

BISTRO RESTAURANT KONDITOREI LADEN

ZUM MITNEHMEN!

HERZLICH WILLKOMMEN

im liebevoll und denkmalgerecht sanierten Café Richter in der Villa Thusnelda. Das geschichtsträchtige Gebäude im mondänen Bäderstil befindet sich am Eingang zum Nationalpark Sächsische Schweiz. Es wurde benannt nach der Tochter des ehemaligen Besitzers, Rudolf Hering.

100% Bio: Alle Zutaten unserer Speisen und Getränke stammen aus kontrolliert biologischem Anbau. Regionalität ist uns besonders wichtig, deswegen beziehen wir den Großteil der Lebensmittel aus Sachsen.

Im Café Richter konzentrieren wir uns auf die vegetarische und vegane Küche. Probieren Sie selbst, wie vielseitig unser erfahrenes Küchenteam kulinarische Akzente setzt. Das gesamte Team vom „Café Richter“ wünscht Ihnen einen angenehmen und entspannten Aufenthalt und Guten Appetit!



DIE AVOCADO

Butterweiches, hellgrünes Fruchtfleisch, leicht nussig im Geschmack – die Avocado wird immer beliebter. Kein Wunder, denn die Frucht aus Südamerika ist gesund: reich an **Vitamin A und E, pflanzlichem Eiweiß** und wertvollen **ungesättigten Fettsäuren** - gut für Herz, Gelenke, Haut und Cholesterinspiegel.

Wir verarbeiten ausschließlich Früchte **aus ökologischem Anbau**. Probieren Sie unsere **herzhaften und süßen Avocado-Kreationen!**



UNSER TIPP

Vier mal täglich fährt die Fähre „Zirkelstein“ zwischen Bad Schandau und dem tschechischen Hřensko. Nutzen Sie das Wanderschiff für Ihre Wandertouren!

Anlegestelle	täglich			
Bad Schandau, Elbkai	09:15	11:15	13:30	15:30
Krippen/Postelwitz	09:25	11:25	13:40	15:40
Schmilka	10:00	12:00	14:15	16:15
Hřensko (CR)	10:15	12:15	14:30	16:30
Hřensko (CR)	10:15	12:15	14:30	16:30
Schmilka	10:25	12:25	14:40	16:40
Krippen/Postelwitz	10:55	12:55	15:10	17:10
Bad Schandau, Elbkai	11:00	13:00	15:15	17:15

KLEINIGKEITEN ZU WEIN UND BIER

Toast „Café Richter“ 9,50 €

Hausgebackene Toastscheiben gefüllt mit Avocado & Tomate an einem Tomaten-Rucola-Salat

Bruschetta auf mariniertem Rucola (vegan) 9,50 €

vier geröstete Baguettetranchen mit Tomaten-Knoblauch und Avocado-Chilli Concasse

Rührei mit Avocado, Räuchertofu und Dill 10,50 €

serviert an geröstetem und mit Olivenöl aromatisiertem Mühlenbrot

In Bierteig gebackene Avocadospalten (vegan möglich) 12,50 €

gereicht mit Kräuter-Ziegenfrischkäse und Paprika-Chutney

Cremesüppchen von Tomate und Avocado (vegan) 6,50 €

serviert mit Curry-Croustons

Kichererbsensuppe (vegan) 6,50 €

mit einem Avocado-Petersilien- Pesto

HAUPTGERICHTE

Grillkartoffel an Avocado-Paprika-Quark 12,50 €

an einem knackigen Bauernsalat

Auflauf von Blumenkohl, Birnen und Kartoffeln (vegan) 14,00 €

in einer Avocado-Curry-Sauce und mit Räuchertofu überbacken

Bandnudeln in einer Avocado- Käse-Creme 14,50 €

und gegrillten Kürbisspalten

Safranrisotto (vegan) 15,00 €

mit gegrillter Avocado und Tomaten-Carpaccio

VERANSTALTUNGEN

Ab 14 Uhr am Café Richter | www.schmilka.de/kalender.html
Akustik | Folk | Gitarrenklänge | Bandoneon | Tango |
Liedermacher | Elektro | Blues | **EINTRITT FREI!**

SA, 6. Mai | Guido Sarembe

SO, 7. Mai | Guido Sarembe

SA, 13. Mai | Mike Shakey

SO, 14. Mai | Mike Shakey

SA 20. Mai | Gianluca Caliva

SO, 21. Mai | Marty Hall

DO, 25. Mai (Himmelfahrt) | Olaf Stelmecke

FR, 26. Mai | Guido Sarembe

SA, 27. Mai | Marty Hall

SO, 28. Mai | Marty Hall

SA, 3. Juni (Pfingsten) | Guido Sarembe

SO, 4. Juni (Pfingsten) | Guido Sarembe

MO, 5. Juni (Pfingsten) | Nadine Weichenhain

4.-5. Juni
MÜHLENFEST
IN SCHMILKA

SÜSSES UND KÄSE

Schokoladen-Avocado-Brownie 7,00 €

serviert mit einer Kugel hausgemachtem Vanilleeis

Avocado-Nuss-Kuchen 7,00 €

an Vanillesahne

Hausgemachtes Eis von Kokos & Avocado (vegan) 7,50 €

auf einem Ragout von Waldbeeren mit einer Balsamico Reduktion

Variation von Ziegenkäse 15,00 €

(vom Bio Ziegenhof Lauterbach)

Frischkäse und Camembert gereicht mit Avocado-Eiersalat, eingelegter Paprika und Limetten-Meersalz-Butter serviert mit einem gemischten Brotkorb aus der Mühlenbäckerei

100% Bio – echt Schmilka!

Das Erlebnis in der Sächsischen Schweiz zwischen Elbe und Felsen. Hier geht es dir gut.

www.cafe-richter-schmilka.de | www.schmilka.de



DE-ÖKO-006

Wir werden 2 x jährlich von ABCERT nach EG-Ökoverordnung und Biohotels-Standards kontrolliert. Wir verwenden ausschließlich nach EG-Ökoverordnung kontrollierte Lebensmittel in unserer Küche. Informationen über Zusatzstoffe und Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern. Eine gesonderte Speisekarte liegt im Restaurant aus.