SEIT 1460
PRIVATBRÄU
MEISSNER
SCHWERTER

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:

Suppe, Salat & Vorspeise

Meißner Bierrahmsuppe A, G, 3, 11 — 7,80 €
Deftiges Hackfleisch, gebraten und gegart mit unserem Meissner Schwerter Bier, herzhaft abgeschmeckt mit Cayennepfeffer und Sahne, dazu Schwarzbierbrot

Tomaten – Brot Salat A, J — 11,80 €
Salate der Saison mit Tomatenwürfel, gerösteten Brotwürfeln, Honig-Senf-Bierdressing, rote Zwiebelringe

Auf Wunsch mit Streifen panierter Hähnchenbrust — 15,50 €

Feines Würzfleisch A, G, J, 3 — 8,30 €
in cremiger Sauce, überbacken mit Goudakäse, serviert mit Zitrone und Toast

Brotzeit

Sächsischer Hackepeter A, C, 11 — 13,90 €
vom Schwein mit Zwiebelwürfel, Butter, Gewürzgurken, dazu servieren wir Schwarzbierbrot

Hausgemachte Haxen-Sülze A, G, I, J, 11 — 15,70 €
herzhafte Spezialität aus der Schankhausküche, wahlweise mit Öl/Essig oder Remouladensauce, dazu rote Zwiebeln, Speckbratkartoffeln und Salatgarnitur

Abgebräunter Leberkäse A, C, J, I — 15,60 €
mit Setzei und süßem Senf, dazu knusprige Speck-Bratkartoffeln, und Salatgarnitur

Aus unserer Hausräucherei:
Über Buchenholz kaltgeräucherte Spezialitäten

Schwerter Brotzeitplatte A, G, J, 8, 15 — 16,70 €
mit hausgebeiztem Schweinefilet, Schinken, Knackwurst und Cheddarkäse aus dem Buchenrauch, dazu Treber Brot, Butter und kleiner Salatgarnitur

Für 2 Personen — 26,30 €

Flammkuchen

Flammkuchen Elsässer Art A, G — 13,40 €
Knuspriger Flammkuchenboden belegt mit Crème fraîche, Bauchspeckwürfel, rote Zwiebeln und Goudakäse verfeinert mit Lauchzwiebeln

Fleischlos | Fisch | Vegan

Schwerter Schankhaus - Käsespätzle A, G — 15,80 €
In einer feinen Sahnesoße, mit geschmorten Zwiebeln und würzigen Käse gratiniert,
dazu eine Birnen-Zwiebelschmelze

Veganes Gemüsecurry G, I — 14,60 €
saisonales Gemüse in würziger Curry-Kokossauce gegart, verfeinert mit Kartoffelwürfel

Schmetterlingsnudeln A, G, 2, 15 — 15,10 €
In cremiger Waldpilzsauce, verfeinert mit Kräutern und geriebenen Bergkäse

Knusprige Forelle A, D, G — 18,90 €
gebraten in Butter, Petersilie und Zitrone dazu servieren wir Salzkartoffeln

Brauhausklassiker

Ungarisches Tokany Pfefferfleisch A, C, G — 18,10 €
Streifen vom Rinderfleisch nach ungarischer Art gegart, in pfeffriger Sauce, dazu geschwenkte Butterspätzle

Schwerter Mutzbraten A, I, J, 15 — 18,50 €
saftig geschmorter Schweinebraten in Majoran-Senf-Marinade, mit deftigem Specksauerkraut und Serviettenknödel

Schwerter Schankhaus Rostbrät'l J, 15 — 17,60 €
deftig gewürztes Schweinekammsteak mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln

Hausschnitzel vom Landschwein A, C, 11, 16 — 17,50 €
knuspriges Schnitzel aus dem Schweinerücken, mit Pommes frites und kleinem Gartensalat der Saison

Sächsischer Sauerbraten — 19,60 €
mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklöße

UNSERE HAUSSPEZIALITÄTEN MEISSNER ART

1 ½ Pfund* köstliche Spare Ribs!

Knusprig gegrillte Spare Ribs
in feuriger BBQ-Marinade

Unsere speziell für Sie ausgesuchten, extra zarten Spare Ribs werden in einer würzigen, hausgemachten Barbecue-Marinade in unserem Ofen zubereitet. Damit werden sie besonders knusprig und erhalten den typischen rauchfeinen Geschmack. Rustikal serviert mit Barbecue-Dip und Schwarzbierbrot.

Crispy grilled spare ribs in a fiery BBQ marinade

Our specially selected, extra tender spare ribs, chosen just for you, are prepared in our oven in a flavoursome, homestyle barbecue marinade. This makes them especially crispy and gives them their typical, delectably smoky taste. Served in rustic style with a barbecue dip and black lager bread.

1 ½ Pfund köstliche Spare Ribs [A, J] ..... **21,70 €**

1½ pounds* of delicious spare ribs

* Rohgewicht (gross weight)

Brauhaus-Original!

Schweinshaxe „Bischof Benno“
täglich frisch aus dem Ofen

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!

Bishop Benno's knuckle of pork fresh from the oven every day

Crispy knuckle of pork, delicately cooked in a stock made with St. Afra black lager then roasted until crispy. Our own speciality, freshly prepared for you every day in our oven!

Schweinshaxe [A, I, J, N, 2, 3, 16]
"Bischof Benno" ..... **16,90 €**

Serviert mit Bautz'ner Senf und Meerrettich, dazu Schwarzbierbrot

Bishop Benno pork knuckle

Served with Bautzen mustard, horseradish and dark beer bread

Oder mit Sauerkraut und Knödel ..... **18,90 €**

Or sauerkraut and dumplings

Meißner Original!

Halbes Schwerter Bierhähnchen

Ein ofenkross gebackenes Hähnchen, zuvor in einem würzigen Fond aus Meissner Privat Pils und ausgesuchten Kräutern mariniert. Ofenfrisch serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Schwerter beer marinated half chicken

Chicken marinated in a flavoursome mix of Meissner Privat Pils and choice herbs, oven-roasted to crispy perfection. Served fresh from the oven with our own potato salad

Bierhähnchen [A, G] ..... **17,90 €**

Serviert mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Beer-roast chicken

Served with our own potato salad

Hinweis: Die gezeigten Bilder dienen nur als Referenz, das tatsächliche Produkt kann von der Abbildung abweichen.

Erläuterungen der Allergene: A) glutenhaltiges Getreide, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Sojabohnen, G) Milch, H) Schalenfrüchte, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesamsamen, L) Lupinen, M) Weichtiere, N) Schwefeldioxid und Sulfite
Erläuterungen der Zusatzstoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) Phosphat, 8) Milcheiweiß, 9) Koffeinhaltig, 10) Chininhaltig, 11) Süßungsmittel, 12) enthält Phenylalaminquelle, 13) gewachst, 14) Taurin, 15) Nitritpökelsalz, 16) Säuerungsmittel, 17) Stabilisatoren

Key to allergens: A) cereals containing gluten, B) crustaceans, C) eggs, D) fish, E) peanuts, F) soybeans, G) milk, H) nuts, I) celery and celeriac, J) mustard, K) sesame, L) lupin, M) molluscs, N) sulphur dioxide and sulphites
Key to additives: 1) with colours, 2) with preservatives, 3) with antioxidants, 4) with flavour enhancers, 5) sulphured, 6) blackened, 7) with phosphate, 8) with lactoprotein, 9) contains caffeine, 10) contains quinine, 11) with sweetener, 12) contains source of phenylalanine, 13) waxed, 14) with taurine, 15) with nitrite pickling salt, 16) with acidifier, 17) with stabilisers

GENUSS PUR MIT UNSEREN WOCHENAKTIONEN!

Dienstag ist
Maßbiertag

1,0 l Schwerter Bier frisch vom Fass & Schmalzbemme mit saurer Gurke [A]

7,90 €

Mittwoch ist
Haxentag

Knusprige Grillhaxe aus dem Ofen & 0,3 l fassfrisches Schwerter Bier

16,90 €

Donnerstag ist
Schnitzeltag

Zartes Schweineschnitzel, Pommes frites, Salat & 0,3 l fassfrisches Schwerter Bier [A, C]

16,70 €

Dessert & Kuchen · desert & cake

Eisbecher der Saison ..... 5,80 €
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, C, G] ..... 7,40 €
Auf Vanillesauce, garniert mit Früchten und Schlagsahne

Saxon Buchteln
Sweet rolls, garnished with fruit and whipped cream

Kaffeespezialitäten · coffee

Tasse Kaffee Crema ..... 2,60 €
Pott Kaffee Crema ..... 4,20 €
Espresso ..... 2,80 €
Espresso Doppio (doppelter) ..... 4,60 €
Cappuccino [G] ..... 3,80 €
Milchkaffee [G] ..... 4,20 €
Latte Macchiato [G] ..... 3,90 €
Tasse Kakao [G] ..... 2,80 €
Tasse entkoffeinierter Kaffee ..... 2,60 €

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne [G, 1] ..... 4,80 €
Iced coffee with vanilla ice-cream and whipped cream

Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne [G, 1] ..... 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

MEISSNER SCHWERTER BIER-SPEZIALITÄTEN FRISCH VOM FASS

Helle Biere [A]	*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 €
Dunkle Biere [A]	*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 €
Saisonale Biere [A]	*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 €
Radler [A]	*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]

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

6 x 0,11 ..... 9,60 €

HELLE BIERE

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.

GENIESSEN Dem elegant herben Antrunk folgt eine anhaltend samtig-weiche 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.

GENIESSEN 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.

GENIESSEN Ein angenehm runder Bier-Genuss: vollmundig, harmonisch und abgerundet durch feine Zitrusnoten.

Vollmundig und harmonisch – mein Bier zum Feierabend

HELLE / DUNKLE 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.

GENIESSEN 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.

GENIESSEN 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.

GENIESSEN Ein sanft prickelndes Schwarzbier, das an Espresso erinnert. Röst- und Süßholznoten runden es ab.

Röstig und kantig – mein Bier zu kräftigen Speisen

SAISONALE 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.

GENIESSEN 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.

GENIESSEN 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.

GENIESSEN 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

Alkoholfreie Getränke · soft drinks

Oppacher Mineralwasser	0,25 l	2,80 €
still, medium, classic	0,75 l	5,90 €
Oppacher Tonic Water [10, 16]	0,25 l	3,00 €
Oppacher Bitter Lemon [10, 16, 17]	0,25 l	3,00 €
Oppacher Ginger Ale [1, 16]	0,25 l	3,00 €
Cariba Cola [1, 2, 9, 16]	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, 16, 17]	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,20 €
Oppacher Zitronenlimonade [2, 16]	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,20 €
Braumeisters Fassbrause [A, 1, 2, 11]	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		

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 und Traube	0,5 l	4,90 €
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 €

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 €

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	6,40 €
Weingut Hatzfelder Hof, Rheinhessen	0,75 l	21,50 €
Cuvée Sachsen, trocken	0,2 l	7,70 €
Schloss Wackerbarth, Sachsen	0,75 l	27,00 €
Goldriesling, trocken	0,2 l	7,20 €
Rothes Gut Meißen, Sachsen	0,75 l	25,20 €
Cuvée Clemens	0,2 l	7,90 €
Schloss Proschwitz, trocken	0,75 l	27,20 €

Roséweine

Rosé, halbtrocken	0,2 l	7,90 €
Rothes Gut Meißen, Sachsen	0,75 l	27,20 €

Rotweine

Cuvée Sachsen, trocken	0,2 l	8,90 €
Schloss Wackerbarth, Sachsen	0,75 l	29,90 €

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 10 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!

meißen media, 2023

April 2023

Ein Unternehmen der Privatbrauerei Schwerter Meißen GmbH
www.privatbrauerei-schwerter.de