



HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG

Hotel . Tagungen . Events \* \* \* \*

## *Salad - fresh and crispy*

*Seasonal salad variation <sup>(C)</sup>*

*with chicken breast*

*14,50 Euro*

*Salad variation of the season <sup>(C,M)</sup>*

*with 4 king prawns*

*15,50 Euro*

*With the salad*

*we serve you bread <sup>(A,C,D,E,H)</sup>*

*and seasonal dressing*

## *Starters and Soups*

*Gratinated goat cheese <sup>(2,7,11,A,D,E,G)</sup>*

*with fig mustard,*

*served with baguette*

*10,50 Euro*

Zusatzstoffe: 1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – mit Phosphat, 8 – mit Milcheiweiß, 9 – koffeinhaltig,

10 – chininhaltig, 11 – mit Süßungsmittel, 12 – enthält eine Phenylalaminquelle, 13 – gewachst, 14- Taurin, 15- mit Nitritpökelsalz

Allergene: A- glutenhaltige Getreide, B- Erdnüsse, C- Eier, D- Milch (Lactose), E- Lupine, F- Soja, G- Nüsse, H- Senf, I- Fisch, J- Sesamsamen, K- Sellerie, L- Weichtiere, M- Krebstiere, N- Schwefeldioxid/Sulfite



HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG

Hotel . Tagungen . Events \* \* \* \*

*Homemade spiced pork* (8, A, D, K)

*from pork,*

*gratinated with cheese*

*We serve it with lemon, bread and*

*Dresden Worcester sauce*

*8,50 Euro*

*Creamy celery soup* (K, D)

*with pear*

*6,50 Euro*

## *Vegetarian and Vegan Allsorts*

*Risotto* (A, D, 8)

*(Northern Italian rice dish with white wine)*

*with fried mushrooms and fresh herbs*

*16,50 Euro*

*Falafel balls* (vegan)

*on glazed vegetables with chickpea mousse*

*19,00 Euro*

Zusatzstoffe: 1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – mit Phosphat, 8 – mit Milcheiweiß, 9 – koffeinhaltig,

10 – chininhaltig, 11 – mit Süßungsmittel, 12 – enthält eine Phenylalaminquelle, 13 – gewachst, 14- Taurin, 15- mit Nitritpökelsalz

Allergene: A- glutenhaltige Getreide, B- Erdnüsse, C- Eier, D- Milch (Lactose), E- Lupine, F- Soja, G- Nüsse, H- Senf, I- Fisch, J- Sesamsamen, K- Sellerie, L- Weichtiere, M- Krebstiere, N- Schwefeldioxid/Sulfite



HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG

Hotel . Tagungen . Events \* \* \* \*

## *Tasty things from the water*

***Trout "Müllerin style"*** (A,I,1,2,3,5)

*with parsley potatoes  
and braised pointed cabbage*

*22,00 Euro*

***Fried pike-perch fillet*** (A,D)

*on ratatouille  
with tagliatelle*

*22,50 Euro*

***Fried king prawns***

*in garlic* (M)

*and fresh garlic baguette  
and salad bouquet*

*20,00 Euro*

Zusatzstoffe: 1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – mit Phosphat, 8 – mit Milcheiweiß, 9 – koffeinhaltig,

10 – chininhaltig, 11 – mit Süßungsmittel, 12 – enthält eine Phenylalaminquelle, 13 – gewachst, 14- Taurin, 15- mit Nitritpökelsalz

Allergene: A- glutenhaltige Getreide, B- Erdnüsse, C- Eier, D- Milch (Lactose), E- Lupine, F- Soja, G- Nüsse, H- Senf, I- Fisch, J- Sesamsamen, K- Sellerie, L- Weichtiere, M- Krebstiere, N- Schwefeldioxid/Sulfite



HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG

Hotel . Tagungen . Events \* \* \* \*

## *From the pan to the plate*

*Chicken schnitzel* <sup>(A,C,K,5)</sup>

*on fresh pan-fried vegetables*

*with French fries*

*22,00 Euro*

*Rump steak* <sup>(D)</sup> - 200g raw weight

*with crispy fried potatoes*

*and homemade herb butter*

*29,50 Euro*

## *Saxon – Hearty – Homemade*

*Steak au four* <sup>(8,A,D,K)</sup>

*Fried pork loin steak*

*gratinated with spiced meat and croquettes*

*22,00 Euro*

*Sauerbraten* <sup>(A,K,5)</sup>

*with potato dumplings*

*and homemade red cabbage*

*23,00 Euro*

Zusatzstoffe: 1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – mit Phosphat, 8 – mit Milcheiweiß, 9 – koffeinhaltig,

10 – chininhaltig, 11 – mit Süßungsmittel, 12 – enthält eine Phenylalaminquelle, 13 – gewachst, 14- Taurin, 15- mit Nitritpökelsalz

Allergene: A- glutenhaltige Getreide, B- Erdnüsse, C- Eier, D- Milch (Lactose), E- Lupine, F- Soja, G- Nüsse, H- Senf, I- Fisch, J- Sesamsamen, K- Sellerie, L- Weichtiere, M- Krebstiere, N- Schwefeldioxid/Sulfite



HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG

Hotel . Tagungen . Events \* \* \* \*

## *Desserts*

***Dessert plate "Castell"*** (A,B,C,D,0,8)

*3 different delicacies  
from the castle kitchen*

*9,50 Euro*

***Homemade cream puff*** (A,C,D,8)

*with red fruit compote and cream*

*8,50 Euro*

***Dreams of chocolate*** (A,C,D,0,8)

*Chocolate cake*

*with a semi-liquid center*

*with a scoop of vanilla ice cream*

*8,50 Euro*

***Cheese plate*** (D)

*Cheese variation with grapes  
and fig mustard*

*11,00 Euro*

Zusatzstoffe: 1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – mit Phosphat, 8 – mit Milcheiweiß, 9 – koffeinhaltig,

10 – chininhaltig, 11 – mit Süßungsmittel, 12 – enthält eine Phenylalaminquelle, 13 – gewachst, 14- Taurin, 15- mit Nitritpökelsalz

Allergene: A- glutenhaltige Getreide, B- Erdnüsse, C- Eier, D- Milch (Lactose), E- Lupine, F- Soja, G- Nüsse, H- Senf, I- Fisch, J- Sesamsamen, K- Sellerie, L- Weichtiere, M- Krebstiere, N- Schwefeldioxid/Sulfite