



# 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](http://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:



# Flammkuchenzeit

## **Andalusische Gazpacho** <sup>A</sup>

**7,90 €**

Spanische kalte Gemüsesuppe, aus Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln, verfeinert mit Knoblauch, dazu geröstete Butterscheibe

Spanish cold vegetable soup made with tomatoes, cucumbers, bell peppers, and onions, seasoned with garlic, served with a slice of toasted buttered bread

## **Elsässer Flammkuchen** <sup>A,F</sup>

**13,50 €**

Traditionell belegt mit Sauerrahm, pikanten Bauchspeck und Scheiben von der roten Zwiebel, verfeinert mit Zwiebellauch

Traditional tarte flambée topped with sour cream, savory bacon, and slices of red onion, garnished with chives

**wahlweise mit:** Optionally with:

geriebenen Goudakäse <sup>F</sup> grated Gouda cheese

**2,50 €**

## **Vegetarischer Flammkuchen** <sup>A,F</sup>

**13,50 €**

belegt mit Sauerrahm, Paprikawürfel, Kirschtomaten und Scheiben von der roten Zwiebel, knusprig im Ofen gebacken, verfeinert mit Zwiebellauch

vegetarian tarte flambée topped with sour cream, diced bell peppers, cherry tomatoes, and slices of red onion, baked in the oven until crispy, and finished with chives

**wahlweise mit:** / Optionally with:

geriebenen Goudakäse <sup>F</sup> / grated Gouda cheese

**2,50 €**

## **Hausgebackener Zwiebelkuchen** <sup>A,F,L</sup>

**8,50 €**

Hausgebackener Zwiebelkuchen nach traditioneller Art mit Kräutersauerrahm und einen bunten Salat

Homemade onion tart made the traditional way, served with herb-flavored sour cream and a small salad

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

## Unsere Empfehlung:

### **Deutscher Federweißer** <sup>D</sup>

0,2l

**4,90 €**

## **Cocktails**

### **Aperol Spritz**

**7,90 €**

### **Lillet Wild Berry**

mit oder ohne Alkohol (0,0%Voll)

**7,90 €**

### **Lavendel Spritz**

mit oder ohne Alkohol (0,5%Voll)

**7,90 €**

### **Hugo**

**7,90 €**

## Suppe, Salat & Vorspeise

### Meißner Bierrahmsuppe <sup>A,A,A,A,B,F</sup> 7,90 €

Deftiges Hackfleisch, gebraten und verfeinert mit unserem Meißner Schwerter Bier, herzhaft abgeschmeckt mit Cayennepfeffer und Sahne, dazu unser Treberbrot

### Sächsische Kartoffelsuppe <sup>A,A,A,A,B,E,K,2,3,4</sup> 7,50 €

Cremige Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln, verfeinert mit Wiener, Zwiebellauch, dazu Treberbrot

### Feines Würzfleisch <sup>A,F,7</sup> 8,90 €

In cremiger Sauce, überbacken mit Goudakäse, serviert mit Zitrone und Buttertoast

### Schwerter Gartensalat <sup>A,A,A,A,B,K</sup> 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 <sup>A,A,A,A,B,E,F,K,2,3,4</sup> 9,80 €

Aus der Traditionsfleischerei Schempp, mit hausgemachten Bier-Käse-Dip und Schwarzbierbrot



### Schwerter's Würstsalat <sup>A,A,A,A,B,F,K,2,3,4</sup> 13,90 €

Fleischwürststreifen, mariniert, mit bunter Paprika, Gewürzgurken, und Zwiebeln, dazu Schwarzbierbrot

### wahlweise: mit geriebenem Gouda 15,40 €

### Über Buchenholz kaltgeräucherte Spezialitäten aus unserer Hausräucherei:

### Schankhaus Brotzeitplatte <sup>A,A,A,A,B,F,K,2,3</sup> 19,90 €

Mit hausgebeiztem Schweinefilet, Schinken, Knackwurst und Cheddar-Käse aus dem Buchenrauch, dazu Treberbrot, Butter und kleinem Salat

### Hausgemachte Haxensülze <sup>A,F,I,K,2,3</sup> 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 <sup>E</sup> 19,50 €

Trilogie von Schupfnudeln geschwenkt in Butter, verfeinert mit buntem Marktgemüse und Kräutern, dazu reichen wir einen hausgemachten Bier-Käse-Dip

### Schankhaus – Käsespätzle <sup>A,F,I</sup> 16,50 €

In einer feinen Sahnesoße, mit geschmolzenen Zwiebeln und würzigen Käse gratiniert, dazu eine Birnen-Zwiebelschmelze

### Forelle „Müllerin Art“ <sup>A,B,F,K,2,3</sup> 21,90 €

Forelle, mehliert und in Butter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln, Zitrone, Kräuterbutter und kleiner Salat

## Brauhausklassiker

### Gebratene Hähnchenbrust <sup>F</sup> 19,90 €

Saftige Hähnchenbrust mit einem Ragout von Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Feta, kurz gratiniert, dazu Pommes Frites

### Schwerter's Bierbratwurst 140g <sup>F,K,2,3,4</sup> 18,50 €

Aus der Traditionsfleischerei Schempp hergestellte Bierbratwurst mit St. Afra-Bier verfeinert, an Bier-Zwiebelsoße, Specksauerkraut und einen cremigen Kartoffelstampf



### Schankhaus Rostbrät'l <sup>E,K,2,3</sup> 19,90 €

Deftig gewürztes Schweinekammsteak mit Bautzner Senf, geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln

### Hausschnitzel vom Landschwein <sup>A,I,K,2,3</sup> 20,50 €

Knuspriges Schnitzel aus der Oberschale, mit Pommes frites und kleinem Gartensalat der Saison Ketchup und Mayonnaise auf Wunsch pro Portion

### Ungarisches Tokany Pfefferfleisch 22,90 €

<sup>A,F,I,K,2,3</sup>

Streifen vom Rindfleisch nach ungarischer Art gegart, in pfeffriger Sauce, dazu geschwenkte Butterspätzle

### Schwerter's Mutzbraten <sup>A,E,F,I,2,3</sup> 21,50 €

Saftig geschmorter Schweinekammbraten in Schwarzbier-Senf-Marinade, mit deftigem Specksauerkraut und hausgemachten Serviettenknödeln

## Nach Verfügbarkeit

### Knusprige Schweinehaxe „Bischof Benno“ <sup>A,A,A,A,B,K,2,3</sup> 19,90 €

Frisch aus dem Ofen, mit Bautz'ner Senf, Meerrettich und Treberbrot

UNSERE WOCHENAKTIONEN  
OUR WEEKLY PROMOTIONS

Dienstag  
Maßbiertag

Meißner Original!

Mittwoch  
Haxentag

Frisch aus dem Ofen

Donnerstag  
Schnitzeltag

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 .....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

Knusprige Schweinshaxe, schonend im St.-Afra-Schwarzbiere-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

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

Unsere Wochenangebote gelten nicht an Feiertagen.

Dessert & Kuchen · **desert & cake**

Eisbecher der Saison <sup>F, I</sup> ..... 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 <sup>A, F, I</sup> ..... 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 <sup>F</sup> ..... 3,90 €  
Milchkaffee <sup>F</sup> ..... 4,40 €  
Latte Macchiato <sup>F</sup> ..... 4,40 €  
Heiße Schokolade <sup>F</sup> ..... 3,20 €

Eiskaffee mit Vanilleeis  
und Sahne <sup>A, F, I, 10</sup> ..... 5,20 €  
Iced coffee with vanilla ice-cream and whipped cream  
  
Eisschokolade mit Vanilleeis  
und Sahne <sup>A, F, I, 10</sup> ..... 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



Genieß' die Heimat.

Das Wasser aus dem Landschaftsschutzgebiet  
Oberlausitzer Bergland



www.oppacher.de





## MEISSNER SCHWERTER BIER-SPEZIALITÄTEN FRISCH VOM FASS

| Helle Biere <sup>A, B</sup> | 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 <sup>A, B</sup> | 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 <sup>A, B</sup> | 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 <sup>A, B</sup> | 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 <sup>A, B</sup>**

Verkosten Sie

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

**6 x 0,11 ..... 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..... | 2,90 € |
| still, medium, classic .....                        | 0,75 l..... | 5,90 € |
| Oppacher Tonic Water <sup>11</sup> .....            | 0,25 l..... | 3,00 € |
| Oppacher Bitter Lemon <sup>10</sup> .....           | 0,25 l..... | 3,00 € |
| Oppacher Ginger Ale <sup>1</sup> .....              | 0,25 l..... | 3,00 € |
| Cariba Cola <sup>1, 2, 10</sup> .....               | 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 <sup>2, 16</sup> ..... | 0,3 l.....  | 2,90 € |
| .....                                               | 0,5 l.....  | 4,40 € |
| Oppacher Orangenlimonade <sup>1, 2</sup> .....      | 0,3 l.....  | 2,90 € |
| .....                                               | 0,5 l.....  | 4,40 € |
| Oppacher Zitronenlimonade <sup>2</sup> .....        | 0,3 l.....  | 2,90 € |
| .....                                               | 0,5 l.....  | 4,40 € |
| Braumeisters Fassbrause <sup>1, 2, 8</sup> .....    | 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                                 |             |        |

## Biermixgetränke <sup>A</sup> · 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 <sup>1, 2, 9, 16</sup> ..... | 0,3 l..... | 3,90 € |
| .....                               | 0,5 l..... | 4,70 € |

## 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 <sup>A</sup> · 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 €  |
| Roths 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 €  |
| 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 € |
| 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 € |

|                                                                                                                                     |            |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------|
| 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](http://www.privatbrauerei-schwerter.de)

### Schwerter Schankhaus & Hotel

täglich ab 11 Uhr  
Markt 6, 01662 Meißen  
[www.schwerter-schankhaus.de](http://www.schwerter-schankhaus.de)

### Moritzburger Schlossrestaurant

Di. – So. ab 11 Uhr  
Schloßallee, 01468 Moritzburg  
[www.moritzburger-schlossrestaurant.de](http://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](http://www.eisenberger-hof.net)

### „Boselblick“ Biergarten & Gästezimmer

Dresdner Straße 313, 01640 Coswig OT Sörnewitz  
[www.boselblick.de](http://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!