



HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG

Hotel . Tagungen . Events * * * *

Vorspeisen & Suppen

Mediterraner Gemüseteller (Antipasti)

mit eingelegtem Käse ^(8,D),

Serrano-Schinken ^(2.3)

10,50 Euro

Winterliche Blattsalate ^(C)

mit Putenbruststreifen

und Dressing nach Art des Hauses,

dazu reichen wir Baguette

10,90 Euro

Pilzkraftbrühe mit Grießnocke ⁽⁸⁾

4,00 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 – Semf, I – Fisch, J – Sesamsamen, K – Sellerie, L – Weichtiere, M – Krebstiere, N – Schwefeldioxid



HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG

Hotel . Tagungen . Events * * * *

Vegetarisch & Fisch

*Tagliatelle ^(A,C) in Parmesanrahm ^(8,A,D)
mit getrockneten Tomaten
11,00 Euro*

*Gebratenes Lachssteak ^(12,I,A,D)
mit Romanescoröschen
und Kartoffelbaumkuchen*

13,50 Euro

*Gebratenes Zanderfilet auf Apfel – Lauchgemüse ^(12,I,A,D)
dazu Kartoffelstampf
13,50 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 – Semf, I – Fisch, J –
Sesamsamen, K – Sellerie, L – Weichtiere, M – Krebstiere, N – Schwefeldioxid



HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG

Hotel . Tagungen . Events * * * *

Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Kalb (8,12,A,C,D)
mit Bratkartoffeln (3,15) *und gemischtem Salat* (C,)
17,00 Euro

„Schloss Burger“
Frikadelle vom Schwein im Roggenbrötchen (A,C)
mit Zwiebel – Senfsauce,
Eisbergsalat ,Tomate und Gewürzgurke
(wahlweise mit würzigem Emmentaler)
dazu Pommes Frites
11,50 Euro

Geschnetzeltes von der Pute (A,D)
mit Frühlingszwiebeln und Paprika
dazu Kartoffelplätzchen (A,C,D)
14,50 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 Phenylalaninquelle, 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 – Semf, I – Fisch, J –
Sesamsamen, K – Sellerie, L – Weichtiere, M – Krebstiere, N – Schwefeldioxid



HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG

Hotel . Tagungen . Events * * * *

Sächsisch deftig

Hausgemachte Soljanĳa (3,7,11,K)

3,80 Euro

„Vesperplatte“

Käse– und Schinkenspezialitäten der Region

mit eingelegtem Gemüse,

Butter und Brotauswahl

11,50 Euro

Sächsische Bauernsülze (3,11,15,K)

mit Remouladen Soße (1,A,C,I),

Bratkartoffeln (3,15) *und Sauergemüse* (11,H)

9,50 Euro

Sächsische Rinderroulade (A,K)

mit Rotkohl und Wickelkloß (A,C)

13,00 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 – Semf, I – Fisch, J – Sesamsamen, K – Sellerie, L – Weichtiere, M – Krebstiere, N – Schwefeldioxid



HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG

Hotel . Tagungen . Events * * * *

Dessert

Dessertteller „Castell“ (8,A,B,C,D,G)
Köstlichkeiten aus der Schlossküche
6,50 Euro

Warmes Schokoladensoufflé
mit Fruchtsorbet
4,80 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 – Semf, I – Fisch, J – Sesamsamen, K – Sellerie, L – Weichtiere, M – Krebstiere, N – Schwefeldioxid