



Teichtaverne

Speisekarte

Herzlich Willkommen in der Teichtaverne Schönfels

In unserem stilvollen Ambiente bieten wir Ihnen ein Flair mediterraner Atmosphäre mitten in unserer Region.

Wir verwöhnen Sie mit frisch zubereiteten Speisen aus hochwertigen regionalen Produkten. Bei einer gut gefüllten Taverne, braucht dies ein wenig Zeit mehr. Wir bitten um Ihr Verständnis für eine angemessene Zubereitungszeit, wir belohnen Sie mit gutem Geschmack und überbrücken diese Zeit gern mit ausgewählten Getränken und guten Weinen.

Genießen Sie den Blick zur mittelalterlichen im 12. Jahrhundert erbauten Burganlage.

***Für sportliche Aktivitäten stehen Ihnen unsere 4 Bowlingbahnen zur Verfügung.
Für unsere kleinen Gäste lädt der am Teich gelegene hauseigene Spielplatz ein.
Erfreuen Sie sich an einem Spaziergang in Schönfels rund um den Gondelteich oder zur Burg Schönfels.***





Teichtaverne

Alkoholfreie Getränke

Limonaden

Genießen Sie den frischen Genuss aus der Glasflasche!

- Coca Cola ₂₊₄₊₆ , Fanta ₂₊₃ , Sprite ₃ , MezzoMix ₂₊₃₊₄₊₆	0,33l	3,40 €
- Schweppes (Tonic ₅ , Ginger Ale ₂₊₃ , Bitter Lemon ₃₊₅)	0,20l	2,90 €

Mineralwasser

- Acqua Panna(still)	0,25l	2,60 €
	0,75l	5,90 €
- San Pellegrino (medium)	0,25l	2,60 €
	0,75l	5,90 €

Fruchtsäfte – Granini

Genießen Sie den puren Genuss aus der kleinen Flasche!

- Apfel ₁	0,20l	2,90 €
- Orange ₁	0,20l	2,90 €
- Pfirsich ₁	0,20l	2,90 €
- Erdbeere ₁	0,20l	3,20 €
- Schwarze Johannisbeere ₁	0,20l	2,90 €

Traubensaft – Winzergenossenschaft Meißen

Genießen Sie die Aromen der sächsischen Trauben!

Fruchtsaft-Schorle

- vom naturtrüben Apfelsaft ₁	0,30l	3,90 €
- von schwarzer Johannisbeere ₁	0,30l	3,90 €
- mit Erdbeersaft ₁	0,30l	4,20 €
- Traubensaft – von sächsischen Trauben	0,30l	4,90 €



Teichtaverne

Biere

- Sternquell Pils (vom Fass)	0,25l	2,50 €
	0,40l	3,40 €
- Radler ₃ / Bier-Cola ₂₊₄₊₆	0,25l	2,50 €
	0,40l	3,40 €
- Köstritzer Schwarzbier	0,33l	3,40 €
- Kapuziner Hefeweizen (hell, dunkel, alkoholfrei hell)	0,50l	4,40 €
- Wernesgrüner Pils – alkoholfrei	0,33l	3,40 €

Aperitifs

- „ Graf von Wackerbarth “ (trocken, halbtrocken) aus dem Hause Schloss Wackerbarth Seine Qualität zeichnet sich durch fruchtige Aromen und ein feinperliges Mousseux aus.	0,10l	4,20 €
- Sanbitter von San Pellegrino ₁₊₂ - alkoholfrei	0,10l	3,50 €
- PriSecco „aus der Beerenfrucht“ – alkoholfrei Sektgenuss aus der Manufaktur Jörg Geiger	0,20l Piccolo	6,90 €
- Martini extra dry ₁ – mit grüner Olive ₁	0,05l	5,20 €
bianco ₁ – mit Zitrone	0,05l	5,20 €
rosato ₁₊₂ – mit Orange	0,05l	5,20 €
- Aperol Spritz ₁₊₂₊₅	0,25l	5,90 €
- Aperol Spritz ₂ – alkoholfrei	0,25l	4,90 €



Teichtaverne

Offene Weiß- & Rotweine

Weißweine (0,2l)

- **Retsina „Malamatina“** (geharzt & trocken in der 0,25l-Flasche) 4,90 €
*Aus dem Hause Malamatina
Der typische und traditionelle Wein zur griechischen Bauernküche.*

- **„Bennoschoppen“** (trocken, halbtrocken) oder als Schorle 5,50 € / 4,50 €
*aus dem Hause Winzergenossenschaft Meißen
Diese Weine bestechen durch eine fruchtige Frische und eignen sich sowohl als Begleiter mediterraner Gerichte und als süffiger Tropfen für jede Gelegenheit.*

- **„Trebiano“** (trocken) 5,90 €
*aus dem Hause Cantina Tollo (Italien)
Typisch italienisch entführt Sie dieser Wein mit seinem frisch-exotischen Duft in den Süden Italiens. Leicht, fruchtig mit wenig Säure - genießen Sie diesen köstlichen Tropfen.*

- **„Cuveè Meissenweiss Q.b.A“** (halbtrocken) 6,50 €
*aus dem Rothes Gut Meißen (Sachsen)
Der Cuvée wurde aus den Rebsorten Muscaris, Müller-Thurgau, Helios und Solaris gekellert und ausgebaut.
Der Wein stellt sich als unkomplizierter Allrounder dar, der eine erfrischende Säurestruktur und Restsüße besitzt.*

Rotweine (0,2l)

- **„Rossocupo“** (trocken) 5,90 €
*aus dem Hause Torrevento (Italien)
Köstlicher Rotwein komponiert aus der Merlot- und Primitivo-Traube mit intensiven Bukett nach reifen Früchten mit einem Hauch würziger Noten.*

- **„Aglanico Puglia“** (trocken) 5,90 €
*aus dem Hause Torrevento (Italien)
Intensiv rubinrot, mit Aromen roter Beeren von dezenter Würze nuanciert.
Im anhaltenden Nachhall leben pfeffrige Noten auf.*

- **„Conte Dulcis“** (halbtrocken) 5,90 €
*aus dem Hause Bonfante & Chiarle (Italien)
Dieser Rotwein (eine Spezialität aus dem Piemont) brilliert im Glas mit einem Rubinrot. Am Gaumen entfaltet sich eine Sinfonie von Frucht und Schokolade.*

- **„Sedna DOP Primitivo“** (trocken) 6,90 €
*aus dem Hause Weingut Vigneti del Salento (Italien)
Der Wein besitzt eine tiefdunkle, purpurschwarze Farbe mit leicht violetten Reflexen. Das traumhafte Aromenbouquet ist dicht und sehr konzentriert mit Noten von reifen schwarzen Früchten und Gewürz.*



Teichtaverne

Sekt / Champagner

- **„PriSecco - aus der Beerenfrucht“** 0,75l 24,50 €
*die alkoholfreie Alternative
aus der Manufaktur Jörg Geiger*
- **„Graf von Wackerbarth“** (trocken, halbtrocken, rosè) 0,75l 24,50 €
*aus dem Hause Schloss Wackerbarth
Seine Qualität zeichnet sich durch fruchtige Aromen und ein feinperliges
Mousseux aus. Genuss auf höchstem Niveau aus Radebeul in Sachsen.*
- **„Cuveè Tradition Sachsen“** (brut, halbtrocken) 0,75l 33,50 €
*aus dem Hause Schloss Wackerbarth
Eine Sektrarität aus handverlesenen sächsischen Trauben.
Nach klassischer Flaschengärung gereift und von Hand gerüttelt.*
- **„Dresdner Engel“** (trocken) *Magnumflasche* 1,5l 59,50 €
0,375l 15,90 €
*aus dem Hause Schloss Wackerbarth
Zelebrieren Sie Ihren Sektgenuss im Groß- oder Kleinformat. Kunst und Genuss aus Sachsen –
in dieser Tradition steht auch dieser Sekt. Eine Kreation von edlen Gewächsen in der Flasche gereift.*
- **„Champagner Moët & Chandon Impèrial“** (brut) 64,50 €
*aus dem Hause Moët
Ein Champagner mit attraktiver Frucht, gestützt von einer frischen Säure und
einer geschmeidigen Textur. Er gehört weltweit zu den beliebtesten Champagner.*
- **„Champagner Moët & Chandon Ice Impèrial“** (halbtrocken) 84,50 €
*aus dem Hause Moët
Dieser einmalige Champagner zeigt eine kräftige dunkelgoldene Farbe und einen intensiven Duft nach
tropischen Früchten. Er ist der erste Champagner der speziell für den Genuss auf Eis kreiert wurde und eine
noch nie dagewesene Aromatik verspricht.*



Teichtaverne

Weißweine (Flasche 0,75l)

- **„Genussmensch“** (trocken) 29,50 €
aus dem Hause Karl Friedrich Aust
*Fruchtig, mineralisch, süffig, elegant – ein Cuveè zum Verlieben
oder anders gesagt ein typisch sächsischer Tropfen.*
- **„Scheurebe“** (trocken) 31,90 €
aus dem Hause Rothes Gut Meißen
*So muss eine Scheurebe schmecken, tolles fruchtiges Bukett und was der Duft verspricht,
hält der Geschmack. Ein Feuerwerk der Aromen.*
- **„Grauburgunder“** (trocken) 32,90 €
aus dem Hause Prinz zur Lippe
*Ein eleganter Essensbegleiter, vollmundig mit Nachgang und dennoch mit einer
finessenreichen Restsüße, die diesen Burgunder harmonisch macht, ein würdiger Tropfen.*
- **„Traminer“** (trocken) 27,50 €
aus Hause Winzergenossenschaft Meißen
*Kaum zu glauben, ein typischer Traminer aus Sachsen mit einem Bukett von Rosen
und einem Geschmack nach getrocknetem Obst harmonisch in Süße gehüllt.*
- **„Pinot Grigio“** (trocken) 24,50 €
aus dem Hause Kellerei Kurtatsch (Südtirol)
*Er strahlt im leuchtenden strohgelb. Der Duft ist geprägt von Birne, Zitrone
und tropischen Früchten. Am Gaumen ist er dicht, kräftig mit lebendigem Nachhall.*
- **„Cuvèe Sachsen“** (trocken, halbtrocken) 27,50 €
aus dem Hause Schloss Wackerbarth
*Köstlich leicht, komponiert aus sächsischen Trauben atmet er den feinen, fruchtigen Duft
der sächsischen Trauben und die sanfte Harmonie des Elbtales.*
- **„Castelli del Duca“** (halbtrocken) 24,50 €
aus dem Hause Medici Ermete (Italien)
*Dieser Malvasia – Wein, aus einer der ältesten Rebsorten der Welt, besticht durch
den harmonischen Geschmack von tropischen Noten und Zitrusfrüchten.*
- **„Cabernet Blanc“** (feinfruchtig - lieblich) 27,50 €
aus dem Hause Winzergenossenschaft Meißen
*Frisch eingeschenkt präsentiert er den Duft von Ananas und Stachelbeere. Durch die enorme
Mineralität eingebunden in feine fruchtige Noten entsteht ein lang anhaltender Nachhall am Gaumen.*



Teichtaverne

Rotweine (Flasche 0,75l)

- **„Rossocupo“ (trocken)** 24,50 €
aus dem Hause Torrevento (Italien)
Köstlicher Rotwein komponiert aus der Merlot- und Primitivo-Traube
mit intensiven Bukett nach reifen Früchten mit einem Hauch würziger Noten.
- **„Nymfeotos“ (trocken)** 24,50 €
aus dem Hause Vaeni Naoussa (Griechenland)
Feine Noten von Oregano, Zimt und Zedernholz – 6 Monate im Barrique-Fass gereift.
- **„IL DIVINO“ (trocken)** 28,50 €
aus dem Hause Cellaro (Italien)
Dieser Wein ist feurig und harmonisch zugleich. Aromen von reifen Brombeeren
ergeben einen langanhaltenden Nachhall, jeder Tropfen ist pures Sizilien.
- **„Fredericke“ (trocken)** 33,90 €
aus dem Hause Prinz zur Lippe
Dieser Cuveè besticht durch seine Ausgewogenheit und Leichtigkeit. Weder seine Tannine
noch die elegante Restsüße dominieren – elegant und das aus Sachsen.
- **„Edition Elbflorenz“ (trocken)** 33,50 €
aus dem Hause Schloss Wackerbarth
Feinfruchtig trocken, ein Wein von bezaubernden Rot, komponiert aus
Dornfelder, Regent und Spätburgunder mit einer frischen Nuance.
- **„Ultima Passione“ (trocken)** 34,50 €
aus dem Hause Vignetti del Salento
Ein Wechselspiel von Fruchtigkeit und feiner Würze, elegant abgestimmter Tannine
bis zum perfekten Finale. Er strahlt in einem leidenschaftlichem Dunkelviolett.
- **„Sessantanni 60“ (trocken)** 49,50 €
aus dem Hause Cantine San Marzano
Dieser Primitivo Apuliens ist Kult! Komplexes und fruchtiges Bouquet mit Aromen
von Kirsche, Zwetschke, Tabak und Kakao, das sich in einem außergewöhnlich
samtigen und zugleich wuchtigen Körper bettet – einmalig.
- **„Tignanello IGT 2013“ (trocken)** 99,50 €
aus dem Hause Antinori
Weltberühmter und geschätzter Toskaner. Ziegelrot im Glas, mit orientalischen
Gewürzen und einer Spur frischer Minze. Ein gebündeltes Kraftpaket.



Teichtaverne

Rosè- & Dessertweine

Rosèwein (0,75 l)

- „**Rosato**“ (trocken) 23,50 €
aus dem Hause Torrento (Italien)
Pink mit violetten Reflexen und eine schöne Frische umgarnt die Noten von exotischen Früchten. Der Geschmack ist voll und kräftig.
- „**Cuveè Rosè**“ (halbtrocken) 26,90 €
aus dem Hause Rothes Gut Meißen
Sehr süffig und gehaltvoll – passt hervorragend zum Essen oder zum Genießen in geselliger Runde. Vor allem seine lange Komplexität mundet herrlich.

Dessertwein – perfekt zu einem krönenden Abschluss

- „**Vigneti Zabu**“ (süß – 0,5 l) 39,50 €
aus dem Hause Passito (Italien)
Er zeigt pures Gold im Glas. Das Aromenkonzert aus intensiven Noten von Mandarinen und getrockneten Feigen verwöhnen die Nase und enden in einem perfekten Finale.
- „**2002 - Riesling Eiswein Meißner Kapitelberg**“ (edelsüß – 0,38 l) 39,50 €
aus dem Hause Winzergenossenschaft Meißen
Die Trauben werden erst bei einer Temperatur von - 8 °C gelesen. Charakteristisch für Eiswein ist die Verbindung von konzentrierter Süße und hoher Säure. Dies macht unseren gereiften Eiswein zu einem beeindruckenden Wein und zum Begleiter edler Desserts.
- „**Moscato Passito - Palazzina**“ (süß – 0,375 l) 24,50 €
aus dem Hause Araldica Vini Piemontesi - Piemont
Am Gaumen verschmelzen die reiche Süße, die feine Säure und ein Hauch Eichenholz. Er harmoniert besonders zum Dessert.



Teichtaverne

Digestif

	<u>2cl</u>	<u>4cl</u>
- Ouzo 12 38% vol.	2,60 €	4,40 €
- Ouzo Plomari 40% vol.	2,60 €	4,40 €
- Ramazotti 30% vol.	2,60 €	4,40 €
- Fernet Branca 39% vol.	2,90 €	4,90 €
- Metaxa „7 Stern“ 40% vol.	3,20 €	5,40 €
- Metaxa „Grande Fine“ – 15 Jahre im Fass gereift 40% vol.	4,40 €	7,50 €
- Metaxa „Private Reserve“ – 30 Jahre im Fass gereift 40% vol.	7,50 €	12,80 €
- Grappa Nardini „Bassano“ 40% vol.	3,50 €	5,90 €
- Grappa Nardini „Bassano Riserva“ – 3 Jahre im Fass gereift 50% vol.	3,90 €	6,50 €
- Methexis aus der Muskateller-Traube (griech. „Grappa“) 40% vol.	3,50 €	5,90 €
- Tresterbrand (Winzergenossenschaft Meißen) 42% vol.	3,50 €	5,90 €
- Williamschistbrand - Reserva (Roner) 42% vol.	3,70 €	5,90 €
- Obstler – Cuveè von Apfel und Birne (Prinz zur Lippe) 40% vol.	3,90 €	6,40 €
- Himbeergeist (Prinz zur Lippe) 42% vol.	3,90 €	6,40 €
- Glenfiddich – 12 Jahre 40% vol.	4,20 €	7,10 €
- Baileys₂ 17% vol.	2,90 €	4,90 €
- Weinbergspfirsich - Likör (Prinz zur Lippe) 25% vol.	3,50 €	5,90 €
- Quitten - Likör (Prinz zur Lippe) 25% vol.	3,50 €	5,90 €
- Wein - Likör (Winzergenossenschaft Meißen) 20% vol.	2,90 €	4,90 €
- Hausgemachter Limoncello 40% vol.	3,20 €	5,40 €



Teichtaverne

Warme Getränke - Spezialitäten von Segafredo

- Kaffee	2,40 €
- Espresso / Espresso doppelt	2,30 € / 3,90 €
- Espresso Macchiato / Espresso Macchiato doppelt	2,50 € / 4,20 €
- Cappuccino	2,90 €
- Latte Macchiato	3,60 €
- Milchkaffee	3,20 €
- Heiße Schokolade	3,20 €
- <u>Tee</u> (Tasse)	2,90 €
<i>Darjeeling</i>	
<i>Grüner Tee mit Lemon</i>	
<i>Pfefferminz</i>	
<i>Rote Früchte</i>	
<i>Früchte Himbeere/Pfirsich</i>	
<i>Kamille</i>	
<i>Lemon & Ginger</i>	



Teichtaverne

Vorspeisen – dazu genießen Sie unser hausgebackenes Brot

Kalte Vorspeisen

- **Zaziki** - feinste original mediterrane Zutaten 4,50 €
- grüne **Oliven**, aus Chalkidiki und braune **Oliven** aus Kalamata 5,50 €
- **Vitello Tonnato** (dünn geschnittenes Kalbfleisch) mit Thunfischsoße, 9,90 €

Salate (klein / groß)

- **Krautsalat** – landestypisch und handgemacht 4,50 €/ 7,90 €
- **Bauernsalat** (aus Tomaten, Gurke, Schafskäse, Oliven und roten Zwiebeln) 5,80 €/ 10,90 €

Warme Vorspeisen

- **Rote gegrillte Paprika** gefüllt mit Schafskäse und Zaziki 5,90 €
- **Gegrillte Peperoni**, in Olivenöl und Zaziki 5,50 €
- **Gegrillter Schafskäse** mit roten Zwiebeln, Tomate & Peperoni 6,90 €
- zwei **Bruschetta** mit Strauchtomaten und roten Zwiebeln 4,90 €

Suppe

- **Saisonale Suppe** – unser Service informiert Sie gern!



Teichtaverne

Hauptspeisen

Grillspezialitäten

Zu den folgenden Speisen reichen wir Ihnen mediterrane Kritharaki und Rosmarinkartoffeln, Zaziki und einen landestypischen Krautsalat. Genießen Sie dazu die hauseigene Metaxa-Soße (3,50 €).

- Hausgemachter & selbst eingelegter **Gyros** vom Drehspieß mit Scheiben von violetter Zwiebel 15,50 €
- Zwei saftige **Bifteki** vom Rind & Schwein mit griechischem Schafskäse gefüllt 15,50 €
- Gegrillte **Hähnchenbrustfilets** 15,50 €
- **Grillplatte** (hausgemachter Gyros, Hähnchenbrustfilet, Bifteki) 17,90 €

Aus dem Backofen

- **Geschmorrte Lammhaxe** mit original griechischem Schafskäse, Wurzelgemüse & Kartoffeln 17,90 €
- **Überbackener Gyros** mit Käse in Metaxasoße dazu Kritharaki und Rosmarinkartoffeln 16,50 €

Oder genießen Sie:

Mediterranen Fisch nach Tagesangebot – unser Service informiert Sie gern!

*Pro zusätzlicher Beilage, wie Kritharaki oder Rosmarinkartoffeln berechnen wir 3,50 €.
Für unser hausgebackenes Brot berechnen wir Ihnen pro Portion 1,50 €.*



Teichtaverne

Pizza

- | | |
|---|---------|
| - Pizzabrot mit Knoblauch-Olivenölkruste | 5,90 € |
| - Margherita (Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum) | 7,90 € |
| - Salami (Tomatensoße, Mozzarella, Salami) | 8,90 € |
| - Pizza Bauernschinken (Tomate, luftgetrockneter Bauernschinken, Mozzarella, Rucola, Parmesansplitter) | 11,90 € |
| - Speziale (Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Schinken, Champignon, Peperoni) | 10,90 € |
| - Hawaii (Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Ananas) | 10,50 € |
| - Calzone (Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Ei, Champignon, Oregano) | 10,90 € |
| - Gyros (hausgemachter Gyros, Schafskäse, rote Zwiebeln) | 12,50 € |

Pro zusätzlicher Zutat berechnen wir 1 €.

Schaffen Sie Ihre Portion nicht, kein Problem. Nehmen Sie Ihre Speisen mit nach Hause - wir berechnen Ihnen pro Verpackung 0,50 € pro Behälter.



Teichtaverne

Dessert

- **Panna Cotta** mit hauseigener Fruchtsoße 5,90 €
- **Crème brûlée** 6,50 €
- Zweierlei hausgemachtes **Sorbet** im Gläschen 5,90 €



Gern stellen wir Ihnen einen Gutschein zum Verschenken mit dem von Ihnen gewünschten Betrag aus. Optisch attraktiv verschenken Sie eine tolle Zeit in unserem Hause.



Wir planen und organisieren Ihre Veranstaltung nach Ihren individuellen Vorstellungen. Sprechen Sie uns an!

Öffnungszeiten:

Montag & Dienstag	Ruhetag	
Mittwoch & Donnerstag	17 – 22 Uhr	Küchenschluss: 20:30 Uhr
Freitag & Samstag	17 – 24 Uhr	Küchenschluss: 21:30 Uhr
Sonntag & Feiertag	11 – 14 Uhr	Küchenschluss: 13:30 Uhr

Zusatzstoffe:

1 Konservierungsmittel	2 Farbstoff	3 Antioxidationsmittel
4 Phosphat	5 chininhaltig	6 coffeinhaltig

Liebe Gäste, bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gern Auskunft.