



# SPEISEN & GETRÄNKE



## BRAU-SPEZIALITÄTEN AUS SACHSENS ÄLTESTER PRIVATBRAUEREI.

Betrieben wird das urige Meißner Traditionslokal von der Privatbrauerei Schwerter Meißen, der ältesten Privatbrauerei Sachsens. Seit 1460 pflegt die Brauerei original Meißner Bierkultur im Zeichen der berühmten kurfürstlichen Schwerter.

### MEIN ECHTES MEISSNER

#### Wir brauen auf Tradition.

Die Pflege handwerklicher Braukunst ist dabei unbedingte Voraussetzung für Spitzenqualität. Und dieses Bekenntnis zur Natur der Sache lässt sich schmecken. Das Gelingen unserer Bierspezialitäten überantworten wir der Sorgfalt und den Erfahrungen unserer Braumeister sowie den Zutaten aus heimischem Anbau: Hopfen aus dem Anbaugebiet Elbe-Saale und Spalt, Gerste von Landwirten im Meißner Land.

#### Aufgeklärte Biertrinker sind bessere Genießer!

Besichtigen Sie unsere sehenswerte Brauerei. Wir weihen Sie in die Geheimnisse der Braukunst ein und erklären Ihnen (außer unseren ganz speziellen Bierrezepturen) alles Wissenswerte. Und danach wird das Gelernte aufs Beste verinnerlicht: In den Räumen unseres Spezialausschanks können Sie bei Meißner Bierspezialitäten und leckeren Gerichten viele vergnügte Stunden verbringen.

#### Brauereibesichtigung mit Bierverkostung unserer Bierspezialitäten

Dauer ca. 90 Min., Preis: 12,00 € p. P.

Für Fragen und Reservierungen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung:

#### Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH

Ziegelstraße 6, 01662 Meißen

Tel. 03521 / 73 14 43

[www.privatbrauerei-schwerter.de](http://www.privatbrauerei-schwerter.de)

*Bitte beachten Sie, dass für Gruppen unter 10 Personen ein Pauschalpreis erhoben wird und alle Brauereiführungen sowie Bierverkostungen nur nach Vereinbarung stattfinden.*





## Liebe Gäste,

wie Sie sehen, ist das historische Meißen immer eine Reise wert. Für den ganz besonderen Genuss empfiehlt sich ein Besuch in einem unserer Schwerter Gasthäuser. Erleben Sie lebendige Meißner Bierkultur – ob im historischen Schwerter Schankhaus inmitten der weltberühmten Meißner Altstadt oder in der Brauereigaststätte in Meißen-Zaschendorf, wo Sie mit etwas Glück unseren Braumeistern bei der Arbeit zusehen können.

### Qualität direkt von der Quelle!

Genießen Sie erfrischende Bierspezialitäten vom Fass, Herzhaftes von unserer Speisekarte und herzliche Gastlichkeit. Unser Küchenteam steht für eine frische und abwechslungsreiche regionale Küche. Dabei verlassen wir uns auf bewährte und langjährige Partner aus Meißen und Umgebung und ihre gute Qualität.

Betrieben werden die urigen Meißner Traditionslokale von der Privatbrauerei Schwerter Meißen, der ältesten Privatbrauerei Sachsens. Seit 1460 pflegt die Brauerei original Meißner Bierkultur und der historische Gründungsort der Brauerei, das Meißner Tuchmachertor, liegt nur wenige Schritte vom historischen Meißner Markt entfernt.

### Tradition, die Sie fassfrisch schmecken können!

Unsere feinen Bierspezialitäten sind regionale Qualitätsprodukte. Man kauft und schätzt original Meißner Bier aus der Privatbrauerei Schwerter mittlerweile im ganzen Freistaat – aber ganz besonders gut schmeckt's eben doch zu Hause!

Genießen Sie Ihre Zeit in unserem Meißner Traditionslokal. Zum Wohl!

Ihr Meißner Schwerter Gastro-Team

PS: Besichtigen Sie unsere sehenswerte Brauerei. Wir weihen Sie in die Geheimnisse der Braukunst ein und erklären Ihnen (außer unseren ganz speziellen Bierrezepturen) alles Wissenswerte. Sprechen Sie uns einfach an!

Hat es Ihnen geschmeckt?  
Dann empfehlen Sie uns:





# Unser Küchenchef empfiehlt

*Our head chef recommends*

---

<b>Vegetarisches Pilzsüppchen</b> <sup>A,F,E</sup> Champignons mit Wurzelgemüse, Sahne und leckeren Kräutern <i>Vegetarian mushroom soup, with roots, cream and herbs</i>	<b>6,90€</b>
<b>Panierter, gebackener Gouda</b> <sup>A,F,I</sup> Mit Risi Bisi und Sauce Tartar <i>Breaded steak of cheese, rice n peas and Tartar sauce</i>	<b>17,50€</b>
<b>Kronstädter Fleisch</b> <sup>A</sup> Deftiges ungarisches Schweinefleisch mit frittierten Kartoffeln und Krautsalat <i>Rustig hungarian stew of pork, garlic and fried potatoes</i>	<b>18,50 €</b>
<b>Hähnchengulasch</b> <sup>A,F</sup> Hähnchengulasch mit Knoblauch und Paprika, dazu Butterspätzle <i>Chicken Goulash with pepper and buttered spaetzle</i>	<b>19,50 €</b>

## Dessert

---

<b>Palatschinken mit Quark</b> <sup>A,F,I</sup> Unsere hausgemachten Palatschinken mit Quarkfüllung <i>Home made „Palatschinken“, Hungarian pancakes with chream cheese stuffing</i>	<b>8,20 €</b>
--	---------------

## Cocktails

---

<b>Rosé Spritz</b>	mit und ohne Alkohol	<b>7,90 €</b>
<b>Aperol Spritz</b>		<b>7,90 €</b>
<b>Lillet Wild Berry</b>		<b>7,90 €</b>

## Suppe, Salat & Vorspeise

### Meißner Bierrahmsuppe <sup>A,A,A,B,A,F</sup> 7,80 €

Deftiges Hackfleisch, gebraten und gegart mit unserem Meissner Schwerter Bier, herzhaft abgeschmeckt mit Cayennepfeffer und Sahne, dazu Schwarzbierbrot

### Kleiner Beilagensalat <sup>A,B,F,K</sup> 6,90 €

Bunter Salat „an die Seite“  
Mit Honig Senf Bier Dressing

### Brotkorb für 2 <sup>A,A,A,A,B,F</sup> 6,50 €

Korb mit unserem Treberbrot, dazu verschiedene Hausdips

### Feines Würzfleisch <sup>A,F</sup> 8,90 €

In cremiger Sauce, überbacken mit Goudakäse, serviert mit Zitrone und Toast

## Brotzeit

### Schwerter Gartensalate <sup>A,AA,AB,F,K</sup> 14,50 €

Großer bunter Salat der Saison in Honig Senf Bier Dressing und Treberbrotcroutons

### Auf Wunsch mit Hähnchenbrust im Kürbiskernmantel 19,50 €

### Aus unserer Hausräucherei: Über Buchenholz kaltgeräucherte Spezialität:

### Schwerter Brotzeitplatte <sup>A,AA,AB,F,K,2,3</sup> 19,50 €

Mit hausgebeiztem Schweinefilet, Schinken, Knackwurst und Cheddar Käse aus dem Buchenrauch, dazu Treber Brot, Butter und kleinem Salat

### Bratwurst <sup>A,E,F,K,2,3,9</sup> 17,90 €

Serviert mit Bratensauce, Specksauerkraut und Kartoffelpüree

### Hausgemachte Haxensülze <sup>F,I,K,8</sup> 16,70 €

Mit Remoulade, Bratkartoffeln und kleinem Salat

## Flammkuchen

### Flammkuchen Elsässer Art <sup>A,F,2,3</sup> 13,90 €

Knuspriger Flammkuchenboden belegt mit Crème Fraîche, Bauchspeckwürfel, rote Zwiebeln und verfeinert mit Lauchzwiebel

## Fleischlos | Fisch | Vegan

### Gebackene Ofenkartoffel <sup>A,B,F,I,K</sup> 13,50 €

Mit Sauerrahmcreme gefüllt und auf buntem Salat serviert

### Schankhaus – Käsespätzle <sup>A,F,I</sup> 17,00 €

In einer feinen Sahnesoße, mit geschmolzenen Zwiebeln und würzigen Käse gratiniert, dazu eine Birnen-Zwiebelschmelze

### Krosses Forellenfilet <sup>A,A,B,B,I,F,K</sup> 17,50 €

Forellenfilet im Schwerter Bierteig, dazu Pommes Frites, Hausdip und kleiner Salat

## Brauhausklassiker

### Ungarisches Tokany Pfefferfleisch <sup>A,F,I,K</sup> 21,00 €

Streifen vom Rinderfleisch nach ungarischer Art gegart, in pfeffriger Sauce, dazu geschwenkte Butterspätzle

### Schwerter Schwarzbierfleisch <sup>A,A,B,E,F,I,2,3</sup> 18,50 €

Saftig geschmorter Schweinebraten in Schwarzbier-Marinade, mit deftigem Specksauerkraut und hausgemachten Serviettenknödeln

### Schwerter Schankhaus Rostbrät'l <sup>2,3</sup> 19,50 €

Deftig gewürztes Schweinekammsteak mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln

### Haus schnitzel vom Landschwein <sup>A,A,B,I,K</sup> 20,50 €

Knuspriges Schnitzel aus der Oberschale, mit Pommes frites und kleinem Gartensalat der Saison

### Pulled Pork Burger <sup>A,A,B,E,F,I,K</sup> 21,50 €

Hausgemachtes Pulled Pork mit Kraut im Burgerbrötchen, dazu bunter Salat, Sauerrahm und Pommes Frites

Hier finden Sie unsere internationale Speiskarten:



Bitte beachten Sie das wir für  
einen Beilagen Wechsel 1,50€ berechnen



## UNSERE WOCHENAKTIONEN



Meißner Original!

### Dienstag Maßbiertag

Eine fassfrische Maß Schwerter Bier Ihrer Wahl, dazu ein rustikales Bauernbrot, bestrichen mit würzigem Hauschmalz und garniert mit einer knackigen Gewürzgurke.

A hearty combination for the heart and palate: a fresh draught Schwerter beer of your choice, served with a rustic farmer's bread, spread with spicy house lard and garnished with a crunchy gherkin.

**1,0 l Schwerter Bier frisch vom Fass** ..... 7,90 €  
dazu Schmalzbemme mit saurer Gurke <sup>A,AA,AB,8</sup>

**1,0 l Schwerter beer freshly tapped**  
served with a slice of bread with lard and pickled gherkin



### Mittwoch Schnitzeltag

Paniertes Schnitzel, goldbraun ausgebacken, serviert mit einem gemischtem Salat. Unser Schnitzel wird traditionell aus zartem Schweinefleisch zubereitet und in Butterschmalz knusprig ausgebacken.

Fresh breaded schnitzel, fried golden brown, served with a mixed salad. Our schnitzel is traditionally made from tender pork and fried in clarified butter until crispy.

**Zartes Schweineschnitzel** <sup>A, F, I, K</sup>  
..... 20,50 €  
mit Pommes frites und Salat  
dazu 0,3 l fassfrisches Schwerter Bier

**Tender pork schnitzel**  
with chips and salad  
served with 0.3 litres of Schwerter beer



Frisch aus dem Ofen

### Freitag & Samstag Haxentag

Knusprige Schweinshaxe, schonend im St.-Afra-Schwarzbiere-Sud gegart und anschließend kross gegrillt. Eine Spezialität unseres Hauses, täglich frisch in unserem Ofen für Sie zubereitet!

Crispy pork knuckle, gently cooked in St. Afra black beer broth and then grilled until crispy. A speciality of our house, freshly prepared for you in our oven every day!

**Knusprige Schweinshaxe** <sup>A,AA,AB,K,3</sup>  
„Bischof Benno“ ..... 18,90 €  
frisch aus dem Ofen, mit Bautzner Senf, Meerrettich und Treberbrot  
dazu 0,3 l fassfrisches Schwerter Bier

**Crispy pork knuckle „Bishop Benno“**  
fresh from the oven, with Bautzen mustard, horseradish and spent grain bread  
served with 0.3 litres of Schwerter beer

**Hinweis:** Die gezeigten Bilder dienen nur als Referenz, das tatsächliche Produkt kann von der Abbildung abweichen.

**Erläuterungen der Allergene:** Getreideprodukte, **Gluten:** Weizen A, Roggen A.A, Gerste A.B, Hafer A.C, Dinkel A.D, Kamut A.E • **Fisch B** • **Krebstiere C** • **Schwefeldioxide und Sulfite D** • **Sellerie E** • **Milch und Laktose F** • **Sesamsamen G** • **Nüsse:** Mandeln H.A, Haselnüsse H.B, Walnüsse H.C, Cashewnüsse H.D, Pekannüsse H.E, Paranüsse H.F, Pistazien H.G, Macadamianüsse H.H, Queenslandnüsse H.I • **Eier I** • **Lupinen J** • **Senf K** • **Soja L** • **Weichtiere M** • **Erdnüsse N**

**Erläuterungen der Zusatzstoffe:** mit Farbstoff 1 • mit Konservierungsstoff 2 • mit Antioxidationsmittel 3 • mit Geschmacksverstärker 4 • geschwefelt 5 • geschwärzt 6 • gewachst 7 • mit Süßungsmittel(n) 8 • Phosphat 9 • koffeinhaltig 10 • chininhaltig 11 • enthält eine Phenylalaninquelle 12

**Note:** The images shown are for reference only, the actual product may differ from the image.

**Key to allergens:** cereal products, **gluten:** wheat A, rye A.A, barley A.B, oats A.C, spelt A.D, kamut A.E • **fish B** • **crustaceans C** • **sulphur dioxides and sulphites D** • **celery E** • **milk and lactose F** • **sesame seeds G** • **nuts:** almonds H.A, hazelnuts H.B, walnuts H.C, cashew nuts H.D, pecans H.E, brazil nuts H.F, pistachios H.G, Macadamia nuts H.H, Queensland nuts H.I • **eggs I** • **lupins J** • **mustard K** • **soya L** • **molluscs M** • **peanuts N**

**Key to additives:** with colouring 1 • with preservative 2 • with antioxidant 3 • with flavour enhancer 4 • sulphurised 5 • blackened 6 • waxed 7 • with sweetener(s) 8 • phosphate 9 • contains caffeine 10 • contains quinine 11 • contains a source of phenylalanine 12



## Dessert & Kuchen · *desert & cake*

Eisbecher der Saison <sup>F, I</sup> ..... 6,80 €

Unser saisonaler Eisbecher nach Art des Hauses.  
Lassen Sie sich überraschen.

Seasonal ice-cream sundae

Our own, signature seasonal ice-cream sundae.  
Let us surprise you!

Sächsische Buchteln <sup>A, E, I</sup> ..... 7,40 €

Auf Vanillesauce, garniert mit Früchten und Schlagsahne

Saxon Buchteln

Sweet rolls, garnished with fruit and whipped cream

## Kaffeespezialitäten · *coffee*

Tasse Kaffee Crema ..... 2,90 €

Pott Kaffee Crema ..... 4,50 €

Espresso ..... 2,90 €

Espresso Doppio ..... 4,20 €

Cappuccino <sup>F</sup> ..... 3,90 €

Milchkaffee <sup>F</sup> ..... 4,20 €

Latte Macchiato <sup>F</sup> ..... 4,20 €

Heiße Schokolade <sup>F</sup> ..... 2,80 €

Decafinato ..... 2,90 €

Eiskaffee mit Vanilleeis

und Sahne <sup>A, E, I, 10</sup> ..... 4,80 €

Iced coffee with vanilla ice-cream and whipped cream

Eisschokolade mit Vanilleeis

und Sahne <sup>A, E, I, 10</sup> ..... 4,80 €

Iced chocolate with vanilla ice-cream with whipped cream

Verschiedene Teesorten ..... 3,20 €

Fragen Sie unser Servicepersonal

Various sorts of tea

Ask our service staff



# Genieß' die Heimat.

Das Wasser aus dem Landschaftsschutzgebiet  
Oberlausitzer Bergland



**OPPACHER**  
MINERALQUELLEN

[www.oppacher.de](http://www.oppacher.de)







## MEISSNER SCHWERTER BIER-SPEZIALITÄTEN FRISCH VOM FASS

Helle Biere <sup>A, B</sup>	0,3 l	0,5 l	1,0 l
Privat Pils .....	3,70 €	4,40 €	7,90 €
Kellerbier .....	3,70 €	4,40 €	7,90 €
Urhell .....	3,70 €	4,40 €	7,90 €
Urbräu * .....	3,70 €	4,40 €	7,90 €

Dunkle Biere <sup>A, B</sup>	0,3 l	0,5 l	1,0 l
St. Afra Schwarz ...	3,70 €	4,40 €	7,90 €
Rubin Lager .....	3,70 €	4,40 €	7,90 €

Saisonale Biere <sup>A, B</sup>	0,3 l	0,5 l	1,0 l
Bennator Bock .....	3,70 €	4,40 €	7,90 €
Maibock .....	3,70 €	4,40 €	7,90 €
Elbsommer .....	3,70 €	4,40 €	7,90 €

Radler <sup>A, B</sup>	0,3 l	0,5 l	1,0 l
Natur Radler .....	3,70 €	4,40 €	7,90 €

Unsere Saisonbiere werden in limitierten Mengen gebraut und sind nur zu bestimmten Jahreszeiten erhältlich. Fragen Sie gern unser Personal.

\* Im Schwerter Schankhaus nur in der Flasche (0,5 l) erhältlich.



Unser Angebot

**Meißner Schwerter ProBiere <sup>A, B</sup>**

Verkosten Sie

sechs Meißner Schwerter Biere  
und überzeugen Sie sich von ihrer  
erstklassigen Qualität.

**6 x 0,11 ..... 9,60 €**





## PRIVAT PILS

**SEHEN** Strohgelbes Leuchten unter weißer Schaumkrone verspricht besonderen Pilsgenuss.

**RIECHEN** Blumige Aromen mischen sich mit Limonenduft und erinnern an frisches Heu und grüne Sommerwiesen.

**GENIESSEN** Dem elegant herben Antrunk folgt eine anhaltend samtig-weiße Bittere, die zu weiterem Genuss anregt.

*Elegant herb und angenehm prickelnd –  
mein Bier für gute Freunde*

## URBRÄU

**SEHEN** Von sattem Gelb mit goldenen Reflexen wird unser Export von feinporig-weißem Schaum gekrönt.

**RIECHEN** Dem frisch gefüllten Glas entsteigt der Duft von Kräutern, Gräsern und Zitronenthymian.

**GENIESSEN** Weich im Antrunk, aber kräftig im Geschmack, überzeugt unser UrBräu Export durch ein harmonisches Wechselspiel von Süße und Bittere.

*Kraftvoll und rund –  
mein Bier zur Brotzeit  
Nur in der Flasche erhältlich.*

## URHELL

**SEHEN** Sonnengelb strahlend wird unser Helles von weißem Schaum gekrönt.

**RIECHEN** Mit ausgewählten Hopfensorten gebraut, duftet es nach Sommerstroh und feiner Zitrone.

**GENIESSEN** Ein angenehm runder Bier-Genuss: vollmundig, harmonisch und abgerundet durch feine Zitrusnoten.

*Vollmundig und harmonisch –  
mein Bier zum Feierabend*

HELLE BIERE

## KELLERBIER

**SEHEN** Naturtrüb, von kräftig sonnengelber Farbe und von weißem Schaum gekrönt.

**RIECHEN** Zu typischen Hopfenaromen gesellen sich feine Noten von Zitronen und trockenem Sommerstroh.

**GENIESSEN** Eine angenehme Frische, verbunden mit leichter Hopfenbittere und feinen Zitrusnoten, machen den naturtrüben Genuss vollkommen.

*Naturtrüb und vollmundig –  
mein natürlicher Bier-Genuss*

## RUBIN LAGER

**SEHEN** Von strahlend rubinroter Farbe und mit heller, fester Schaumkrone.

**RIECHEN** Über dem Glas schweben weiche Karamelltöne, die der Duft frisch gebackenen Brotes begleitet.

**GENIESSEN** Unser mildes Lager-Bier schmeckt weich und leicht süß nach Karamell und Toffee, abgerundet von einer eleganten Bitternote.

*Mild und weich –  
mein Bier für die Familienfeier*

## ST.AFRA SCHWARZ

**SEHEN** Dunkle Mahagonitöne, rötlich schimmernd, gekrönt von cremigem, beige-farbenem Schaum.

**RIECHEN** Tiefdunkles Malz verströmt würzige Röstaromen, die sich mit dem Duft frisch gebrühten Kaffees mischen.

**GENIESSEN** Ein sanft prickelndes Schwarzbier, das an Espresso erinnert. Röste- und Süßholznoten runden es ab.

*Röstig und kantig –  
mein Bier zu kräftigen Speisen*

HELLE / DUNKLE BIERE

## BENNATOR BOCK

**SEHEN** Bernsteingolden leuchtet es im Glas mit kompaktem beige-farbenem Schaum.

**RIECHEN** Feine Sherrynoten vermischen sich mit dem Duft getrockneter Pflaumen, Rosinen und Aprikosen.

**GENIESSEN** Dem samtweichen Antrunk folgen holzig-trockene Noten, die sich mit Aromen von Nüssen, Nougat, Karamell und Schokolade harmonisch vereinen.

*Bernsteingolden und samtweich –  
mein Bier für besondere Momente  
Ab Oktober erhältlich*

## MAIBOCK

**SEHEN** Honiggelb mit feinem weißen Schaum – voller Sonne und Frühlingsfrische.

**RIECHEN** Der Duft von Bienenhonig, Zitrone und Orange verführt zum ersten Schluck.

**GENIESSEN** Anfangs süß perlend auf der Zungenspitze. Vollmundig blumige Aromen verlieren sich im kraftvollen, honig-süßen Abgang.

*Zart, aber kräftig –  
mein Bier für den Sonnenuntergang  
April – Mai*

## ELBSOMMER

**SEHEN** Naturtrüb und strohgelb leuchtend, mit feinporig weißer Schaumkrone.

**RIECHEN** Verwöhnt Ihre Nase wie ein erntefrischer Obstkorb voller Äpfel, Birnen, Quitten und Pfirsiche.

**GENIESSEN** Die leichte Bitternote beim Antrunk begleiten vielfarbig-fruchtige Aromen – von Apfel, Birne und Holunder bis hin zu Orange und Mandarine.

*Leicht und belebend –  
mein Bier für den Sommer  
Ab Mai erhältlich*

SAISONALE BIERE



## Alkoholfreie Getränke · soft drinks

Oppacher Mineralwasser .....	0,25 l..... 2,80 €
still, medium, classic	0,75 l..... 5,90 €
Oppacher Tonic Water <sup>11</sup> .....	0,25 l..... 3,00 €
Oppacher Bitter Lemon <sup>10</sup> .....	0,25 l..... 3,00 €
Oppacher Ginger Ale <sup>1</sup> .....	0,25 l..... 3,00 €
Cariba Cola <sup>1, 2, 10</sup> .....	0,3 l..... 2,90 €
	0,5 l..... 4,20 €
Oppacher Apfelschorle .....	0,3 l..... 2,90 €
	0,5 l..... 4,20 €
Oppacher Fassbrause Himbeere <sup>2, 16</sup> .....	0,3 l..... 2,90 €
	0,5 l..... 4,20 €
Oppacher Orangenlimonade <sup>1, 2</sup> .....	0,3 l..... 2,90 €
	0,5 l..... 4,20 €
Oppacher Zitronenlimonade <sup>2</sup> .....	0,3 l..... 2,90 €
	0,5 l..... 4,20 €
Braumeisters Fassbrause <sup>1, 2, 8</sup> .....	0,33 l..... 3,20 €
Orange, Holunder, Zitrone	
<i>Säfte aus der Obstkellerei Heide</i>	
Apfelsaft, Bananennektar, .....	0,2 l..... 3,20 €
Orangensaft, Sauerkirsch- nektar, Tomatensaft	0,4 l..... 4,90 €

## Biermixgetränke<sup>A</sup> · beer mix

Lager Rubin mit Kirschnektar .....	0,3 l..... 3,90 €
	0,5 l..... 4,70 €
Lager Rubin Kirsch Bierbowle .....	0,3 l..... 4,90 €
	0,5 l..... 5,90 €
Schwerter Pfirsich Bierbowle .....	0,3 l..... 4,90 €
	0,5 l..... 5,90 €
Diesel <sup>1, 2, 9, 16</sup> .....	0,3 l..... 3,70 €
	0,5 l..... 4,40 €

## Aquabio- & Direktsaft-Schorlen aus der Heimat



Oppacher Aquabio Holunderblüte .....	0,5 l..... 4,90 €
Oppacher Aquabio Apfel und Birne .....	0,5 l..... 4,90 €
Oppacher Aquabio Schwarze Johannisbeere .....	0,5 l..... 4,90 €
und Traube	
Oppacher Rhabarber Direktsaft-Schorle .....	0,5 l..... 4,90 €
Oppacher Apfel Direktsaft-Schorle .....	0,5 l..... 4,90 €
Oppacher Quitte Direktsaft-Schorle .....	0,5 l..... 4,90 €



## Flaschenbiere<sup>A</sup> · bottled beer

Weihenstephan Weißbier hell .....	0,5 l..... 4,90 €
Weihenstephan Weißbier dunkel .....	0,5 l..... 4,90 €
<i>Alkoholfreie Biere</i>	
Weihenstephan Weißbier alkoholfrei .....	0,5 l..... 4,90 €
Bellheimer alkoholfrei .....	0,33 l..... 3,90 €



## Wein & Sekt · wine & sparkling wine

Hauswein weiß oder rot, trocken ..... 0,2 l ..... 5,90 €

Weinschorle weiß oder rot, trocken ..... 0,2 l ..... 5,30 €

### Weißweine

**Grauer Burgunder, halbtrocken** ..... 0,2 l ..... 8,40 €

Weingut Hatzfelder Hof, Rheinhessen 0,75 l .. 28,00 €

**Cuvée Sachsen, trocken** ..... 0,2 l ..... 8,40 €

Schloss Wackerbarth, Sachsen 0,75 l .. 28,00 €

**Goldriesling, trocken** ..... 0,2 l ..... 8,40 €

Roths Gut Meißen, Sachsen 0,75 l .. 28,00 €

**Cuvée Clemens** ..... 0,2 l ..... 8,40 €

Schloss Proschwitz, trocken 0,75 l .. 28,00 €

### Roséweine

**Rosé, halbtrocken** ..... 0,2 l ..... 8,40 €

Roths Gut Meißen, Sachsen 0,75 l .. 28,00 €

### Rotweine

**Cuvée Sachsen, trocken** ..... 0,2 l ..... 8,40 €

Schloss Wackerbarth, Sachsen 0,75 l .. 28,00 €

### Sekt

**Graf von Wackerbarth, trocken** ..... 0,2 l ..... 6,50 €  
0,75 l .. 24,00 €

**Graf von Wackerbarth, halbtrocken** ..... 0,2 l ..... 6,50 €  
0,75 l .. 24,00 €

### Weine & Sekt

enthalten Sulfite



## Spirituosen & Liköre · spirits & liqueurs

Wodka Gorbatschow ..... 4 cl ..... 4,90 €

Nordhäuser Doppelkorn ..... 4 cl ..... 4,90 €

Malteserkreuz Aquavit ..... 4 cl ..... 4,90 €

Wilthener Weinbrand ..... 4 cl ..... 4,90 €

Johnnie Walker ..... 4 cl ..... 5,50 €

Magenwürze ..... 4 cl ..... 4,90 €

Ramazzotti ..... 4 cl ..... 4,90 €

Jägermeister ..... 4 cl ..... 4,90 €

Bennator Bockbier-Destillat ..... 4 cl ..... 6,60 €

Augustus Porterbierbrand ..... 4 cl ..... 6,60 €



MEISSENER  
SPEZIALITÄTENBRENNEREI  
PRINZ ZUR LIPPE

Quittenlikör ..... 4 cl ..... 6,60 €

Himbeergeist ..... 4 cl ..... 6,60 €

Dresdner Stollenlikör ..... 4 cl ..... 6,60 €

Williamsbirnenbrand ..... 4 cl ..... 6,80 €





## GASTLICHKEIT IM ZEICHEN DER MEISSNER SCHWERTER

Hat es Ihnen gefallen? Dann besuchen Sie doch auch unsere weiteren Restaurants und Lokale und seien Sie unser Gast. Wir freuen uns auf Sie.

### Brauereigaststätte „Zum Schwerter Bräu“

Di. – So. ab 11 Uhr  
Ziegelstraße 6, 01662 Meißen  
[www.privatbrauerei-schwerter.de](http://www.privatbrauerei-schwerter.de)

### Schwerter Schankhaus & Hotel

täglich ab 11 Uhr  
Markt 6, 01662 Meißen  
[www.schwerter-schankhaus.de](http://www.schwerter-schankhaus.de)

### Moritzburger Schlossrestaurant

Di. – So. ab 10 Uhr  
Schloßallee, 01468 Moritzburg  
[www.moritzburger-schlossrestaurant.de](http://www.moritzburger-schlossrestaurant.de)

### Restaurant & Hotel „Eisenberger Hof“

Mo. & Mi. – Fr. ab 17 Uhr, Sa., So. & Feiertage ab 12 Uhr  
Kötzschenbrodaer Straße 8, 01468 Moritzburg  
[www.eisenberger-hof.net](http://www.eisenberger-hof.net)

### „Boselblick“ Biergarten & Gästezimmer

Dresdner Straße 313, 01640 Coswig OT Sörnewitz  
[www.boselblick.de](http://www.boselblick.de)



## GENUSS-GUTSCHEIN

Ob Geburtstag, Familienfest oder Firmenfeier:  
Überraschen Sie Verwandte, Freunde oder  
Kollegen mit einem Genuss-Gutschein für  
die Schwerter Gastronomie in Meißen.

Bei Wünschen oder Fragen ist Ihnen unser Personal gern behilflich. Sprechen Sie uns an!