Speisekarte ab 15.10.2026
Öffnungszeiten: 7 bis 23 Uhr & warme Küche: 11:30 bis 22:00 Uhr

Suppen & Vorspeisen

Kürbiscremesuppe 23 — 8,90
geröstete Kürbiskerne | Kürbisöl
pumpkin cream soup

Blumenkohlsuppe — 9,50
Weißer Schokoladen Velouté | Blumenkohlröschen | Speckkruste
Cauliflower Soup | **white chocolate velouté** | **cauliflower florets** | **bacon crust**

Soljanka traditionell g,7,3 — 9,50
Zitrone | Sauerrahm
Solyanka traditional | lemon | sour cream

Geflügelragout im Näpfchen a1, 2, i — 9,90
mit Käse überbacken | Ofenbrot
Chicken ragout gratinated with cheese | baguette

Feldsalat — 10,90
Kürbiskerne | Cranberry | Kürbiskernöl aus der Steiermark
Lamb's Lettuce
Pumpkin Seeds | Cranberries | Pumpkin Seed Oil from Styria

Wildkrokette — 15,50
Avocadocreme | Rote Beete | Schwarzer Knoblauch
Game Croquette | avocado Cream | Beets | Black Garlic

Caesar Salad — 15,90
Salatherzen | Croutons | Kirschtomate | Parmesanhobeln | gegrillter Bacon
Caesar Salad | Lettuce hearts | Croutons | Cherry tomatoes | Shavings of Parmesan | Grilled bacon

Wahlweise mit:
- Gebratenen Hähnchenstreifen — + 12,90
  Fried chicken strips
- 2 Garnelen — + 10,50
  2 prawn

Burrata Bruschetta mit geschmorten Tomaten — 17,90
Geröstetes Brot | Burrata | geschmorte Cherrytomaten
Toasted bread | Burrata | Braised cherry tomatoes

Butternutkürbis – Carpaccio — 17,90
Ziegenkäse | Feldsalat
Butternut Squash – Carpaccio | **goat cheese** | **lamb's lettuce**

Steaks

Rib – Eye – Steak 250g — 32,00
Mit Beilagen zur Wahl

Chateaubriand a1, a2, f, l
500g — 99,00
1000g — 195,00

Folgende Beilagen stehen zur Wahl — je 7,00

Trüffel Pommes	*glasierte Karotten mit Pininkerne und Honig*
Rosmarin – Kartoffeln	*Kartoffelpüree*
gemischter Salat	*Spinat – Knoblauch – Champignons*
Brokkoli	*Kräuterbutter (1,50 €)*
gebratene Pilze	*Pfefferrahmsauce (4,00 €)*

Rinderfilet 200 g g, 6, i — 45,00
Spinat – Knoblauch – Champignon Tagliarini | Parmesan
Fillet of beef | spinach, garlic, and mushroom tagliarini | parmesan

Hauptspeisen

Schlemmerpfanne a, 1, g — 25,50
3 Schweinemedaillons | Spätzle | Brokkoli | überbacken mit Pfefferrahmsauce und Käse
3 pork medallions | spaetzle | broccoli | topped with pepper sauce and cheese

Schwanefelder Club-Style Burger a1, g, 5, 7, 8, 3, 1 — 23,80
bestes frisch durchgelassenes 200g Rinderhackfleisch | nach Wunsch gegrillt | Salat | Tomate | rote Zwiebel | saure Gurke | hausgemachte Barbecuesauce | Bacon | Leerdamer | selbstgebackenes Burgerbrötchen | Süßkartoffel - Pommes | Zitronen-Pfeffer-Aioli
Club-Style Burger best freshly drained 200g minced beef | grilled as desired | lettuce | tomato | red onion | sour cucumber | homemade barbecue sauce | bacon | Leerdamer | homemade burger bun | sweet potato fries | lemon-pepper Aioli

Fasanenbrust a, g, c, k — 28,50
Sous vide gegart | zweierlei Karotten | rote Beete | Geflügelsamtsoße
pheasant breast sous vide | duett of carrots | beetroot | poultryvelvetsauce

Kalbsleber g — 26,50
Apfel-Zwiebel | Kartoffelpüree
Veal liver | apple and onion | mashed potatoes

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ 7, i, j, a1 — 26,90
gefüllt mit Zwiebel, Speck, saurer Gurke, Senf | Apfelrotkraut | Kartoffelklöße
Beef roulade – “housewife style”
filled with onion, bacon, pickle, mustard | Apple red cabbage | Potato dumplings

Wiener Schnitzel — 33,90
Pommes Frites | Preiselbeeren
Veal escalope | French fries | wild mushroom ragout

Hirschrücken g, 6, i — 38,50
Rosa gebraten | glacierte Maronen | Selleriecreme | Heidelbeerjus | Dresdner Berle
Venison loin | glazed chestnuts | celery cream | blueberry jus

½ deutsche Bauernente aus dem Rohr a2, a1, 7, 6 — 32,50
im eigenen Schmorfond | Blaukraut | Bayrisch Kraut | Kartoffelklöße
½ German farm duck in our own braising stock
red cabbage | Bavarian cabbage | potato dumpling

Wildgulasch aus dem Schönburger Forst — 26,90
Rosenkohl | Serviettenknödel
game ragout | brussel sprouts | bread dumplings

Wildteller — 34,50
Ragout vom Wild | Medaillons vom Hirschrücken und Fasan | Spätzle vom Brett | Rosenkohl | Waldpilzragout
Game Platter | game ragout | medallions of venison loin and pheasant | Spätzle | brussels sprouts | wild mushroom ragout

Fisch & Meer

Forelle „Müllerin Art“ d — 26,90
Brokkoli | Petersilienkartoffeln
Trout ‘Müllerin Art’ | Broccoli | Parsley potatoes

Seeteufel im Lardo — 28,50
Shiitake Pilze | Erbsen | beurre blanc | getrüffeltes Püree
Monkfish in Lardo | Shiitake mushrooms | peas | beurre blanc | truffled purée

Veggie

Tagliarini im Parmesanleib am Tisch zubereitet 18,23 — 24,50
Mit Champignonrahm und Trüffel
Tagliarini with porcini champignon creme | truffle
prepared in the Parmesan loaf at the table

3 Semmelknödel — 18,50
Waldpilzragout | Bergkäse | Salat
3 bread dumplings | wild mushroom ragout | mountain cheese | salad

Kürbisrisotto — 21,50
Kürbiskerne | eingelegter Kürbis
Pumpkin risotto | Pumpkin seeds | Pickled pumpkin

ab 17.00 Uhr

Beefsteak Tatar am Tisch zubereitet a1, a2, f, l — 31,50
mild, medium oder feurig gewürzt | Sardellenfilets | Kapern | Zwiebeln | Senf
Schwarzbrot | Butter
Beefsteak tartare prepared at the table mild | medium orfieryseasoned
Anchovyfillets | capers | onions | mustard | brownbread butter

auf Wunsch **mit Cognac** — + 6,00

Desserts

Crêpe Suzette (Orangenflambée) a1, l, 2 — 16,50
Orangenfilets mit Grand Marnier am Tisch flambiert | Crêpe | cremiges Vanille-Eis
Crepe Suzette (Orange Flambée): Orange fillets with Grand Marnier flambé on the table with crepe and creamy vanilla ice cream

Kürbiskrapfen — 9,50
Physalis Ragout | Vanilleeis
Pumpkin doughnut | physalis ragout | Vanilla ice cream

Pavlova — 10,50
Zitronenmascarpone | Fruchtsoße | Früchte
Pavlova | Lemon mascarpone | Fruit sauce | Fruit

Affogato l, c — 6,50
Vanilleeis mit Espresso
Affogato | vanilla ice cream with espresso

Vanilleeis g, c — 7,50
Sahne | Kürbiskernöl aus der Steiermark | karamellisierte Kürbsikerne
Cream | Pumpkin seed oil from Styria | Caramelised pumpkin seeds

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

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

Kaffeegedeck — 8,90
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 ice cream-menu!

Getränkekarte

Aperitifs

CHANDONGarden 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	3,80
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 | Kirsch | Tomate | Johannisbeere | Traube		

Spezialitäten aus unserer

Sächsisch-Thüringische Schokoladen-Manufaktur

Trinkschokolade21	4,90
Zartbitter | Chili Orange | Vanille | Amaretto | Pfefferminz | Coffee	
Weiße | Weiße Vanille | Weiße Erdbeer | Weiß Amaretto	
Vollmilch | Vollmilch Karamell	
Trinkschokolade mit Kick	6,90
Zartbitter mit Cointreau | Rum | Weinbrand | Amaretto	

Heißgetränke

Tasse Kaffee	3,80
Kännchen Kaffee	6,70
Espresso	3,50
Cappuccino	4,50
Milchkaffee	5,10
Latte Macchiato	5,60
Teekanne Tea BIO Luxury Bag Kännchen	6,90
English Breakfast | Earl Grey | Green Tea Greetings | Rooibos Safari	
Cool Peppermint | Queen Camomile | Vitalizing Herbs | Wild Berry Wonder	
Tee aus frischem Ingwer	4,60
Tee aus frischer Minze	4,60

Flaschenbiere

Paulaner Weizenbier	0,5 l	6,20
dunkel | kristall		
Radeberger alkoholfrei	0,33 l	5,10
Paulaner alkoholfrei	0,5 l	6,20

Biere vom Fass

Köstritzer Edelpils	0,3 l	4,80
	0,5 l	6,20
Köstritzer Schwarzes	0,3 l	4,80
	0,5 l	6,20
Paulaner Weizenbier	0,3 l	4,80
naturtrüb	0,5 l	6,20
Radler oder Diesel	0,3 l	4,80
	0,5 l	6,20

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

Alkoholfreie PriSecco

PriSecco Cuvée Nr. 11	0,1l	6,80
Weinmanufaktur Jörg Geiger Württemberg		
Schlank | leicht | wenig Süße | viel zitronige Frische		
PriSecco Cuvée Nr. 23	0,1l	6,80
Weinmanufaktur Jörg Geiger Württemberg		
Frisch | fruchtig | Rhabarber | feiner Apfel | weiße Blüten		
PriSecco Winterbirnentraum	0,1l	6,80
Weinmanufaktur Jörg Geiger Württemberg		
Gelbmöstler | Nägelesbirne | Schweizer Wasserbirne		

REGIONAL

Auch wir möchten unseren Gästen regionale Produkte servieren. Fragen Sie dazu unser Personal.

freies WLAN
Passwort:**schwanefeld**