



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	2,60 €
	0,40l	3,60 €
- Radler ₃ / Bier-Cola ₂₊₄₊₆	0,25l	2,60 €
	0,40l	3,60 €
- Köstritzer Schwarzbier	0,33l	3,40 €
- Kapuziner Hefeweizen (hell, dunkel, alkoholfrei hell)	0,50l	4,50 €
- Wernesgrüner Pils – alkoholfrei	0,33l	3,40 €

Aperitifs

- Sekt „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	3,90 €
- 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	5,50 €
bianco ₁ – mit Zitrone	0,05l	5,50 €
rosato ₁₊₂ – mit Orange	0,05l	5,50 €
- Aperol Spritz ₁₊₂₊₅	0,25l	6,90 €
- Aperol Spritz ₂ – alkoholfrei	0,25l	5,90 €
- Limoncello Spritz (mit Limoncello, Prosecco und Zitrone)	0,25l	6,90 €
- Lillet Berry (mit Tonic ₅ , Himbeeren und Minze)	0,25l	6,90 €



Teichtaverne

Offene Weiß- & Rotweine

Weißweine (0,2l)

- „**Trebbiano**“ (trocken) oder als Schorle 5,90 € / 4,90 €
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.
- „**Bennoschoppen**“ (halbtrocken) oder als Schorle 5,90 € / 4,90 €
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.
- „**Riesling**“ (trocken) 7,90 €
aus dem Hause Weingut Schloss Proschwitz
Geschmeidig und ausgesprochen harmonisch mit einem Potpourri aus vollreifer Mango, Passionsfrucht, Ananas und mit einer eleganten Süße im Abgang.
- „**Bacchus**“ (trocken) 7,90 €
aus dem Hause Karl Friedrich Aust aus Radebeul in Sachsen
Dieser Bacchus zeigt das Potenzial der Cool Climate Weine. Seine herrliche Aromatik erinnert an schwarze Johannisbeere und frischen Apfel – ein tolles Süße-Säurespiel.

Rotweine (0,2l)

- „**Aglianico Puglia**“ (trocken) 6,50 €
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.
- „**Friederike**“ (trocken) 7,90 €
aus dem Hause Prinz zur Lippe in Proschwitz Sachsen
Dieser Cuvée besticht durch seine Ausgewogenheit und Leichtigkeit. Weder seine Tannine noch die elegante Restsüße dominieren – elegant und das aus Sachsen.
- „**Sedna DOP Primitivo**“ (trocken) 7,90 €
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

- **„Graf von Wackerbarth“** (trocken, halbtrocken, rosè) 0,75l 24,90 €
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.
- **„Benno von Meissen“ Sparkling Blanc, rosè - alkoholfrei** 0,75l 24,90 €
aus Hause Winzergenossenschaft Meißen
Eine lebendige Perlage im Glas und am Gaumen macht Lust auf mehr. Frisch und süffig ist dieser Sekt die Empfehlung für alle, die ohne Kompromisse genießen wollen.
- **„Cuveè Tradition Sachsen“** (brut, halbtrocken) 0,75l 33,90 €
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 64,90 €
0,375l 16,90 €
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) 64,90 €
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) 84,90 €
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)

- **„Traminer“** (trocken) 24,90 €
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.
- **„Castelli del Duca“** (lieblich) 24,90 €
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.
- **„Müller Thurgau Q.b.A“** (trocken) 26,90 €
aus dem Hause Rothes Gut Meißen
Dieser gut strukturierte Wein besticht durch feinsinnige Aromen nach weißen Blüten, Apfel, Pfirsich und dezenten Muskatnoten, welche ihre Wirkung nach einer Weile verstärkt entfalten.
- **„Genussmensch“** (trocken) 26,90 €
aus dem Hause Karl Friedrich Aust aus Radebeul in Sachsen
Fruchtig, mineralisch, süffig, elegant – ein Cuvée aus Müller-Thurgau und Kerner.
- **„Riesling“** (trocken) 28,90 €
aus dem Hause Karl Friedrich Aust aus Radebeul in Sachsen
Sein zarter Duft nach Pfirsich und fruchtig-mineralische Noten im Geschmack machen diesen Wein zu einem Genusslebnis.
- **„Riesling - VDP“** (halbtrocken) 29,90 €
aus dem Hause Weingut Schloss Proschwitz
„Die Königin der weißen Reborten“ - geschmacklich sind eingekochte Birnen und Orangemarmelade mit einer fein strukturierten Säure und salziger Mineralität perfekt im Gleichgewicht.
- **„Grauburgunder“** (trocken) 29,90 €
aus dem Hause Weingut Schloss Wackerbart
Genießen Sie diesen Grauburgunder mit feinen Noten von Quitte und Mirabelle, abgerundet von saftiger Grapefruit und feinen Nuss-Aromen.
- **„Scheurebe - VDP“** (trocken) 31,90 €
aus dem Hause Weingut Schloss Proschwitz
Am Gaumen wunderbar weich füllt Sie den Mund mit einer Fülle an reifen Fruchtaromen von Pfirsich und Marille und Limette. Die Mineralität ist gut schmeckbar und hält lange nach.



Teichtaverne

Rotweine (Flasche 0,75l)

- „**Nymfeotos**“ (trocken) 23,90 €
aus dem Hause Vaeni Naoussa (Griechenland)
Feine Noten von Oregano, Zimt und Zedernholz – 6 Monate im Barrique-Fass gereift.
- „**Rossocupo**“ (trocken) 23,90 €
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.
- „**IL DIVINO**“ (trocken) 26,90 €
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.
- „**Ultima Passione**“ (trocken) 28,90 €
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.
- „**Regent**“ (trocken) 30,90 €
aus dem Hause Rothes Gut Meißen
In einem tiefen Rubinrot tritt er mit seinen sortentypischen Aromen von schwarzer Kirsche, Holunder, Brombeere und Pflaume in Erscheinung. Der Abgang wirkt würzig und süffig.
- „**Genussmensch - Spätburgunder**“ (trocken) 33,90 €
aus dem Hause Karl Friedrich Aust Radebeul in Sachsen
Dieser Wein reifte im französischen Holzfass. Fruchttige Kirscharomen und weiche Tannine prägen diesen ausgewogenen Spätburgunder mit Hang zur Lebensfreude.
- „**Sessantanni 60**“ (trocken) 49,90 €
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) 99,90 €
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)** 23,90 €
aus dem Hause Torrevento (Italien)
Pink mit violetten Reflexen und eine schöne Frische umgarnt die Noten von exotischen Früchten. Der Geschmack ist voll und kräftig.
- **„Cuvée 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

- **„Moscato Passito - Palazzina“ (süß – 0,375 l)** 24,90 €
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.
- **„Vigneti Zabu“ (süß – 0,5 l)** 39,90 €
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)** 39,90 €
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.



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 – Cuvée 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

- mit hausgebackenem Gebäck

- Kaffee	2,40 €
- Espresso / Espresso doppelt	2,30 € / 4,00 €
- 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)	3,20 €
<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 4,90 €
- grüne **Oliven** aus Chalkidiki und braune **Oliven** aus Kalamata 5,90 €
- **Carpaccio von der Rinderhüfte** mit Kürbiscrème und sächsischem Balsamico von Schloss Proschwitz 12,90 €
- **Vorspeisenplatte für Zwei** (Zaziki, Oliven, Römersalat mit roter Beete Antipasti, italienischer Schinken, Parmesanstücke) 19,90 €

Salate (klein / groß)

- **Krautsalat** – landestypisch und handgemacht 4,90 € / 8,50 €
- **Römersalat mit roter Beete** und spanischem Ziegenkäse aus Fuerteventura 7,90 € / 13,90 €

Warme Vorspeisen

- **Gegrillte Peperoni** in Olivenöl und Zaziki 5,90 €
- **Gegrillter Schafskäse** mit buntem Paprika, Zwiebeln & Chili 6,90 €
- **Maishähnchenfiletstücke** mit frischen Pfifferlingen und geriebenem Ciabatta 10,90 €

Suppe

- **Saisonale Suppe** – unser Service informiert Sie gern! 6,90 €

Pro zusätzlicher Portion unseres hausgebackenen Brotes berechnen wir Ihnen 1,50 €.



Teichtaverne

Hauptspeisen

- **Überbackener hausgemachter Gyros** vom Drehspieß
mit Käse in Metaxasoße und gebackenen Kräuterkartoffeln 16,90 €
- Zwei mit **Schafskäse gefüllte Bifteki** dazu Kritharaki in Tomatensoße,
Zaziki und hausgemachten Krautsalat 16,90 €
- hausgemachte **Lasagne vom heimischen Wild** mit Gartenkürbis 13,90 €
- italienische **Pasta mit frischen Pfifferlingen in Rahm**
und frisch geriebenen Parmesan 14,90 €
→Zusätzlich mit Maishähnchenfiletstücken 18,90 €
- **Boeuf bourguignon** (geschmortes Rindfleisch in Burgunderwein) dazu
Kartoffel –Püree von gebackenen Kartoffeln und gebratene Champignons 20,90 €
- **Hirschkeulensteak** (200g) mit gebackenen Kürbisspalten,
dazu Kräuterkartoffeln und sächsische Rotweinbutter 23,90 €

Oder genießen Sie:

frischer Fisch nach Tagesangebot mediterran zubereitet – unser Service informiert Sie gern!

Pro zusätzlicher Beilage berechnen wir Ihnen 3,50 €, für frischgeriebenen Parmesan 2,90€.

Schaffen Sie Ihre Portion nicht, kein Problem. Nehmen Sie Ihre Speisen mit nach Hause - wir berechnen Ihnen pro Verpackung 1 €.



Teichtaverne

Pizza

- | | |
|---|---------|
| - Pizzabrot mit Knoblauch-Olivenölkruste | 5,90 € |
| - Margherita
(Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum) | 7,90 € |
| - Salami
(Tomatensoße, Mozzarella, Salami) | 9,90 € |
| - Bauernschinken
(Tomate, Mozzarella, luftgetrockneter Bauernschinken,
Rucola, Parmesansplitter) | 12,90 € |
| - Speziale
(Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Schinken, Champignon, Peperoni) | 11,90 € |
| - Thunfisch
(Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln) | 12,90 € |
| - Gyros
(Tomatensoße, Mozzarella, hausgemachter Gyros,
Schafskäse, rote Zwiebeln) | 12,90 € |

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 1 €.



Teichtaverne

Dessert

- hausgemachtes **Cappuccino-Eis** mit Schokoladendecke 5,90 €
- Zweierlei hausgemachtes **Sorbet** im Gläschen 6,90 €
- „**Tarta de Manzana**“ spanischer warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis 7,90 €



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 und Terminen. Sprechen Sie uns an!

Öffnungszeiten „September – April“:

Montag & Dienstag Ruhetag
Mittwoch & Donnerstag 17:00 – 21 Uhr (Küchenschluss: 20:30 Uhr)
Freitag & Samstag 17:00 – 23 Uhr (Küchenschluss: 21:00 Uhr)
Sonntag 11:00 – 14 Uhr (Küchenschluss: 13:30 Uhr)
Feiertage – nur mit Vorreservierung

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.