



Speisekarte ab 23.05.2026

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

Suppen & Vorspeisen

Geflügelbouillon l, c Gemüseeinlage Eierflocken Chicken broth vegetable garnish egg flakes	7,50
Spargelcremesuppe l, j, g, 6 Eingelegter Spargel Asparagus cream soup pickled asparagus	8,90
Soljanka traditionell g, 7, 3 Zitrone Sauerrahm Solyanka traditional lemon sour cream	9,50
Geflügelragout im Nöpfchen a1, 2, i mit Käse überbacken Ofenbrot Chicken ragout gratinated with cheese baguette	9,90
Bunter Frühlingsalat 6, l, j, c Avocado Mango Radieschen Möhre Grüner Spargel Wachtelei Himbeerdressing Colourful spring salad Avocado Mango Radishes Carrots Green asparagus Quail egg Raspberry dressing	19,50
Kalbstatar Gebackenes Eigelb Kräutermayonnaise Kalbs - Soja - Sud Veal cutlet baked egg yolk Herb mayonnaise Veal and soya stock	100 g 200 g mit Schwanefeld Pommes frites
	19,90 29,50
Spargelsalat 6, l, j Feige Mangodressing Ziegenfrischkäse - Praline Asparagus salad Fig Mango dressing Fresh goat's cheese - praline	16,90
Burrata Bruschetta mit geschmorten Tomaten Geröstetes Brot Burrata geschmorte Cherrytomaten Toasted bread Burrata Braised cherry tomatoes	17,90

Hauptspeisen

Schlemmerpfanne a, 1, g 3 Schweinemedallions Spätzle Brokkoli überbacken mit Pfefferrahmsauce und Käse 3 pork medallions spaetzle broccoli topped with pepper sauce and cheese	24,50
Schwanefelder Club-Style Burger a1, g, 5, 7, 8, 3, 1 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	23,80
Rinderfilet g, c, i, j Grüner Spargel konfierte Kirschtomaten Sauce Bernaise Spinat - Kartoffel - Parmesan - Taler Beef fillet Green asparagus confit cherry tomatoes sauce Bernaise Spinach - Potato - Feta - Speches 200 g	45,00
Geschmorte Schweinebäckchen Zweierlei Selleriepüree sautierter Sellerie Berberitzen Braised pork cheeks Two-way celery purée sautéed celery barberries	26,90
Rumpsteak c Weißer gegrillter Stangenspargel Rosmarinkartoffeln Sauce Hollandaise Rump steak White grilled asparagus Rosemary potatoes Hollandaise sauce	38,00
Maishähnchen a, g, c, k Pommes frites glasierte Honig-Sesamkarotten wilder Brokkoli Geflügelsamtsoße Corn fed chicken French fries glazed honey sesame carrots wild broccoli poultry velvet sauce	28,90
Kalbsleber g Apfel - Zwiebel Kartoffelpüree Veal liver apple and onion mashed potatoes	26,50
Gefüllte Hähnchenroulade Violettes Süßkartoffelpüree geschmorter Spitzkohl Stuffed chicken roulade purple sweet potato purée braised pointed cabbage	25,50
Rosa gebratener Kalbsrücken c, 2, g, a, 1 Bärlauch - Kartoffelpüree glacierte Möhren pochirtes Ei Portweinsauce Pink roasted veal loin Wild garlic mashed potatoes glazed carrots poached egg port wine sauce	32,90

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

Spargelgerichte

Portion Frischer Spargel aus dem Nierschütz c, g Portion Spargel Sauce Hollandaise oder braune Butter Kartoffeln asparagus Hollandaise sauce or brown butter potatoes	21,90
dazu paniertes Kalbsschnitzel a1 served with breaded veal escalope	zzgl. 17,90
dazu Lachsfilets auf der Haut gebraten d served with sea bream fillets	zzgl. 16,90
dazu 3 Schweinemedallions served with pork medallions	zzgl. 11,00
dazu Honig - Kochschinken und Rohschinken d served with honey - ham	zzgl. 9,50
Spargel - Omelett mit weißem und grünem Spargel Kartoffeln Cherrytomaten Schinken Zwiebel	25,50
Spargel „Art des Hauses“ Gekochter Schinken Ei Tomate Pilze überbacken Sauce Hollandaise Kartoffeln Ham Egg tomato mushrooms au gratin hollandaise sauce potatoes	29,90

Fisch & Meer


Steinbeißer Medallions 6, 7, a1, d, c Im Bacon Mantel Tagliarini Petersilien - Oliven - Salsa Salatherzen Monkfish medallions wrapped in bacon Tagliarini parsley and olive salsa	29,80
Forelle „Müllerin Art“ d Brokkoli Petersilienkartoffeln Trout 'Müllerin Art' Broccoli Parsley potatoes	26,90

Veggie

Wildkräuter - Risotto l, j Wildkräuter gegrillte Kräuterseitlinge Radieschen Frühlingslauch Wild herbs risotto wild herbs grilled king oyster mushrooms radishes spring onions Wahlweise mit 3 Jakobsmuscheln	19,50 +14,50
Tagliarini im Parmesanleib am Tisch zubereitet 18, 23 mit Champignonrahm und Trüffel Tagliarini with porcini champignon creme truffle prepared in the Parmesan loaf at the table	24,50

Desserts

Crêpe mit frischen Erdbeeren - ab 18:00 Uhr 18, 21, 23 mit Ouzo am Tisch flambiert cremiges Vanilleeis grüner Pfeffer Crepe with fresh strawberries flambéed at the table with ouzo creamy vanilla ice cream Green pepper	16,50
Eierlikör - Crème brûlée g, c Schokoies Egg crème brûlée passion fruit sorbet	9,90
Erdbeer - Rhabarberagout mit Vanilleeis Strawberry and rhubarb compote served with vanilla ice cream	8,50
Affogato l, c Vanilleeis mit Espresso Affogato vanilla ice cream with espresso	5,80
Vanilleeis g, c Sahne Kürbiskernöl aus der Steiermark karamellisierte Kürbsikerne Cream Pumpkin seed oil from Styria Caramelised pumpkin seeds	6,80
Pralinen aus unserer eigenen Schokoladenmanufaktur chocolate candy from our own chocolaterie	pro Praline 1,60
Matsch am Balken - Eis am Stiel (Vanille, Schoko, Erdbeer) Mud on the beam - popsicles (Vanilla, chocolate, strawberry)	4,00
Kaffeegedeck Kännchen Kaffee oder Pott ein Stück Torte oder Kuchen hausgemacht coffee cover Pot of coffee or pot one piece of homemade cake	8,90

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!	



29.05.26
13.06.26
24.07.26
14.08.26
11.09.26

49 € p.P.

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

Getränkemenu

Aperitifs

CHANDON Garden Spritz	0,15 l	12,90
 Sekt "Edition Schwanefeld"	0,75 l	65,00
„Rosato Mio“	0,1 l	5,90
Sekt Ramazzotti Rosato Basilikum		9,50
 „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 Kirsche Tomate Johannisbeere Traube		

Spezialitäten aus unserer

Sächsisch-Thüringische  Schokoladen-Manufaktur

Trinkschokolade ²¹	4,90
Zartbitter Chili Orange Vanille Amaretto Pfefferminz Coffee Weiße Weiße Vanille Weiße Erdbeere 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
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



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

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 trocken	0,1l	5,50
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 Winterbirmentraum	0,1l	6,80
Weinmanufaktur Jörg Geiger Württemberg		
Gelbmöstler Nägelesbirne Schweizer Wasserbirne		