



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:



Der nostalgische Start ins Neue Jahr

Soljanka wie bei Oma ^{A,A.A,A.B,E,F,1,2}	8,20€
Unsere Soljanka mit Jagdwurst, Paprika, Gewürzgurke, Tomate und Sauerrahm	
<i>Our solyanka with hunting sausage, bell pepper, pickled cucumber, tomato, and sour cream</i>	

Sächsisches Jägerschnitzel ^{A,F,IC,I}	18,50€
Klassisch sächsisch, panierte und gebratene Jagdwurst, auf bunten Butter Gemüse und Kartoffelpüree	
<i>Classic Saxon breaded and fried Jagdwurst sausage, served on colorful buttered vegetables and mashed potatoes</i>	

Grützwurst aus Omas Küche ^{E,F,K}	18,90 €
Mit Majoran gekochte Grützwurst, an deftiges Specksauerkraut und Petersilienkartoffeln	
<i>Grützwurst sausage cooked with marjoram, served with hearty bacon sauerkraut and parsley potatoes</i>	

Königsberger Klopse ^{A,E,F,I,K}	19,50 €
Gekochte Hackfleischklöße in einer cremigen Kapernsoße, dazu Butter Kartoffeln und Rote Bete Salat	
<i>Cooked meatballs in a creamy caper sauce, served with buttered potatoes and beetroot salad</i>	

Dessert

Schokoladenkuchen mit Schokoladenkern ^{A,F,H.B,I,L}	8,90 €
Mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	
<i>Chocolate cake with vanilla ice cream and whipped cream</i>	

Cocktails/Glühwein/Punsch

Aperol Spritz	7,90 €
Lillet Wild Berry	7,90 €
Lavendel Spritz	mit oder ohne Alkohol (0,5%Voll) 7,90 €
Winzerglühwein	4,20 €
Punsch alkoholfrei	3,90 €

Suppe, Salat & Vorspeise

Ungarischer Kesselgulasch ^{A,A.A,A.B,E}
Deftige Gulaschsuppe vom Rind mit Kartoffeln und Möhren, gewürzt mit Paprika, dazu unser Treberbrot

8,90 €

Sächsische Kartoffelsuppe ^{A,A.A,A.B,E,F,H.G,K,2,3}
Cremige Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln, verfeinert mit Wiener, Zwiebellauch, dazu Treberbrot

7,90 €

Ofenfrische Laugenbrezel ^{A,A,B,F}
Serviert mit Butter und Griebenschmalz

6,50 €

Feines Würzfleisch ^{A,F,7}
In cremiger Sauce, überbacken mit Goudakäse, serviert mit Zitrone und Buttersoast

8,90 €

Brotzeit

Schwerter Gartensalate ^{A,A.A,A.B,F,H.C,K,2,3}
Gratinierte Ziegenkäsetaler mit Honig auf einem großen bunten Salat der Saison, in Honig-Senf-Bier-Dressing, bestreut gerösteten Walnüssen und Treberbrotroutons

15,50 €

**Aus unserer Hausräucherei:
Über Buchenholz kaltgeräucherte
Spezialitäten:**

Schwerter 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

19,50 €

Rustikale Schwerter Schnitte ^{A,E,F,K,2,3,9}
Gebackenes Treberbrot, belegt mit Schwarzwälder Schinken, Birnenspalten und Gorgonzola überbacken, verfeinert mit Preiselbeeren und kleinem Salat

13,90 €

Hausgemachte Haxensülze ^{A,F,I,K,2,3}
Herzhafte Spezialität aus der Schankhausküche, mit Remoulade, rote Zwiebeln, Bratkartoffeln und kleinem Salat

17,50 €

Flammkuchen

Flammkuchen Elsässer Art ^{A,F,2,3}
Knuspriger Flammkuchenboden belegt mit Crème Fraîche, Bauchspeckwürfeln, Zwiebeln und verfeinert mit Lauchzwiebel

15,20 €

Fleischlos | Fisch | Vegan

Veganes Gemüsecurry ^E
Buntes Gemüse der Saison, Zwiebeln und Knoblauch, in einer gelben Kokos-Currysoße, verfeinert mit Kartoffelwürfel und Zwiebellauch

15,50 €

Schankhaus – Käsespätzle ^{A,F,I}
In einer feinen Sahnesoße, mit geschmolzenen Zwiebeln und würzigen Käse gratiniert, dazu eine Birnen-Zwiebelschmelze

16,50 €

Gebackenes Forellenfilet ^{A,A.B,B,I,F,K,2,3}
Forellenfilet im Schwerter Bierteig, dazu Pommes Frites, Hausdip und kleiner Salat

18,90 €

Brauhausklassiker

Schankhaus Pfanne ^{A,F,I,K,2,3}
Gebratene Kasselerwürfel und Schupfnudeln, mit deftigem Sauerkraut und Sahne verfeinert, in der Pfanne serviert

16,90 €

Schwerter Schwarzbierfleisch ^{A,A.B,E,F,I,2,3}
Saftig geschmorter Schweinebraten in Schwarzbier-Marinade, mit deftigem Specksauerkraut und hausgemachten Serviettenknödeln

19,90 €

Schwerter Schankhaus Rostbrät'l
^{A,B,K,2,3}
Deftig gewürztes Schweinekammsteak mit Bautzner Senf, geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln

19,90 €

Hausschnitzel vom Landschwein ^{A,I,KK,2,3}
Knuspriges Schnitzel aus der Oberschale, mit Pommes frites und kleinem Gartensalat der Saison Ketchup und Mayonnaise auf Wunsch pro Portion

20,50 €

0,50 €

Saftige Hähnchenroulade ^{A,E,F,I,2,3}
Gefüllt mit Brokkoli und getrockneten Tomaten, auf in Gorgonzolarahm geschwenkte Farfalle, Blattspinat und Kirschtomaten

20,50 €

Meißner Schlachteplatte ^{E,F,K,2,3}
In deftiger Wurstbrühe gegarte Blutwurst, Leberwurst und Wellfleisch, an Specksauerkraut und in Petersilienbutter geschwenkte Kartoffeln, dazu Meerrettich und Bautz'ner Senf

22,90€

Hier finden Sie unsere internationale Speiskarten:

EN



PL



Bitte beachten Sie, dass wir für einen Beilagenwechsel 1,50€ berechnen

UNSERE WOCHENAKTIONEN
OUR WEEKLY PROMOTIONS



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 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“ 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



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

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 ^{F, I} 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 ^{A, F, I} 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 ^F 3,90 €

Milchkaffee ^F 4,20 €

Latte Macchiato ^F 4,20 €

Heiße Schokolade ^F 2,80 €

Decafinato 2,90 €

Eiskaffee mit Vanilleeis

und Sahne ^{A, F, I, 10} 4,80 €

Iced coffee with vanilla ice-cream and whipped cream

Eisschokolade mit Vanilleeis

und Sahne ^{A, F, I, 10} 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



www.oppacher.de





MEISSNER SCHWERTER BIER-SPEZIALITÄTEN FRISCH VOM FASS

<i>Helle Biere</i> ^{A, B}	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 €

<i>Dunkle Biere</i> ^{A, B}	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 €

<i>Saisonale Biere</i> ^{A, B}	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 €

<i>Radler</i> ^{A, B}	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 ^{A, B}

Verkosten Sie

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

6 x 0,1 l 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.

GENIESSSEN 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.

GENIESSSEN 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.

GENIESSSEN 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.

GENIESSSEN 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.

GENIESSSEN 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.

GENIESSSEN Ein sanft prickelndes Schwarzbier, das an Espresso erinnert. Röst- 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.

GENIESSSEN 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.

GENIESSSEN 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.

GENIESSSEN 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 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.....	4,20 €
Oppacher Apfelschorle	0,3 l.....	2,90 €
.....	0,5 l.....	4,20 €
Oppacher Fassbrause Himbeere ^{2, 16}	0,3 l.....	2,90 €
.....	0,5 l.....	4,20 €
Oppacher Orangenlimonade ^{1, 2}	0,3 l.....	2,90 €
.....	0,5 l.....	4,20 €
Oppacher Zitronenlimonade ²	0,3 l.....	2,90 €
.....	0,5 l.....	4,20 €
Braumeisters Fassbrause ^{1, 2, 8}	0,33 l.....	3,20 €
Orange, Holunder, Zitrone		
Säfte aus der Obstkelterei Heide		
Apfelsaft, Bananennektar,	0,2 l.....	3,20 €
Orangensaft, Sauerkirsch-	0,4 l.....	4,90 €
nektar, Tomatensaft		

Biermixgetränke ^A · 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 ^{1, 2, 9, 16}	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 ^A · bottled beer

Weihenstephan Weißbier hell	0,5 l.....	4,90 €
Weihenstephan Weißbier dunkel	0,5 l.....	4,90 €
Alkoholfreie Biere		
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

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
die Schwerter Gastronomie in Meißen.

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