SEIT 1460
PRIVATBRÄU
MEISSNER
SCHWERTER

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

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:

Kürbiszeit im Schwerter Schankhaus

Kürbiscremesuppe A,A.A,A.B,F **7,90 €**

Cremiges Süppchen vom Hokkaido Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen, dazu Schwarzbierbrot

Creamy Hokkaido squash soup with roasted squash seeds, served with dark beer bread

Kürbisreis mit Hähnchenbrust ,F **19,90 €**

Gebratene Hähnchenbrustwürfel auf Basmati-Kürbisreis, verfeinert mit marinierten Balsamico-Zwiebeln, Petersilie und Zwiebellauch

Pan-fried chicken breast cubes served on basmati-pumpkin rice, garnished with marinated balsamic onions, parsley, and scallions

Schwerter´s Kürbisspätzle A,F,I, **17,90 €**

Spätzle Pfanne mit gebratenen Hokkaido-Kürbis Würfeln und Kürbissoße verfeinert, gratiniert mit Gouda und Bergkäse

Pan-fried spätzle topped with sautéed diced Hokkaido squash and squash sauce, gratinated with Gouda and mountain cheese

Gefüllter Schweinebraten E,F,K **20,50 €**

Schweinekammbraten gefüllt mit Hack und Paprika, an kräftiger Schwarzbiersoße, Kartoffel-Kürbisstampf und Salat der Saison

Roast pork neck stuffed with ground meat and bell peppers, served with a rich dark beer sauce, mashed potatoes and pumpkin, and a seasonal salad

Hausgemachte Apfelkrapfen A,F,I **9,50 €**

Gebackene Apfelkrapfen mit einer Kugel Vanille-Eis, Sahne und Schokoladensoße

Baked apple fritters with a scoop of vanilla ice cream, whipped cream, and chocolate sauce

Für einen Beilagen-Wechsel berechnen wir Ihnen 1,50€

Suppe, Salat & Vorspeise

Meißner Bierrahmsuppe A,A.A,A.B,F — **7,90 €**
Deftiges Hackfleisch, gebraten und verfeinert mit unserem Meißner Schwerter Bier, herzhaft abgeschmeckt mit Cayennepfeffer und Sahne, dazu unser Treberbrot

Sächsische Kartoffelsuppe A,A.A,A.B,E,K,2,3,4 — **7,50 €**
Cremige Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln, verfeinert mit Wiener, Zwiebellauch, dazu Treberbrot

Feines Würzfleisch A,F,7 — **8,90 €**
In cremiger Sauce, überbacken mit Goudakäse, serviert mit Zitrone und Buttertoast

Schwerter Gartensalat A,A.A,A.B,K — **15,50 €**
gebratene Hähnchenbrust, auf einem großen bunten Salat der Saison, in Kräuter-Senf Dressing, garniert mit Gurke, Paprika und Tomate, dazu Scheiben vom Schwarzbierbrot

Brotzeit

Bierknacker vom Strohschwein — **9,80 €**
A,A.A,A.B,E,F,K,2,3,4
Aus der Traditionsfleischerei Schempp, mit hausgemachten Bier-Käse-Dip und Schwarzbierbrot

Schwerter´s Wurstsalat A,A.A,A.B,F,K,2,3,4 — **13,90 €**
Fleischwurststreifen, mariniert, mit bunter Paprika, Gewürzgurken, und Zwiebeln, dazu Schwarzbierbrot

wahlweise: mit geriebenem Gouda — **15,40 €**

Über Buchenholz kaltgeräucherte Spezialitäten aus unserer Hausräucherei:

Schankhaus Brotzeitplatte A,A.A,A.B,F,K,2,3
Mit hausgebeiztem Schweinefilet, Schinken, Knackwurst und Cheddarkäse aus dem Buchenrauch, dazu Treberbrot, Butter und kleinem Salat — **19,90 €**

Hausgemachte Haxensülze A,F,I,K,2,3 — **17,50 €**
Herzhafte Spezialität aus der Schankhausküche, mit Remoulade, rote Zwiebeln, Bratkartoffeln und kleinem Salat

Hier finden Sie unsere internationale Speiskarten:

Fleischlos | Fisch

Vegetarische Schupfnudelpfanne E — **19,50 €**
Trilogie von Schupfnudeln geschwenkt in Butter, verfeinert mit buntem Marktgemüse und Kräutern, dazu reichen wir einen hausgemachten Bier-Käse-Dip

Schankhaus – Käsespätzle A,F,I — **16,50 €**
In einer feinen Sahnesoße, mit geschmolzenen Zwiebeln und würzigen Käse gratiniert, dazu eine Birnen-Zwiebelschmelze

Forelle „Müllerin Art“ A,B,F,K,2,3 — **21,90 €**
Forelle, mehliert und in Butter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln, Zitrone, Kräuterbutter und kleiner Salat

Brauhausklassiker

Gebratene Hähnchenbrust F — **19,90 €**
Saftige Hähnchenbrust mit einem Ragout von Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Feta, kurz gratiniert, dazu Pommes Frites

Schwerter´s Bierbratwurst 140g F,K,2,3,4 — **18,50 €**
Aus der Traditionsfleischerei Schempp hergestellte Bierbratwurst mit St.Afra-Bier verfeinert, an Bier-Zwiebelsoße, Specksauerkraut und einen cremigen Kartoffelstampf

Schankhaus Rostbrät'l E,K,2,3 — **19,90 €**
Deftig gewürztes Schweinekammsteak mit Bautzner Senf, geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln

Hausschnitzel vom Landschwein A,I,K,2,3 — **20,50 €**
Knuspriges Schnitzel aus der Oberschale, mit Pommes frites und kleinem Gartensalat der Saison
Ketchup und Mayonnaise auf Wunsch pro Portion — **0,50 €**

Ungarisches Tokany Pfefferfleisch — **22,90 €**
A,F,I,K,2,3
Streifen vom Rindfleisch nach ungarischer Art gegart, in pfeffriger Sauce, dazu geschwenkte Butterspätzle

Schwerter´s Mutzbraten A,E,F,I,2,3 — **21,50 €**
Saftig geschmorter Schweinekammbraten in Schwarzbier-Senf-Marinade, mit deftigem Specksauerkraut und hausgemachten Serviettenknödeln

Nach Verfügbarkeit

Knusprige Schweinehaxe „Bischof Benno“ A,A.A,A.B,K,2,3 — **19,90€**
Frisch aus dem Ofen, mit Bautz`ner Senf, Meerrettich und Treberbrot

UNSERE WOCHENAKTIONEN
OUR WEEKLY PROMOTIONS

Meißner Original!

Dienstag
Maßbiertag

Eine fassfrische Maß Schwerter Bier Ihrer Wahl, dazu ein rustikales Bauernbrot, bestrichen mit würzigem Hausschmalz 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 .....8,50 €
dazu Schmalzbemme mit saurer Gurke [A,AA,AB,8]

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

Frisch aus dem Ofen

Mittwoch
Haxentag

Knusprige Schweinshaxe, schonend im St.-Afra-Schwarzbier-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 [A,AA,AB,K,3]
„Bischof Benno“ ..... 19,90 €
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

Donnerstag
Schnitzeltag

Paniertes Schnitzel, goldbraun ausgebacken, serviert mit einem gemischten 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 [A, F, I, K]
..... 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

Unsere Wochenangebote gelten nicht an Feiertagen.

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 • coffeinhaltig 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 [F, I] ..... 7,80 €
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 [A, F, I] ..... 7,60 €
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 ..... 4,90 €
Tasse entkoffeinierter Kaffee ..... 2,90 €
Espresso ..... 2,90 €
Espresso Doppio ..... 4,90 €
Cappuccino [F] ..... 3,90 €
Milchkaffee [F] ..... 4,40 €
Latte Macchiato [F] ..... 4,40 €
Heiße Schokolade [F] ..... 3,20 €

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne [A, F, I, 10] ..... 5,20 €
Iced coffee with vanilla ice-cream and whipped cream

Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne [A, F, I, 10] ..... 5,20 €
Iced chocolate with vanilla ice-cream with whipped cream

Verschiedene Teesorten ..... 3,40 €
Fragen Sie unser Servicepersonal

Various sorts of tea
Ask our service staff

MEISSNER SCHWERTER BIER-SPEZIALITÄTEN FRISCH VOM FASS

Helle Biere [A, B]	*0,3 l*	*0,5 l*	*1,0 l*
Privat Pils	3,90 €	4,70 €	8,50 €
Kellerbier	3,90 €	4,70 €	8,50 €
Urhell	3,90 €	4,70 €	8,50 €
Urbräu *	3,90 €	4,70 €	8,50 €

Dunkle Biere [A, B]	*0,3 l*	*0,5 l*	*1,0 l*
St. Afra Schwarz	3,90 €	4,70 €	8,50 €
Rubin Lager	3,90 €	4,70 €	8,50 €

Saisonale Biere [A, B]	*0,3 l*	*0,5 l*	*1,0 l*
Bennator Bock	3,90 €	4,70 €	8,50 €
Maibock	3,90 €	4,70 €	8,50 €
Elbsommer	3,90 €	4,70 €	8,50 €

Radler [A, B]	*0,3 l*	*0,5 l*	*1,0 l*
Natur Radler	3,90 €	4,70 €	8,50 €

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 [A, B]

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

6 x 0,1 l ..... 9,60 €

HELLE BIERE

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-weiche 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 / DUNKLE 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. Röst- und Süßholznoten runden es ab.

Röstig und kantig – mein Bier zu kräftigen Speisen

SAISONALE 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

Alkoholfreie Getränke · soft drinks

Oppacher Mineralwasser	0,25 l	2,90 €
still, medium, classic	0,75 l	5,90 €
Oppacher Tonic Water [11]	0,25 l	3,00 €
Oppacher Bitter Lemon [10]	0,25 l	3,00 €
Oppacher Ginger Ale [1]	0,25 l	3,00 €
Cariba Cola [1, 2, 10]	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,40 €
Oppacher Apfelschorle	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,40 €
Oppacher Fassbrause Himbeere [2, 16]	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,40 €
Oppacher Orangenlimonade [1, 2]	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,40 €
Oppacher Zitronenlimonade [2]	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,40 €
Braumeisters Fassbrause [1, 2, 8]	0,33 l	3,40 €
Orange, Holunder, Zitrone		

Säfte aus der Region (Obstkelterei Heide)

Apfelsaft, Bananennektar,	0,2 l	3,50 €
Orangensaft, Sauerkirsch-	0,4 l	5,50 €
nektar, Tomatensaft		

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 und Traube	0,5 l	4,90 €
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 €

Biermixgetränke [A] · beer mix

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 [1, 2, 9, 16]	0,3 l	3,90 €
	0,5 l	4,70 €

Flaschenbiere [A] · bottled beer

Weihenstephan Weißbier hell	0,5 l	5,50 €
Weihenstephan Weißbier dunkel	0,5 l	5,50 €

Alkoholfreie Biere

Weihenstephan Weißbier alkoholfrei	0,5 l	5,50 €
Bellheimer alkoholfrei	0,33 l	4,40 €

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

Elb-Kilometer 454, trocken ..... 0,2 l ..... 8,40 €
Schloss Proschwitz, Sachsen 0,75 l .. 28,00 €

Roséweine

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

Elb-Kilometer 454, trocken ..... 0,2 l ..... 8,40 €
Schloss Proschwitz, 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 €

Aus der 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 €

SEIT 1460
PRIVATBRÄU
MEISSNER
SCHWERTER

Bennator Bockbier-Destillat ..... 4 cl ..... 6,60 €
Eine edle Spirituose, gebrannt aus unserem Bennator Jahrgangs-Bockbier und anschließend im Holzfass zu einem milden Genuss gereift.

Augustus Porterbierbrand ..... 4 cl ..... 6,60 €
Ein ganz besonderer Genuss, gebrannt aus unserem Porter-Bier, kräftig, mit intensivem Malzaroma und einer feinherben Note.

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

Schwerter Schankhaus & Hotel

täglich ab 11 Uhr
Markt 6, 01662 Meißen
www.schwerter-schankhaus.de

Moritzburger Schlossrestaurant

Di. – So. ab 11 Uhr
Schloßallee, 01468 Moritzburg
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

„Boselblick“ Biergarten & Gästezimmer

Dresdner Straße 313, 01640 Coswig OT Sörnewitz
www.boselblick.de

GENUSS-GUTSCHEIN

Ob Geburtstag, Familienfest oder Firmenfeier: Überraschen Sie Verwandte, Freunde oder Kollegen mit einem Genuss-Gutschein für unsere Gastronomien in Meißen und Moritzburg.

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

meißen media, 2026
Januar 2026

Ein Unternehmen der Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH
www.privatbrauerei-schwerter.de