



Speisekarte gültig ab 25.04.2025

Öffnungszeiten: 7 bis 23 Uhr & warme Küche: 11:30 bis 21:30 Uhr

Suppen & Vorspeisen

Creme Suppe vom Spargel g	8,90
Spargel-Ragout Cream of asparagus soup Asparagus ragout	
Bärlauchcremesuppe g	8,90
Erdbeerragout Cream of wild garlic soup Strawberry ragout	
Frühlingsfrischer Wildkräuter Salat i, j	12,90
Bunte Kirschtomaten eingelegter Fenchel Mango - Dressing Fresh spring wild herb salad Colourful cherry tomatoes pickled fennel mango dressing	
Carpaccio vom Rind 6, 1, g	18,50
Spargel - Parpadelle Parmesan Salat Venison carpaccio Lamb's lettuce pome granate seeds walnut dressing bacon toast	
Jakobsmuschel h, j	18,90
Chicoree Passionsfrucht Vanille Pflücksalat Scallop Chicory passion fruit vanilla lettuce	
Spargel-Erdbeersalat j, g	18,90
Burrata Rucola Asparagus and strawberry salad Burrata rocket salad	

Hauptspeisen

Schwanefelder Club-Style Burger a1, g, 5, 7, 8, 3, 1	22,50
bestes frisch durchgelassenes 200g Rinderhackfleisch nach Wunschgegrillt Salat Tomate rote Zwiebel saure Gurke hausgemachte Barbecuesauce Bacon Leerdamer selbstgebackenes Burgerbrötchen Süßkartoffel - Pommes Zitronen-Pfeffer-Aioli Club-Style Burger bestfreshlydrained 200g minced beef grilled as desired lettuce tomato red onion sourcucumber homemadebarbecuesauce bacon Leerdamer homemade burgerbun sweet potato fries lemonpepper Aioli	
mit Fritten "Schwanefeld Style"	+2,00
Maishähnchenbrust f	27,90
Asiatischer Salat Zuckerschote Paprika Karotten Edamame Chili Corn-fed chicken breast Asian salad mangefout peppers carrots edamame chilli	
Kaninchenkeulen in Riesling-Sahne - Sauce j, g, c	25,90
Kartoffeltaler Champignons Baby Möhren Rabbit legs in white wine cream potato thaler mushrooms baby carrots	
Rinderfilet l, a1, f	43,50
Grüner Spargel Rosmarinkartoffel Fillet of beef green asparagus rosemary potato	
Roastbeef 18, 21, 23	33,90
Pommes frites wilder Brokkoli Pfeffersoße Roast beef French fries wild broccoli pepper sauce	
Geschmorte Lammkeule j, g	29,90
Leichtes Kartoffelgratin Bohnen-Tomaten-Gemüse Braised leg of lamb potato gratin beans and tomato vegetables	
Rinderroulade „Hausfrauen Art“ 7, i, j, a1	25,90
gefüllt mit Zwiebel, Speck, saurer Gurke, Senf Apfelrotkraut Kartoffelklöße Beef roulade - "housewife style" filled with onion, bacon, pickle, mustard Apple red cabbage Potato dumplings	

Spargelgerichte

Portion Frischer Spargel aus dem Nierschütz c, g	24,50
500g Rohgewicht Spargel Sauce Hollandaise oder braune Butter Kartoffeln 500g raw weight asparagus Hollandaise sauce or brown butter potatoes	
dazu paniertes Kalbsschnitzel a1	zzgl. 15,00
served with breaded veal escalope	
dazu Doradenfilets auf der Haut gebraten d	zzgl. 14,50
served with sea bream fillets	
dazu Rinderzunge	zzgl. 12,50
served with ox tongue	
dazu Rumpsteak vom argentinischen Weiderind	zzgl. 19,50
served with rumpsteak	
Spargel „ Art des Hauses“	29,90
Gekochter Schinken Ei Tomate Pilze Überbacken Sauce Hollandaise Kartoffeln Ham Egg tomato mushrooms au gratin hollandaise sauce potatoes	

bis 17.00 Uhr

Geflügelragout im Nöpfchen a1, 2, i, f, d	9,50
mit Käse überbacken Ofenbrot Chicken ragout gratinated with cheese baguette	

Fisch & Meer

Knusprig gebratenes Zanderfilet d, a1, c, g	28,50
Tagliarini Spargel - Morchelrahm Kräuter Kirschtomaten Crispy fried pike-perch fillet Tagliarini asparagus - morel cream herbs cherry tomatoes	
Garnelen-Calamaris-Spieß j, 6, g	28,90
Knoblauch Brot Paprika Tomate Zwiebel Salat Aioli Dip Prawn and calamari skewer Garlic bread peppers tomato onion salad aioli dip	



Veggie / Vegan

Fritten „Schwanefeld Style“ l	12,50
Blackend Gewürz rote Zwiebeln Peperoni Koriandercreme Fries „Schwanefeld style“	
Cannoli Tris (3erlei Nudeln) a1, g, j, f	24,90
Spargelcreme halbgetrocknete Tomaten Pinienkerne Parmesan Cannoli Tris (3 types of pasta) Asparagus cream semi-dried tomatoes pine nuts Parmesan cheese	



ab 17.00 Uhr

Beefsteak Tatar am Tisch zubereitet a1, a2, f, l	27,50
mild, medium oder feurig gewürzt Sardellenfilets Kapern Zwiebeln Senf Schwarzbrot Butter Beefsteak tartare prepared at the table mild medium or fiery seasoned Anchovy filets capers onions mustard brown bread butter	
auf Wunsch mit Cognac	+ 6,00

Wellnessspeisen Ernährungsphysiologisch wertvoll



Karotten - Roibusch - Lassi i, 5	8,90
Carrot - roibusch - lassi	
Orange - Grapefruitcarpaccio - Vorspeise	16,50
In Honig - Zimt Marinade Avocado Spinat Ananassalat Orange - grapefruit carpaccio in honey - cinnamon marinade avocado spinach pineapple salad	

Fitnessbowl 15, 21 - Vorspeise	20,90
Quinoa Süßkartoffel Avocado Karotten Gurken Rhabarber Rote Beete pochirtes Ei Edamame Fitness bowl Quinoa sweet potato avocado carrots cucumber rhubarb Beetroot poached egg edamame	

Scharfe Ofenanas 15 - Vorspeise	15,90
Im Ofen gebackene Ananas Erdnussöl Chili Flocken grüner Salat veganes Joghurt dressing Oven-baked pineapple peanut oil chili flakes green salad vegan yoghurt dressing	

Desserts

Crêpe mit frischen Erdbeeren a1, l, 2, g, c	15,50
mit Ouzo am Tisch flambiert cremiges Vanille Eis grüner Pfeffer Crepe with fresh strawberries flambéed at the table with ouzo creamy vanilla ice cream Green pepper	

Erdbeer - Pfirsich Gazpacho g	9,90
mit frischen Gartenblüten Strawberry and peach gazpacho fresh garden flowers	

Rhabarber Crumble 1, a1, g, c	10,90
Waldmeister-Sorbet Vanillecreme Rhubarb Crumble Woodruff sorbet Vanilla cream	

Pralinen	pro Praline 1,60
aus unserer eigenen Schokoladenmanufaktur chocolate candy from our own chocolaterie	



eine Kugel hausgemachtes Sorbet des Tages 2, c	3,50
one scoop of homemade sorbet of the day	

Matsch am Balken - Eis am Stiel (Vanille, Schoko, Erdbeer)	4,00
Mud on the beam - popsicles (Vanilla, chocolate, strawberry)	

Affogato l, c	5,80
Vanilleeis mit Espresso Affogato vanilla ice cream with espresso	

Kaffeegedeck	7,90
Kännchen Kaffee oder Pott ein Stück Torte oder Kuchen hausgemacht coffee cover Pot of coffee or pot one piece of homemade cake	

Kuchen und Torten	
aus unserer Konditorei nach Tagesangebot cakes and pies from our confectionery to the daily offer	



Eisbecher & Eis Schauen Sie in unsere Eiskarte!	
Sundae & Ice Cream take a look at our icecream-menu!	



Himmelfahrt ab 11:30 Uhr | Warme Küche | Kaffee und Kuchen | Eintritt Frei

Schwanefelder Mittagstisch von Montag bis Freitag von 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr (ausgenommen Feiertag) ab 10,90

Getränkete Karte

Aperitifs

CHANDON Garden Spritz	0,15 l	12,90
	0,75 l	65,00
 Sekt "Edition Schwanefeld"	0,1 l	5,90
„Rosato Mio“		9,50
Sekt Ramazzotti Rosato Basilikum		
 „Aperol Spritz“	0,2 l	9,50
Aperol Prosecco Spritzer Wasser Orangenscheibe		
„Hugo“	0,2 l	9,50
Prosecco Holunderblüte Spritzer Wasser frische Minze		
Campari Orange	0,2 l	9,50
Campari Soda	0,2 l	9,50
Martini Vermouth	5 cl	5,50
Bianco, Rosso, Extra dry		
Sandemann Sherry	5 cl	5,50
dry, medium oder cream		
Sandemann Portwein	5 cl	5,50
Tawny White		

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

Oppacher Classic	0,25 l	3,70
spritzig, medium oder still		
Oppacher Classic	0,7 l	8,00
spritzig, medium oder still		

Soft Drinks

Fritz-Limo-Orange	0,33 l	3,90
Fritz-Limo-Zitrone	0,33 l	3,90
Fritz-Kola	0,33 l	3,90
Mischmasch	0,33 l	3,90
Hausgemachte Limonaden	0,4 l	7,90
Thomas Henry	0,2 l	4,40
Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale		

Säfte von Granini	0,2 l	3,90
Orange Apfel Grapefruit	0,4 l	6,30
Banane Kirsche Tomate Johannisbeere Traube		

Spezialitäten aus unserer

Sächsisch-Thüringische  Schokoladen-Manufaktur

Trinkschokolade ²¹	4,90
Zartbitter Chili Vanille Amaretto Pfefferminz Weiße Weiße Vanille Weiße Erdbeere Vollmilch Vollmilch Zimt Vollmilch Karamell	
Trinkschokolade mit Kick	6,90
Zartbitter mit Cointreau Rum Weinbrand Amaretto	

Heißgetränke

Tasse Kaffee	3,70	
Kännchen Kaffee	6,70	
Espresso	3,50	
Cappuccino	4,50	
Milchkaffee	5,10	
Latte Macchiato	5,60	
Eilles Tea Diamond	Glas	3,80
Pfefferminz Kamille Sommerbeere Vita Orange Tea Spa Magica Assam Darjeeling Rooibos Vanille Grüntee Kräutergarten		
Tee aus frischem Ingwer	4,60	
Tee aus frischer Minze	4,60	



Culinary KOCHSCHULE SCHWANEFELD

In der Villa il Mio
04639 Pönitz/Meerane - Meeraner Str. 72
Telefon: 03764 405636 - Fax: 03764 405606
info@culinary-schwanefeld.de
www.culinary-schwanefeld.de

Ronny Otremba
Kochschulleiter

freies WLAN

Passwort: **schwanefeld**

Flaschenbiere

Paulaner Weizenbier	0,5 l	6,10
dunkel kristall		
Radeberger alkoholfrei	0,33 l	4,90
Paulaner alkoholfrei	0,5 l	6,10

Biere vom Fass

Köstritzer Edelpils	0,3 l	4,70
	0,5 l	6,10
Köstritzer Schwarzes	0,3 l	4,70
	0,5 l	6,10
Paulaner Weizenbier	0,3 l	4,70
naturtrüb	0,5 l	6,10
Radler oder Diesel	0,3 l	4,70
	0,5 l	6,10

Weißweine

Pinot Grigio DOC Venezien Italien	0,2l	9,50
Delle Venezie	0,1l	5,50
kräftig mit schönem Zusammenspiel von Frucht und Säure trocken		
Riesling Rheingau Deutschland	0,2l	9,50
Staatsweinkellerei Eberbach	0,1l	5,50
milde Säure ausgeprägte Frucht harmonisch und rund feinherb		
Müller-Thurgau QbA Rheinhessen	0,2l	9,50
Deutschland	0,1l	5,50
Dr. Hinkel leichter eleganter Wein mit milder Säure feinherb		
454 ELBKILOMETER Prinz zur Lippe	0,2l	12,50
Weingut Schloss Proschwitz	0,1l	7,80
aus den Rebsorten Riesling Müller-Thurgau Goldriesling und Elbling fruchtig trocken		

Roséwein

Blauer Portugieser Rosé	0,2l	9,50
Markus Pfaffmann	0,1l	5,50
harmonisch saftig süßfruchtige Art feinherb		

Rotweine

Montepulciano DOC D`Abruzzo Italien	0,2l	9,50
dunkelrot mit feinherber Frucht nachhaltigem Bukett	0,1l	5,50
trocken		
Portugieser & Dornfelder Deutschland	0,2l	9,50
Jung Knobloch	0,1l	5,50
feinfruchtige Kirschfrucht lieblich		
Merlot Villa San Martino	0,2l	9,50
trocken	0,1l	5,50
454 ELBKILOMETER Prinz zur Lippe	0,2l	13,50
Weingut Schloss Proschwitz	0,1l	8,50
Qualitätswein, Regent u. Spätburgunder trocken, bunter Strauß roter Früchte		
Koonunga Hill Australien - Shiraz	0,2l	14,80
Trocken, Warmherzig, opulentes Bouquet	0,1l	9,50



Schwanefeld's
Cocktail KARTe

Kir Royal Crème de Cassis, Champagner 18,50	Espresso Martini Vodka, Kahlúa, Shot Espresso 10,50
Negroni Gin, Campari, Wermuth, Orangenzeste 12,90	Tutti Frutti - alkoholfrei - Maracuja, Ananas, Mango, schwarze Johannisbeere 10,90
gepfeffertes Gin Tonic Beekeeper Gin, Tonic, Gurke, schwarzer Pfeffer 12,90	+ 2cl Havana 3,50 + 2cl Vodka 3,50