



HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG

Hotel . Tagungen . Events * * * * *

Salat- frisch und knackig

Kleine Salatvariation der Saison ^(C)

4,50 Euro

Große Salatvariation der Saison

9,00 Euro

Wahlweise mit:

Feta & grünen Oliven ^(D)

3,50 Euro

Streifen von der geräucherten Entenbrust

4,00 Euro

Gegrilltes Fischfilet (nach Tagesangebot)

4,00 Euro

Zum Salat reichen wir Ihnen Brot ^(A, C)

und

hausgemachtes Balsamicodressing ^(C,D,E,H)

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



Vorspeisen & Suppen

Hausgemachte Soljanka ^(A,C)

4,00 Euro

Hausgemachtes Würzfleisch

mit Käse überbacken

*Dazu reichen wir Ihnen Zitrone,
Brot und Dresdner Worcestersauce*

7,00 Euro

Rinderkraftbrühe

mit Pfannkuchenstreifen ^(A,C,D)

und Wurzelgemüse

4,00 Euro

Kürbis-Apfel-Süppchen ^(A,D)

mit Kürbis-Öl und Kernen

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- Senf, I- Fisch, J- Sesamsamen, K- Sellerie, L- Weichtiere, M- Krebstiere, N- Schwefeldioxid/Sulfite



HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG

Hotel . Tagungen . Events * * * *

Gratinierter Ziegenkäse ^(A, D)

mit Nüssen

und frischen Kräutern mariniert

9,00 Euro

Vegetarisches Allerlei

Ragout von der Zucchini und Aubergine

in Tomatensauce mit frischen Kräutern

dazu Kräuterbaguette ^(A, D)

10,50 Euro

Strozzapreti ^(A, C)

(kurze geschwungene Pasta aus dem nördlichen Italien)

mit Kübiswürfeln und Kernen

dazu Parmesanhobel ^(D)

11,50 Euro

Kartoffel-Gemüse-Omelette

Dazu servieren wir Ihnen

einen kleinen Salat

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 * * * *

Leckeres aus dem Wasser

Bunter Heringssalat

in Kräuter Marinade

an Salatbouquet

und Salzkartoffeln

10,50 Euro

Gebratenes Zanderfilet (12,I,A,D)

an Senf-Sauce

auf Rote-Beete-Gemüse

dazu Salzkartoffeln

17,00 Euro

Gedünstetes Lachsfilet (12,I,A,D)

auf buntem Gemüse

und gebackenem Kartoffelstampf

17,00 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



Heißes aus der Pfanne

„Neukirchner Pita“

*Fladenbrot ^(A,C) gefüllt
mit bunten Blattsalaten,
Tomaten , Gurken und
Streifen*

*von der geräucherten Entenbrust
mit Sauce Cumberland*

13,00 Euro

„Schloss Burger“

Frikadelle im Roggenbrötchen ^(A,C)

*mit Zwiebel – Senfsauce,
Blattsalat, Emmentaler,
Tomate und Gewürzgurke*

dazu Pommes Frites und Cocktailsauce

15,50 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 * * * *

„Wilder Burger“

vom Hirsch mit Salat

im Kürbisbrötchen

mit Preiselbeer-Orangensauce

dazu Kartoffelchips

15,00 Euro

Wiener Schnitzel

vom Kalb (8,12,A,C,D)

mit Bratkartoffeln (3,15)

und gemischtem Salat (C,D,E,H)

18,00 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 * * * *

Von der Pfanne auf den Teller

*rosa gebratenes Steak
vom Rinderrücken
unter der Tacokruste*

mit Salatvariation

und Kräuterbutter ^(A,D)

serviert an Ofenkartoffel

mit Sauerrahm ^(8,D)

21,50 Euro

*Geschmorrtter Braten von der
Wildschweinkeule*

an Zimt-Schokoladensauce

mit Rotkohl und Wickelkloß

14,00 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 * * * *

Sächsisch – Deftig – Hausgemacht

Ofensteak vom Schweinerücken

mit Würzfleisch (A,D)

überbacken mit Zwiebelbohnen und

Kartoffelkroketten (A,C,D)

15,50 Euro

Beefsteak vom

Rind und Schwein (A,K)

dazu Rösti

mit gebratenen Pilzen der Saison (A,C)

15,00 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