



HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG

Hotel . Tagungen . Events * * * *

Vorspeisen

*Frischkäseterrine im Gemüsemantel
mit kleiner Salatgarnitur & Citrus-Dressing
Euro 8,20*

*Hausgemachte Tafelspitzsülze
mit Remouladensauce
Euro 8,50*

*Graved Lachs mit Honig-Senfsauce & kleinem Kartoffelpuffer
Euro 9,80*

*Bunte Blattsalate der Saison mit gebratenem Zanderfilet
an Balsamico-Dressing
Euro 11,70*

Zusatzstoffe: 1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel,
4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst,
8 – mit Phosphat, 9 – mit Süßungsmittel(n), 10 – enthält eine Phenylalaninquelle
11 – kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12 – koffeinhaltig, 13 – chininhaltig



HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG

Hotel . Tagungen . Events * * * *

Suppen

Klare Kalbsconsommé mit Klößchen und Gemüsestreifen

Euro 4,00

Schaumsuppe von der Zuckererbse und Creme fraiche

Euro 4,50

Bärlauchsüppchen mit Croutons

Euro 4,50

Fischgerichte

In Butter gebratenes Lachssteak auf Wurzelgemüse mit roten Nudeln

in Trüffelbutter

Euro 12,80

Mannichswalder Forellenfilet „Müllerin Art“ gebraten

mit Petersilienkartoffeln & kleinem Salat

Euro 13,20

Filets von der Dorade auf Kräuterrisotto

an Weißweinsauce & Gemüse garnitur

Euro 14,50

Zusatzstoffe: 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel,
4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst,
8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmittel(n), 10 - enthält eine Phenylalaninquelle
11 - kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12 - koffeinhaltig, 13 - chininhaltig



HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG

Hotel . Tagungen . Events * * * *

Hauptgerichte

Maispoullardenbrüstchen auf Kartoffel- Gemüsepfanne

Euro 12,50

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“, Rösti & Mandelbrokkoli

Euro 14,00

Schweinemedallions im Speckmantel auf Rahmchampignons, Spätzle

Euro 14,00

Original Wiener Schnitzel vom Kalb, Bratkartoffeln, kleiner Salat

Euro 14,20

Kurzgebratenes trifft Schmorgericht

Geschmorte Lammhüfte & Lammcarrée an kräftiger Rotweinsauce mit

Wickelkloß & Speckbohnen

Euro 16,20

Rinderfiletsteak an Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln & kleinem Gemüse

Euro 18,20

Zusatzstoffe: 1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel,
4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst,
8 – mit Phosphat, 9 – mit Süßungsmittel(n), 10 – enthält eine Phenylalaninquelle
11 – kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12 – koffeinhaltig, 13 – chininhaltig



HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG

Hotel . Tagungen . Events * * * *

Vegetarisch

*Teigtaschen mit Ricotta-Kräuterfüllung,
geschmolzene Kirschtomaten*

Euro 10,70

*Penne mit Paprikastreifen
getrocknete Tomaten & frische Kräutern*

Euro 11,00

*Gefüllte Auberginen
mit Spinat & Ziegenkäse an Kräutersauce*

Euro 12,50



HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG

Hotel . Tagungen . Events * * * *

Dessert

Joghurt-Limettencreme mit marinierten Erdbeeren

Euro 5,70

Mit Quark gratinierte Beeren & Vanilleeis

Euro 6,80

Dessertteller „Schloss Schweinsburg“

Euro 7,50

Käseauswahl, dazu Feigensenf, Trauben & Baguette

Euro 10,00

Probieren Sie unsere leckeren Eissorten:

*Vanille, Straciatella, Schokolade, Haselnuss, Joghurt, Erdbeere,
hausgemachtes Fruchtsorbet je Kugel 1 Euro*

Zusatzstoffe: 1 – mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoff, 3 – mit Antioxidationsmittel,
4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – gewachst,
8 – mit Phosphat, 9 – mit Süßungsmittel(n), 10 – enthält eine Phenylalaninquelle
11 – kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12 – koffeinhaltig, 13 – chininhaltig