



HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG

Hotel . Tagungen . Events * * * *

Salat- frisch und knackig

Kleine Salatvariation der Saison (C)

4,60 Euro

Große Salatvariation der Saison

8,70 Euro

Wahlweise mit:

Feta & grünen Oliven^D

3,20 Euro

Gebratenem Hähnchenbrustfilet

3,80 Euro

Gegrilltes Fischfilet (nach Tagesangebot)

4,20 Euro

Zum Salat reichen wir Ihnen Brot (A,C)

und ein Dressing Ihrer Wahl

Balsamico (C,D,E,H)

Passionsfrucht (C,D,E,H)

Preiselbeeren (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



HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG

Hotel . Tagungen . Events * * * *

Vorspeisen & Suppen

Lauwarme Roulade vom Ziegenkäse ^(A,C)

mit frischen Kräutern

und Feigensenf ^(H) *an Tomatensalsa*

10,60 Euro

Hausgemachtes Würzfleisch

mit Käse überbacken

*Dazu reichen wir Zitrone, Brot und
Dresdner Worcestersauce*

6,80 Euro

Rinderkraftbrühe

mit Pfannkuchenstreifen ^(A,C,D)

und Wurzelgemüse

3,80 Euro

Cremiges Champignonsüppchen ^(A,D)

mit Kressehaube

4,20 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



Leckerer aus dem Wasser

Gedünstetes

Buttermakrelenfilet (12,I,A,D)

auf Karotten – Kartoffelstampf

mit glasierten Zuckerschoten

16,50 Euro

Gebratenes

Zanderfilet

auf Rahmporree

mit Reisküchlein

16,50 Euro



HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG

Hotel . Tagungen . Events * * * *

Heißes aus der Pfanne

„Schloss Burger“

Frikadelle im Roggenbrötchen^(A,C)

mit Zwiebel – Senfsauce,

Blattsalat, Emmentaler,

Tomate und Gewürzgurke

dazu Pommes Frites und Cocktailsauce

15,50 Euro

„Neukirchner“

Sandwich^(A,C) mit Hähnchenbrustfilet,

Spinat und Tomate an

Honig – Frischkäsecreme

dazu Pommes Frites

13,90 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 * * * *

Geschnetzeltes von

der Putenbrust ^(A,D)

in Curry-Kokosrahm

mit buntem Gemüse

dazu Reistürmchen

14,80 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
250g Steak vom Rinderrücken*

*mit Knoblauchbrot, Salatvariation
und Kräuterbutter (A,D)*

Dazu servieren wir

Ihnen wahlweise:

Ofenkartoffel mit Sauerrahm

oder

Pfannkuchen-Pommes

23,50 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



Vegetarisches Allerlei

Zucchini – Auberginen – Ragout

in Tomatensauce mit frischen Kräutern

dazu Kräuterbaguette (A, D)

9,80 Euro

Feine Bandnudeln (A,C)

mit getrockneten Tomaten und frischen Spinat

dazu geriebenen Parmesan (D)

11,60 Euro

„Vegetarischer Räuberteller“

*Stellen Sie sich ganz einfach Ihren eigenen
„Räuberteller“ zusammen. Wählen Sie
unkompliziert aus allen fleischlosen
Bestandteilen unserer Speisekarten und
kreieren Sie Ihr Wunschgericht ganz nach
Ihrem Belieben.*

10,80 Euro



HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG

Hotel . Tagungen . Events * * * *

Sächsisch – Deftig – Hausgemacht

Hausgemachte Soljanka ^(2,3,7,11,K)

3,80 Euro

Ofensteak vom Schweinerücken

mit Würzfleisch ^(A,D)

überbacken mit Zwiebelbohnen und

Kartoffelkroketten ^(A,C,D)

14,60 Euro

Sächsische Rinderroulade ^(A,K)

mit Rotkohl und Wickelkloß ^(A,C)

15,20 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