



CAFÉ · KONDITOREI

Schreiber

SEIT 1867

Frühstücksbuffett täglich bis 12 Uhr



*Bedienen Sie sich so oft Sie wollen
und essen Sie nach Herzenslust*

12,95 €/Person

+ Rührei natur 3,00 €

+ Lachs (80 gr.) 5,00 €

Kinder 4–10 Jahre 5,50 €

Kaffeespezialitäten

Bei uns erhalten Sie Kaffeespezialitäten, in denen ausschließlich hochwertige Hochland Arabica Bohnen verarbeitet sind.

Als traditionsreiches Familienunternehmen legen wir auf die Qualität des Kaffees ebenso viel Wert, wie auf unsere handwerklich gefertigten Konditoreispezialitäten.

Filterkaffee

Tasse Kaffee	3,10 €
Kännchen Kaffee	5,80 €
Große Tasse Kaffee	4,40 €

Kaffee – frisch gemahlen aus der ganzen Bohne

Tasse Café Crema	3,10 €
Große Tasse Café Crema	4,40 €

Kaffeespezialitäten mit Milch

Cappuccino classic mit Milchschaum	3,90 €
Cappuccino panna mit Schlagsahne	4,10 €
Große Tasse Cappuccino classic	4,95 €
Große Tasse Cappuccino panna	5,10 €
Latte Macchiato	4,50 €
Großer Milchkaffee	4,95 €

Alles auch koffeinfrei erhältlich!

Espresso

Espresso	3,00 €
Espresso doppelt	4,40 €
Espresso Macchiato	3,30 €



Kaffeespezialitäten mit Alkohol

Irish Coffee <i>Kaffee mit Irish Whisky, braunem Rohrzucker und Sahnekrone</i>	6,10 €
Russische Schokolade <i>Kakao mit Jamaica Rum, feinsten herber Schokolade und Sahnekrone</i>	6,10 €
Diplomatenkaffee <i>Kaffee Crema, feinsten Eierlikör und Sahnekrone</i>	6,10 €
Latte Coretto <i>heiße Milch, Espresso, feinsten Eierlikör und Milchschaum</i>	6,10 €
Latte Baileys <i>heiße Milch, Espresso, Baileys und Milchschaum</i>	6,10 €
Kaffee mit Zugabe <i>Kaffee Crema wahlweise mit Baileys, Amaretto-Likör oder Cointreau, Sahnekrone</i>	6,10 €

Unsere Schokoladenseite

Heiße Trinkschokolade Vollmilch <i>mit Sahnekrone</i>	3,80 €
Heiße Trinkschokolade Weiß <i>mit Sahnekrone</i>	3,80 €
Heiße Trinkschokolade Vollmilch <i>mit Milchhaube</i>	3,80 €
Heiße Trinkschokolade Weiß <i>mit Milchhaube</i>	3,80 €
Chococcino <i>heiße Schokolade Vollmilch mit Espresso</i>	4,50 €



Unsere Schokoladenseite mit Alkohol

Holländische Schokolade <i>heiße Trinkschokolade Vollmilch mit Eierlikör und Sahnekrone</i>	6,10 €
Italienische Schokolade <i>heiße Trinkschokolade Weiß mit Amaretto und Sahnekrone</i>	6,10 €
Irische Schokolade <i>heiße Schokolade Vollmilch mit Baileys und Sahnekrone</i>	6,10 €

Heiße Getränke

Milch mit Honig	2,90 €
Heiße Zitrone	2,90 €
Glühwein <i>saisonbedingt im Angebot</i>	4,50 €

Schwarzer Tee

*Wir servieren Ihnen losen Tee im Tea-Caddy®
Blatt-Tee fertig portioniert für die große Tasse.*

Spring Darjeeling

Indien, FTGFOP, Frühjahrsplückung
*Erste Pflückung von den Südhängen des Himalaya,
leicht mild mit zartblumigem Aroma.*

4,20 €

Darjeeling Summer Gold

Indien, FTGFOP, Sommerpflückung
*Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma
zeichnen diese Sommerpflückung aus.*

4,20 €

Assam Bari Irish Breakfast

Indien, GFBOP, Sommerpflückung
*Extravaganter Broken mit vielen goldenen Tips und
höchsten Aromawerten: kräftig, würzig, malzig.*

4,20 €

English Breakfast

Ceylon, FBOP, Sommerpflückung
*Ein weicher Ceylontee mit dem unverwechselbaren
Geschmack von der Insel: prickelnd und spritzig.*

4,20 €

Earl Grey

Indien, TGFOP, Herbstpflückung
*Feinblumige Herbstpflückung komponiert mit dem
spritzig-frischem Zitrusaroma der Bergamotte.*

4,20 €

Grüner + Weißer Tee

Green Dragon Lung Ching

China, Frühjahrsplückung
*Ein seltener Genuss, bei dem sich die typisch leichte
Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet.*

4,20 €

Greenleaf

Indien, KGFOPI, Sommerpflückung
*Sorgfältig gearbeiteter Gartentee aus dem indischen
Hochland mit zart-herbem Aroma.*

4,20 €

Morgentau

China, Sencha, Sommerpflückung
*Die faszinierende Teekomposition mit Sencha, Blüten
und fein-fruchtigem Mango-Zitrusgeschmack.*

4,20 €

Jasmine Gold

China, Frühjahrsplückung
*Zarte Jasminblüten verteilen ihr weiches Aroma über
einen chinesischen Grüntee der Frühlingsernte.*

4,20 €

Kräuter- und Früchtetee

*Wir servieren Ihnen losen Tee im Tea-Caddy®
Blatt-Tee fertig portioniert für die große Tasse.*

Wellness

*Geschmackvolle Wellness-Momente mit Rooibos,
Minze und Anis.*

4,20 €

Refreshing Mint

*Der typische Geschmack der Pfefferminze mit
neuer Frischedimension durch Zitronengras.*

4,20 €

Fruity Camomile

*Herb-süße Kamille, verfeinert mit aromatischer
Orangenschale.*

4,20 €

Verveine

*Die aromatische Verbene entfaltet eine zarte
Zitrusnote.*

4,20 €

Sweet Berries

*Eine vollaromatische Kombination mit der Süße
saftiger Früchte.*

4,20 €

Lemon Fresh

Herrlich frischer Früchtetee mit Zitrusgeschmack.

4,20 €

Bergkräuter

*Melisse, Anis und Thymian – frisch, würzig und
duftig wie die Morgenluft in den Bergen.*

4,20 €

Rooibos Cream Orange

*Vollmundiger Rooibos mit cremig-sanftem Vanille-
aroma und dem Geschmack reifer Orangen.*

4,20 €

*Genießen Sie eine reiche Auswahl an handwerklicher
Konditoreikunst und verwöhnen Sie Ihren Gaumen
mit köstlichen Spezialitäten.*

Speisen

nicht an Wochenenden und Feiertagen

Eier mal anders

Rührei natur	4,95 €
mit Schinken	6,95 €
mit Speck und Zwiebeln	6,95 €
mit Tomatenwürfeln	5,95 €
mit geräucherten Lachsstreifen	7,95 €



Omelett Classic <i>mit Schinken und Käse</i>	10,95 €
Omelett Sächsisch <i>mit Würzfleisch</i>	12,95 €
Omelett Spezial <i>mit Schinken und Champignons</i>	10,95 €
Omelett Mediterran <i>mit Schafskäse und Tomate</i>	11,95 €
Omelett Sylter Art <i>mit Kräuterfrischkäse und geräuchertem Lachs</i>	12,95 €
Omelett Italienisch <i>mit Tomate und Mozzarella</i>	11,95 €
Portion Butter	1,00 €

*Zu allen Eierspeisen servieren wir
Ihnen Toast- oder Schwarzbrot!*

Traditionelles

nicht an Wochenenden und Feiertagen

Kartoffelsalat, hausgemacht

mit Wiener Würstchen 9,95 €

mit Bockwurst 9,95 €

mit zwei Spiegeleiern 9,95 €

mit Fischfilet, paniert 12,95 €

mit Schnitzel vom Schwein 12,95 €

Würzfleisch
vom Geflügel, hausgemacht 7,60 €

Strammer Max
Schwarzbrot, Schinken, 2 Spiegeleier, saure Gurke 5,95 €

Wiener Würstchen
mit Brötchen oder Brot, Senf oder Ketchup 5,95 €

Bockwurst
mit Brötchen oder Brot, Senf oder Ketchup 5,95 €

Soljanka
hausgemacht, mit Brötchen 5,95 €

Überbackenes

Hawaii Toast
*mit Ananas, gekochtem Schinken
und Käse überbacken* 7,95 €

Spargel Toast
*mit Spargel, gekochtem Schinken
und Käse überbacken* 7,95 €

Schlemmer Toast
*mit Champignons, gekochtem Schinken
und Käse überbacken* 7,95 €

Thunfisch Toast
*mit Thunfisch, Tomate, gekochtem Schinken
und Käse überbacken* 8,95 €

Italienischer Toast
*mit gekochtem Schinken, Tomate
und Mozzarella überbacken* 7,95 €

Herren Toast
*mit Schnitzel vom Schwein,
Zwiebeln und Käse überbacken* 9,95 €

Salatiges

Mit verschiedenen Blattsalaten, Tomate, Gurke, Paprika.
Wahlweise mit Joghurt Dressing oder Essig und Öl.

mit Käse, Schinken und Ei	8,95 €
mit Schafskäse und Ei	8,95 €
mit Thunfisch, Zwiebeln und Ei	8,95 €
mit geräucherten Lachsstreifen	9,95 €



Kräftiges

nicht an Wochenenden und Feiertagen

Röstitaler

mit Räucherlachs, Frischkäse und Salatbeilage	12,45 €
mit Schnitzel vom Schwein und Salatbeilage	12,45 €
mit Fischfilet, paniert und Salatbeilage	12,45 €



Baguettebrötchen, belegt

nicht an Wochenenden und Feiertagen

mit gekochtem Schinken	4,90 €
mit geräuchertem Schinken	4,90 €
mit Salami	4,90 €
mit Gouda Käse	4,90 €
mit hausgemachtem Eiersalat	4,90 €
mit Räucherlachs	6,50 €
mit Mozzarella und Tomate	5,10 €
mit Butter	3,50 €



Zwei halbe Brötchen, belegt

nicht an Sonn- und Feiertagen

mit gekochtem Schinken	6,40 €
mit geräuchertem Schinken	6,40 €
mit Salami	6,40 €
mit Gouda Käse	6,40 €
mit hausgemachtem Eiersalat	6,40 €
mit Räucherlachs	7,90 €
mit Mozzarella und Tomate	6,80 €
mit Butter	4,50 €
mit Konfitüre <i>nach Wahl</i>	5,50 €



*Gern können Sie die halben Brötchen
auch untereinander variieren!*

Wein *Weingut Scheffer aus Zotzenheim*

Rotwein

Dornfelder, trocken „Samtweich“

kraftvoll und ausgewogen

Glas 0,25 l 6,50 €

Flasche 0,75 l 19,50 €

Spätburgunder, halbtrocken

harmonisch, ausgewogen

mit viel Frucht

Glas 0,25 l 6,50 €

Flasche 0,75 l 19,55 €

Roséwein „Rosamunde“

Dornfelder Weißherbst, halbtrocken

macht Lust auf mehr

Glas 0,25 l 6,50 €

Flasche 0,75 l 19,50 €

Weißwein

Weißer Burgunder Classic

weich, elegant

und unheimlich lecker

Glas 0,25 l 6,50 €

Flasche 0,75 l 19,50 €

Kerner, halbtrocken

fruchtig und

voller Harmonie

Glas 0,25 l 6,50 €

Flasche 0,75 l 19,50 €

Weinschorle

Weinschorle rot oder weiß

Glas 0,25 l 4,40 €

Sekt

Piccolo, trocken

0,2 l 5,20 €

Piccolo, halbtrocken

0,2 l 5,20 €

Glas Sekt

0,1 l 3,80 €

Flasche Sekt *trocken, halbtrocken, rosé*

0,75 l 18,50 €

Prosecco

0,2 l 5,20 €

Bier

Radeberger Pils

0,33 l 3,60 €

Feldschlößchen Pilsner

0,33 l 3,60 €

Hefeweizen

0,5 l 4,60 €

Spirituosen

Chantré	2 cl	3,20 €
Asbach Uralt	2 cl	3,20 €
Remy Martin	2 cl	3,20 €
Underberg	2 cl	3,20 €
Jägermeister	2 cl	3,20 €
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	3,20 €
Amaretto-Likör	2 cl	3,20 €
Kirsch-Likör	2 cl	3,20 €
Baileys	2 cl	3,20 €
Eierlikör	2 cl	3,20 €

Mix-Getränke

Campari Orange mit 4 cl Campari	7,50 €
Gin Tonic mit 4 cl Gin	7,50 €
Bacardi Cola mit 4 cl Bacardi	7,50 €
Aperol Spritz mit 4 cl Aperol und Prosecco	7,50 €
Hugo Prosecco mit Holunderblütensirup	7,50 €

Kühle Erfrischungen

Vita Cola, Vita Orange, Vita Zitrone	0,33 l	3,80 €
Ginger Ale	0,25 l	2,85 €
Tonic	0,25 l	2,85 €
Mineralwasser <i>still, medium oder classic</i>	0,25 l	2,85 €
Mineralwasser <i>still, medium oder classic</i>	0,7 l	6,70 €
Apfelschorle	0,25 l	2,85 €
Radler	0,5 l	4,60 €

Fruchtsäfte

Apfelsaft	0,2 l	3,10 €
Sauerkirschsafft	0,2 l	3,10 €
Tomatensafft	0,2 l	3,10 €
Orangensaft	0,2 l	3,10 €
Multi-Mehrfruchtsaft	0,2 l	3,10 €

Informationen über Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie beim Servicepersonal.

Kleine Meisterwerke

*... nach Ihren Wünschen kreieren
wir in unserer Backstube:*



Torten für jeden Anlass
in allen Größen, Farben und Formen

Hochzeitstorten
eine Auswahl finden Sie in unserem Katalog

Torten mit Foto

Bunte Platten

Marzipanfiguren

Unsere Spezialitäten

Baumkuchen



*Edles Marzipan und feinste dunkle Schokoladen-
kuvertüre und eine Gewürzmischung aus einem uralten
Familienrezept zeichnen unseren Baumkuchen aus.*

Dresdner Stollen



*Seit 1869 ist unsere Familie im backenden Handwerk
tätig und stellt in ununterbrochener Generationsfolge
Dresdner Stollen her – diesen versenden wir ab Oktober
in die ganze Welt.*

*Zahlreiche Artikel zur Information unseres
Unternehmens finden Sie in der Presse-Ecke.*



Postkarte 1926

Chronik

Seit nunmehr 150 Jahren, in ununterbrochener Reihenfolge, ist die Familie Schreiber im backenden Handwerk tätig.

Am 12. Januar 1867 gründete mein Urgroßvater in Meißen eine Zuckerbäckerei. Diese wurde von Handwerksmeister Emil Schreiber zur Jahrhundertwende als Konditorei und Kaiser Café weitergeführt. Im Jahre 1942 übernahm mein Großvater Hans Schreiber den Betrieb und führte ihn zu einer der angesehensten und qualitativ sehr guten Konditorei in Sachsen.

Mein Vater, Konditormeister Peter Schreiber, übernahm 1972 den alteingesessenen Betrieb in Meißen und übergab ihn 2007 an meinen Bruder Uwe Schreiber.

Ich selbst habe den Beruf eines Konditors in einem hochqualifizierten Betrieb in Dresden erlernt.

Mein Urgroßvater mütterlichseits, Arno Fröde, übernahm 1913 auf der Breiten Straße 5 in Pirna eine schöne ansässige Bäckerei. 1933 konnte er mit seiner Familie eine Konditorei hier in diesem Haus, Breite Straße 1, eröffnen.

Seine beiden Söhne Werner und Herbert Fröde erlernten ebenfalls den Beruf eines Bäckers und Konditors. 1949 übernahm Werner Fröde den Betrieb seines Vaters. Zusammen mit seiner Frau meisterte er alle Schwierigkeiten, die jene Zeit mit sich brachte. »Konditorei Fröde« ist heute noch ein Begriff in Pirna, der ehemalige Kunden zum Schwärmen bringt.

Als jetziger Inhaber bin ich bestrebt, den Betrieb meines Großvaters Werner Fröde, der 1976 aus gesundheitlichen Gründen sein Geschäft aufgeben musste, weiterzuführen.

1994 eröffneten wir nach umfangreichen Bauarbeiten hier in der Breite Straße 1 eine Konditorei mit Café.

Meine Frau und ich werden bemüht sein, die Handwerkstradition unserer Familien zusammen mit unseren Kindern fortzusetzen. 2014 beendete unser Sohn Christoph Schreiber erfolgreich seine Ausbildung zum Konditor.

Es ist unser Bestreben, den verehrten Gästen einen gepflegten Service sowie beste Qualität aller Erzeugnisse unserer Konditorei zu bieten. Ihr Besuch möge Entspannung für die Seele und Freude für den Gaumen sein.

Konditormeister Tino Schreiber und Familie



CAFÉ · KONDITOREI

Schreiber

Breite Straße 1 · 01796 Pirna

Telefon 03501 528419

Öffnungszeiten

Dienstag–Sonntag von 7.30 Uhr bis 17.00 Uhr
(an Feiertagen auch montags)

www.schreiber-pirna.de

Für aktuelle News besuchen Sie uns bei Facebook und Instagram

