

TOMATENSUPPE „TOSCANA“	5,10	SÄCHSISCHE KARTOFFELSUPPE ^{4,5,6}	5,30	EINTOPF DES TAGES	nach Angebot
dazu hausgemachte Käsestange		mit Wiener Würstchen			

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 der Häuserzeile 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 „Kaffeeösterei mit Kaffeeauschank“. Die Brücke als neue Attraktion und viele ehemalige



1892 – das „Blauen Wunder“ im Bau



Stammgäste des Schillergartens verhalfen Louis Köhler zu einem schnellen Aufschwung.

Im Jahre 1901 tauchte das Kaffeehaus erstmals als „Café Toscana“ auf. Die einstige Erzherzogin von Österreich und Gattin des Sächsischen Kronprinzen Friedrich August III. von Sachsen, Luise von Toskana, war damals Stammgast des Cafés. Es ist also gut vorstellbar, dass er sein Café etwas provokativ nach ihr benannte. Denn sie war gewiss keine gewöhnliche Herzogin.

1902 heiratete die Tochter Louis Köhlers, Henny, den Kaufmann Ernst Heinrich Zimmermann. 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 Concession 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 wieder geben zu können. Doch auch er vermochte es nicht, das Lokal zu halten.

1916, mitten im Ersten Weltkrieg, wandte sich die Zimmermann verheiratete Marie an den Gemeindevorstand mit der Bitte, die von dem im Dienst des österreichischen Heeres stehenden Pächters des Cafés gehaltene Bier-Concession auf Sie zu übertragen. Dies geschah auch nach einer eher geringen Entschädigung.



um 1900

Eiskarte

HAUSGEMACHTE EISCREME

KUGEL EIS ^{2,4,5}	1,40	ERDBEEREISBECHER ²	7,60	EISBECHER BLAUES WUNDER ²	7,50
SCHLAGSAHNE SCHUSS ZUM EIS	1,10 1,50	2 Kgl. Vanille, 1 Kgl. Erdbeere mit frischen Erdbeeren, Schlagsahne (saisonal)		je 1 Kgl. Zitrone, Vanille, Erdbeere mit frischer Ananas, Blue Curacao, Schlagsahne, Krokant	
SEKTSORBET ^{2,4}	4,90	FRUCHTEISBECHER ²	7,40	SCHWEDENEISBECHER ²	7,10
Fruchtsorbet, Sekt		je 1 Kgl. Erdbeere, Mango, Zitrone mit frischen Früchten, Schlagsahne		3 Kgl. Vanille mit Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne, Schokoraspiel	
SANFTER ENGEL ²	4,50	NUSSEISBECHER	6,80	EISELCH TOSCANA	7,90
1 Kgl. Vanille mit Orangensaft		je 1 Kgl. Pistazie, Walnuss, Schokolade mit Nüssen, Schlagsahne, Karamellsauce, Giotto		je 1 Kgl. Pistazie, Stracciatella, Walnuss mit Baumkuchen, Weinbrandkirschen, Schlagsahne	
EISKAFFEE ²	4,90	HEIßE LIEBE ²	6,80	COUPE D'AMOUR ²	13,50
2 Kgl. Vanille mit Schlagsahne		3 Kgl. Vanille mit heißen Himbeeren, Schlagsahne		für 2 Personen	
EISSCHOKOLADE ²	4,90	WALDBEEREN-JOGHURTBECHER ^{2,5}	7,20	je 1 Kgl. Mango, Zitrone, Erdbeere, Joghurt natur, Walnuss, Stracciatella mit sinnlichen Früchten und süßen Sünden	
je 1 Kgl. Vanille & Schokolade mit Schlagsahne		2 Kgl. Waldfrucht-Joghurt, 1 Kgl. Vanille mit Waldfrüchten, Naturjoghurt, Schlagsahne		KINDER-EISSCHALE KUNTERBUNT ²	4,30
1 KGL. VANILLE MIT KÜRBISKERNÖL ²	2,50	SCHWARZWÄLDER BECHER ²	7,10	je 1 Kgl. Vanille, Erdbeere mit Schlagsahne, Smarties	
		1 Kgl. Vanille, 2 Kgl. Schokolade mit Sauerkirschen, Kirschwasser, Schlagsahne, Schokoraspiel		KINDER-EISSCHALE CLOWN FERDINAND ²	4,60
		Milchshakes MIT SCHLAGSAHNE ^{2,4,5}		je 1 Kgl. Erdbeere, Mango mit frischen Früchten, Schlagsahne	
		nach Angebot			
		4,90			
GEMISCHTES EIS ²	4,80	EISBECHER SCHOKOLADENMÄDCHEN ²	7,10		
je 1 Kgl. Vanille, Schokolade, Erdbeere mit Schlagsahne		1 Kgl. Vanille, 2 Kgl. Schokolade mit Eierlikör, Schlagsahne, Schokosauce, Krokant			
BANANENSPLIT ²	6,80				
je 1 Kgl. Schokolade, Vanille, Stracciatella mit Banane, Schlagsahne, Schokosauce, Krokant					

Gerne nehmen wir Ihre Eissorten-Änderungen entgegen und berechnen dafür 50 Cent.

Die Namensgeberin des Cafés war Luise von Toskana.

Die hochschwangere Mutter von bereits sechs Kindern floh als Opfer des Hofklatsches 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 scheiden. Nach diesem Vorfall konnte sie nie wieder nach Dresden zurückkehren, doch der Kontakt zu ihrem Café Toscana blieb erhalten. Der Konditor 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“ (an unserem Buffet erhältlich).

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.



Schokoladen-Spezialitäten



HEIßE SCHOKOLADE 3,60
Dunkel oder weiß und Schlagsahne

YIN & YANG 3,60
Dunkle und weiße Schokolade, Schlagsahne

RUSSISCHE SCHOKOLADE ² 4,50
Schokolade, Rum, Schlagsahne

AMARETTO SCHOKOLADE ² 4,50
Schokolade, Amaretto, Schlagsahne

SCHOKOLADE TOSCANA 4,50
Schokolade, Eierlikör, Schlagsahne

CHOCOLAT CAMEL SALÉ 3,90
gesalzenem Karamell, Schlagsahne

CHOCOCCHINO 4,00
Schokolade, Espresso



DICKFLÜSSIG-CREMIGE SCHOKOLADE AUS ITALIEN 3,90
Tasse

Zartbitterschokolade, Orange & Zimt

Zartbitterschokolade, Nougat

Zartbitterschokolade „Coatl“ die original Azteken-Schokolade

Weißer Schokolade

Weißer Schokolade, Nuss



FRISCH GESCHMOLZEN AUS FEINSTER SCHWEIZER SCHOKOLADE

Glas 4,50

Extrabitter, 72 % Kakao

Zartbitter, 46 % Kakao

Vollmilch, 35 % Kakao

Schokoladen auf Wunsch mit

... Vanille ⁴, Karamell oder Haselnuss ⁴ 0,50

... Amaretto ², Baileys ² oder Eierlikör 1,50

Dazu

3 HAUSGEMACHTE PRALINEN (saisonal) 3,20



Alle Schokoladen mit Bio-Milch von glücklichen Kühen.

Hochlandkaffee

HOCHLANDKAFFEE

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



6,10

Unsere Hochlandkaffees besitzen besonders helle Röstungen für ein leichtes Heißgetränk. Sie verführen mit ihren würzigen und fruchtigen Nuancen, die gerade bei der Kaffeezubereitung von Hand intensiv hervortreten und dadurch mit ungewöhnlichen und kraftvollen Aromen ein intensives Geschmackserlebnis bieten. Die Premiumkaffees bestehen aus 100 % Arabica-Bohnen und sind jeweils von nur einer einzigen Plantage – kein Gemisch wie üblicherweise – der Anbauländer Kolumbien und Nicaragua. Die schonende Trommelröstung und die herausragende Qualität führen zu einem unnachahmlichen Geschmack. Unsere Hochlandkaffees stammen aus fairem Handel, ohne eine Bio-Zertifizierung.

Kolumbien, Hacienda La Claudina

Guter Körper mit einer mittleren Säure und ausgeprägt würzigen Aromen, helle Röstung
Etwa 100 km südwestlich von Medellín, im kolumbianischen Kaffeedorf Ciudad Bolivar liegt die Hacienda La Claudina – eine der ältesten Kaffeepflanzungen der Region – in der zwischen September und Dezember etwa 60 Plantagenmitarbeiter in hundertprozentiger Handarbeit die reifen Bohnen ernten und aussortieren. In einer Höhe von 1320 – 1870 Metern und auf 16 Hektar hat man sich auf den Anbau von exklusivem kolumbianischen Hochlandkaffee spezialisiert: Die Kombination aus der Höhenlage, dem feuchtwarmen Bergwind und den vulkanischen Böden bringt ganz besondere Kaffees hervor.

Nicaragua, Finca San Ramon

Leichte Säure mit einem frischen Körper und fruchtigen Aromen, helle Röstung
Das Anbaugelände Jinotega liegt im Norden Nicaraguas und ist bekannt für hervorragende Spezialitätenkaffees. Auf der Finca San Ramon werden in einer Anbauhöhe von 1200 – 1600 m Caturra und Bourbon kultiviert. Seit über 100 Jahren wird die Plantage von der Familie Rizzo geführt, mittlerweile in 4. Generation. Es werden rund 12 – 18 Container sehr feiner SHG-Qualitäten angebaut (SHG – strictly high grown) und anschließend handsortiert.

Dazu

3 HAUSGEMACHTE PRALINEN (saisonal)

3,20

Kaffee

FILTERKAFFEE

... Tasse 2,50
... große Tasse 3,90
... Kännchen 4,40

KAFFEE CREME

... Tasse 2,60
... große Tasse 4,00



Kaffee-Spezialitäten

MILCHKAFFEE 3,50

CAPPUCCINO 2,90
... große Tasse 4,70

WEIßER CAPPUCCINO 3,00
aus weißer Schokolade
... große Tasse 4,80

CAPPUCCINO DE GIRON 3,80
karamellisierter Milchschaum, Espresso,
Haselnussirup, Deko-Pistazie

LATTE MACCHIATO 3,60
... doppelter Espresso 4,60

WEIßER LATTE MACCHIATO 3,70
aus weißer Schokolade
... doppelter Espresso 4,70

ESPRESSO 2,50
DOPPELTER ESPRESSO 4,20
ESPRESSO MACCHIATO 2,70
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO 4,60
ESPRESSO CORETTO 3,90
mit Schuss Grappa

MALZKAFFEE 2,90
... große Tasse

AFFOGATO AL CAFFÉ ² 3,80

Vanilleeis, Espresso
WIENER KAFFEE 3,80
Schlagsahne

KAFFEE EINSPÄNNER 4,50
Kirschwasser,
Schlagsahne

IRISH COFFEE ² 4,50
Whisky, Schlagsahne

PHARISÄER ² 4,50
Rum, Schlagsahne

KAFFEE BAILEYS ² 4,50
Baileys, Schlagsahne

AMARETTO KAFFEE ² 4,50
Amaretto, Schlagsahne

KAFFEE TOSCANA 4,50
Eierlikör, Schlagsahne

COOL BAILEYS ^{2,4} 4,50
Espresso, Baileys,
Vanillesirup, Eiswürfel



Wir verwenden ausschließlich Bio-Kaffee, Bio-Tee & Bio-Milch.

Kaffee auf Wunsch mit

... Vanille ⁴, Karamell 0,50
oder Haselnuss ⁴
... Amaretto ², Baileys ² 1,50
oder Eierlikör

Süße Etagere

feine Zusammenstellung aus unserer Tortentheke mit Sahneschnitten, Schnittkuchen, Keksen, Petit fours, Pralinen (saisonal)
für 2 Personen 14,50

Tee

Eilles

GLAS 2,90

Darjeeling *Second Flush, Blatt*
Earl Grey
Grüntee *Blatt*
Grüntee Zitronen-Ingwer
Kräutermischung
Kamillenblüten
Pfefferminz
Früchte natur

KÄNNCHEN 4,50

English Breakfast *Blatt*
Grüntee Jasmin *Blatt*
Rooibos pur
Pfefferminz
Kräutermischung Ayurvital

Köstlich

ZITRONEN-INGWER LIKÖR 2 cl 3,10
EARL GREY LIKÖR 2 cl 3,10
ROOIBOS LIKÖR 2 cl 3,10

CHAIPUR ² 3,30

Heiße Milch, fein anregender Schwarztee, exotisch-scharfe Gewürze.

HEIßE ZITRONE 2,90
aus frischer Zitrone

GROG 4,10
Stroh 80

GLÜHWEIN (saisonal) 3,20

Biere

vom Fass

RADEBERGER	0,3 l	2,90
	0,5 l	3,90

RADLER⁴	0,3 l	2,90
	0,5 l	3,90

aus der Flasche

KÖSTRITZER SCHWARZBIER	0,33 l	3,10
-----------------------------------	--------	------

JEVER FUN alkoholfrei	0,33 l	3,40
---------------------------------	--------	------

SCHÖFFERHOFER HEFE hell	0,5 l	4,50
alkoholfrei	0,5 l	4,50

Erfrischungsgetränke

BIO KRISTALL	0,33 l	2,80
MINERALWASSER still & medium	0,75 l	6,10

In den Tonschichten des Neumarkter Jura sanft und auf natürliche Weise mit Mineralien angereichert. Quellschonend und nachhaltig aus 76 Metern Tiefe gewonnen. 100 % naturbelassen.

SCHWEPPE	0,2 l	2,80
Tonic ^{3,5}		
Bitter Lemon ^{3,5}		
Ginger Ale ²		
Wild Berry		



HOLUNDERBLÜTEN- SCHORLE	0,3 l	3,90
------------------------------------	-------	------

HAUSGEMACHTE ZITRONEN-LIMETTEN- ERFRISCHUNG	0,3 l	4,20
--	-------	------

COCA COLA^{1,2}	0,3 l	2,90
COLA LIGHT^{1,2}		

BIOZISCH	0,33 l	3,50
-----------------	--------	------

LIMONADEN

Aus 100 % Direktsäften.
Natürlich mit fruchteigener Süße.
Frei von Aromazusätzen.

Orange		
Zitrone		
Himbeer-Cassis		
Blutorange		
Rosenblüten		

Säfte und Nektare

Premiumfruchtsäfte von PAGO	0,2 l	2,80
--	-------	------



Apfel trüb	Banane	
Kirsche trüb	Johannisbeere	
Mango-Maracuja	Erdbeere	
Orange		

SAFTSCHORLE	0,3 l	3,80
--------------------	-------	------

TOMATENSAFT	0,2 l	2,80
PINK GRAPEFRUIT	0,2 l	2,80



FRISCH GEMIXT

frisch gepresst nach Wunsch:	0,2 l	4,20
Apfel, Orange, Birne, Ananas, Karotte, Ingwer, Rote Paprika	0,4 l	7,60

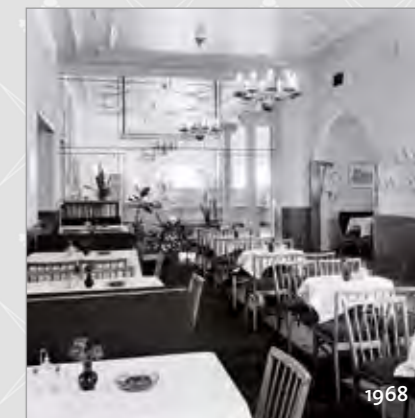
Smoothie der Woche	0,2 l	4,00
	0,4 l	7,30



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 Handelsorganisation (HO)

arrangieren. Ein Jahrzehnt danach, 1959, wurde der „Eierskandal“ inszeniert, in dessen Verlauf die HO das Café Toscana übernimmt. Kurz vor Ende der DDR waren viele alte Gebäudedenkmalen 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.



Cocktails & Longdrinks

APEROL SPRITZ	6,10
Prosecco, Aperol, Soda	

LIMONCELLO SPRITZ	6,10
Limoncello, Prosecco, Soda, Minze	

HUGO	6,10
Prosecco, Soda, Limette, Minze, Holunderblütensirup	

CAMPARI ORANGE²	5,90
-----------------------------------	------

GIN TONIC^{3,5}	6,50
Bio-Gin	

GIN FIZZ	6,20
Bio-Gin, Zitronensaft, Soda, Zucker	

DRY MARTINI	6,10
Bio-Gin, Wermut	

MANHATTAN	6,10
Wermut, Whisky, Angosturabitter	

COOL BAILEYS^{2,4}	4,50
Espresso, Baileys, Vanillesirup, Eiswürfel	

FRESHMAKER	0,3 l	4,90
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale		

TINTO DE VERANO	0,2 l	4,50
Rotwein, Zitronenlimonade		

Dazu

SALZIGE KNABBEREIEN	2,50
Salzstangen, Chips, Nüsse	

REGIONALE KÄSEAUFWAHL	8,20
frisches Brot, Feigensenf, Trauben, Salzgebäck	

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 zurück zu geben 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 das Kaffeehaus dazumal noch wegen dessen Dimensionen wie ein Fremdkörper für unsere Konditorei und Bäckerei mit zwei Filialen in Arnsdorf



und Radeberg war, wurde es sehr schnell zu unserem Aushängeschild. Wir freuen uns sehr und sind auch ein wenig stolz darüber, dass wir mit unserer Philosophie an das historische Niveau des Cafés anknüpfen konnten, denn unser Ziel war schon immer „Kreationen schaffen, die ein Lächeln auf das Gesicht zaubern.“ So auch schon 1953, als unser Großvater Helmut Eisold unseren Familienbetrieb ins Leben gerufen hat und unser Vater Peter Eisold mit seinem Gespür und Händchen für das Besondere und der Liebe zum Beruf den Weg für unser heutiges

Bestehen ebnete. Täglich geben wir für Sie nicht nur unser Bestes in Sachen echter traditioneller Handarbeit, Liebe zum Detail und dem Finden neuer Geschmackserlebnisse. In unserer Backstube wählen wir auch die hochwertigsten auf dem Markt erhältlichen Rohstoffe von mehrheitlich regionalen Lieferanten aus, teilweise in Bio-Qualität.

Heute wird unser Betrieb noch immer mit der bereits 1953 gefühlten Liebe und den gewohnten Qualitätsansprüchen in der dritten Generation geführt.

Neben dem Café Toscana dürfen wir mittlerweile auch drei weitere Cafés und einige Konditorei- und Bäckereifilialen in Dresden und Umgebung zu unserer Familie zählen.



Spirituosen



Edelobstbrände aus dem Hause „Augustus Rex – Erste Dresdner Spezialitätenbrennerei“ „NIL NISI OPTIMORUM – NUR VOM BESTEN“

Entdecken Sie edelste Brände aus längst vergessenen Obstsorten, gereift im malerischen Sächsischen Elbland. Hier finden sich auf Grund der lang gepflegten Tradition noch reiche Bestände an alten Streuobstwiesen mit ungespritzten Obstsorten wie dem „Böhmischen Rosenapfel“ oder der seltenen Birnensorte „Maklone“, von der nur noch vereinzelt Bäume existieren, welche zudem nicht jedes Jahr Früchte tragen. Die Spezialisierung auf die Verarbeitung

dieser alten und seltenen Sorten ermöglicht es der einheimischen Brennerei, hocharomatische und sortentypische Obstbrände in großer Vielfalt und Weltspitzenqualität herzustellen. Das sieht auch die Fachwelt so und zeichnete die besonderen Brände von Augustus Rex bereits 84x mit Gold-, Silber und Bronze-medailLEN aus.

SCHWARZE 2 cl 4,90

KNORPELKIRSCH
Fruchtig-rundes Röstaromenspiel mit einer saftigen Süße, leicht holzigen Herbe und Noten zarter Bitterschokolade und Nuss.

DRESDNER 2 cl 4,90

EDELBIRNE
Kraftvoller Geschmack mit etwas teigigem Frucht-Charakter, viele getrocknete Kräuter und grüne-grasige Würze.

HAUSZWETSCHGE 2 cl 4,90

Kräftiger Geschmack mit leichten Röstaromen und einer Bittermandelnote.

KONSTANTINOPLER 2 cl 5,90

APFELQUITTE
Florale Noten mit zarter Zitrus-Aromatik, Minze und etwas weißer Schokolade. Sehr weich und elegant.

SCHWARZE 2 cl 3,50

JOHANNISBEERE
Sehr fruchtig mit klassischem Cassis-Aroma, leicht blumig und Noten von dunklen Beeren, Zitrus und Bonbon. Sehr harmonisch.

Köstlich

ZITRONEN-INGWER LIKÖR 2 cl 3,10

EARL GREY LIKÖR 2 cl 3,10

ROOIBOS LIKÖR 2 cl 3,10

MARTINI 5 cl 3,00
Bianco & Rosso ²⁴

GIN „FEEL“ 2 cl 4,20
Munich Dry Gin, Bio

REMY MARTIN 2 cl 4,30

WILTHENS FEINER ALTER WEINBRAND 2 cl 3,00

GLENFIDDICH 2 cl 3,50
Whisky, 12 Jahre

GRAPPA DI LUGANA 2 cl 3,90

LIMONCELLO 2 cl 2,60

RAMAZZOTTI 2 cl 2,60

FERNET BRANCA 2 cl 4,10

UNDERBERG 2 cl 2,60

NORDHÄUSER DOPPELKORN 2 cl 3,00

RUSSIAN STANDARD VODKA 2 cl 4,00

Das Café Toscana heute

2016 war ein ganz besonderes Jahr für uns. Zum Einen ist die vierte Generation in unser Familienunternehmen eingetreten und zum Anderen erhielt unser geliebtes Café Toscana eine wunderschöne Renovierung von Grund auf. Das einzig Unangetastete blieb dabei die Decke des Kaffeehauses. Unsere Absicht war es, die Historie mit der Moderne verschmelzen zu lassen und dennoch dem geschichtlichen Aspekt, den das Café mitbringt, genügend Raum zu geben. Schließlich ist das Café Toscana schon immer mit der Zeit gegangen und nie stehengeblieben.

Wir freuen uns, dass Sie bei uns sind.

Ihre Familie Eisold und alle Mitarbeiter



2015



2015

Schaumweine

ANTON OHLIG	0,10 l	4,10	PROSECCO	0,10 l	4,50
<i>Rheingau/Hessen</i>	0,75 l	27,90	SPUMANTE DOC	0,75 l	29,90
			EXTRA DRY		
			LE CONTESSE		
			<i>Venetien/Italien</i>		
SECCO	0,10 l	3,90	CHAMPAGNE	Fl. 0,20 l	15,90
<i>Uli Metzger/Pfalz</i>	0,75 l	26,90	DRAPPIER CARTE	0,75 l	54,60
			D'OR BRUT		
			<i>Urville/Frankreich</i>		

Weißweine

EDITION MEIßEN	0,20 l	5,30	BIO-RIESLING	0,20 l	4,90
CUVÉE WEIß			„DÜRKHEIMER	0,75 l	17,90
<i>Schloss Proschwitz, Prinz zur Lippe</i>			HOCHBENN“		
<i>Sachsen/Deutschland</i>			<i>Castel Peter, Pfalz/Deutschland</i>		
Saftige Äpfel, frische Kräuter,			Feinfruchtig mit Nuancen von		
gelbe Zitrusfrüchte ergänzt mit			Steinobst sowie einer lebendigen		
einem Hauch Pfirsich und feiner			Säure mit mineralischem Biss.		
Mineralität. Lebendige Frische.					
MÜLLER THURGAU	0,20 l	5,80	PINOT GRIGIO IGP	0,20 l	4,60
<i>Weingut Mattyas,</i>	0,75 l	21,10	<i>Vini Tonon,</i>	0,75 l	16,90
<i>Sachsen/Deutschland</i>			<i>Venetien/Italien</i>		
Dezent fruchtig, etwas blumig			Leicht fruchtig mit Noten von Akazi-		
und mit einem leichten			enblüten. Mit großer Frische.		
Muskatton.			Angenehm eingebundene Säure mit		
			würzigem Abgang.		
			WEIßWEINSCHORLE	0,20 l	4,50

Rotweine

DORNFELDER	0,20 l	4,90	MERLOT VIN	0,20 l	4,60	BIO-BARDOLINO	0,20 l	5,00
<i>Willi Altschuh, Pfalz/</i>	0,75 l	17,90	DE PAYS D'OC	0,75 l	16,90	„TERRE IN FIORE“ DOC	0,75 l	18,10
<i>Deutschland</i>			<i>Château La Condamine Bertrand,</i>			<i>Cantina di Custoza,</i>		
Trocken oder halbtrocken.			<i>Languedoc/Frankreich</i>			<i>Venetien/ Italien</i>		
Nuancen saftiger Kirschrucht			Feines Duftgemisch aus Blüten und			Fruchtig, intensiv, frisch und		
mit einem samtigen Nachhall.			Beeren und dem frischen, konsequent			angenehm mit einem		
			trockenen Geschmack.			ausgewogenen und blumigen		
						Bukett.		
			TINTO DE VERANO	0,2 l	4,50	ROTWEINSCHORLE	0,20 l	4,50
			Rotwein mit Zitronenlimonade					

Rosé

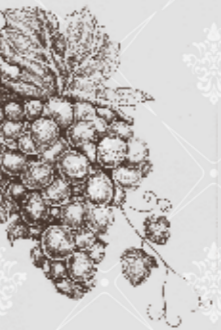
ENATE ROSADO DO					
<i>Bodegas Enate,</i>	0,20 l	5,40			
<i>Huesca/Spainien</i>	0,75 l	19,90			
Aromen von Heidelbeere,					
Stachelbeere und süßer Paprika.					
Geschmeidig, lebhaft und rassig.					
ROSÉWEINSCHORLE	0,20 l	4,50			

Jahreswechsel unseres Weinangebotes vorbehalten.

Zusatzstoffe

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

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



Dazu

SALZIGE KNABBEREIEN	2,50
Salzstangen, Chips, Nüsse	
REGIONALE KÄSEAUFWAHL	8,20
frisches Brot, Feigensenf, Trauben, Salzgebäck	

Café Toscana

Ihre Konditorei Eisold



Nachdem Helmut Eisold unseren Familienbetrieb 1953 ins Leben gerufen hat und sein Sohn Peter Eisold mit seinem Gespür und Händchen für das Besondere, sowie der Liebe zum Beruf, den Weg für unser heutiges Bestehen ebnete, geben wir für Sie täglich unser Bestes in Sachen echter traditioneller Handarbeit, Liebe zum Detail und dem Finden neuer Geschmackserlebnisse.

Wir sind stolz darauf, Ihnen bereits in dritter Generation täglich einen genussvollen Start in den Tag mit frischen Backwaren bester Qualität zu bereiten und freuen uns, dass gemäß unserer Familientradition auch die vierte Generation bereits einen festen Platz im Unternehmen gefunden hat.

Zu Ihrem Wohl verzichten wir in unserer Backstube zudem bewusst auf preisgünstige Ersatzstoffe und wählen nur die qualitativ hochwertigsten auf dem Markt erhältlichen Rohstoffe von mehrheitlich regionalen Lieferanten aus, teilweise in Bio-Qualität. Somit leisten wir unseren Beitrag zu Ihrer gesunden Ernährung.

Die Bekömmlichkeit und der Genuss stehen bei uns seit jeher im Vordergrund. Um die Natürlichkeit und Besonderheit der verwendeten Rohstoffe bis ins Endprodukt zu bewahren, benötigt es echtes, traditionelles Handwerk mit viel Erfahrung, Leidenschaft für das Produkt und den Blick für das Besondere.

Für Sie nur das Beste – und davon reichlich.

Ihre Familie Eisold mit allen Mitarbeitern

Café Toscana
Schillerplatz 7
01309 Dresden
Telefon: +49 351 3100744

Eisold KG
Robert-Blum-Weg 5a
01454 Radeberg
Telefon: +49 3528 443281

www.cafe-toscana.de

DON'T PANIC – IT'S ORGANIC.