



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 frischer traditioneller Küche aus hochwertigen Produkten und ausgewählten Getränken.

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

Für sportliche Aktivitäten stehen Ihnen unsere 4 Bowlingbahnen und unsere Boote mit eigenem Bootssteg 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 ¹⁺³⁺⁴⁺⁷ , Fanta ³⁺⁵ , Sprite ⁵	0,33l	3,20 €
- Schweppes (Tonic ² , Ginger Ale ² , Wildberry)	0,20l	2,70 €

Mineralwasser

- Acqua Panna(still)	0,25l	2,40 €
	0,75l	5,50 €
- San Pellegrino (medium)	0,25l	2,40 €
	0,75l	5,50 €

Fruchtsäfte – Granini⁵

Genießen Sie den puren Genuss aus der kleinen Flasche!

- Apfel	0,20l	2,90 €
- Orange	0,20l	2,90 €
- Grape pink (Grapefruit)	0,20l	2,90 €
- Pfirsich	0,20l	2,90 €
- Erdbeere	0,20l	3,20 €
- Schwarze Johannisbeere	0,20l	2,90 €

Traubensäfte – Winzergenossenschaft Meißen⁵

Genießen Sie die Aromen der sächsischen Trauben!

- von der Rebsorte Scheurebe	0,20l	3,90 €
- von der Rebsorte Dornfelder	0,20l	3,90 €

Fruchtsaft-Schorle⁶

- vom naturtrüben Apfelsaft	0,30l	3,90 €
- von Schwarzer Johannisbeere	0,30l	3,90 €



Teichtaverne

Biere

- Sternquell Pils (vom Fass)	0,25l	2,40 €
	0,40l	3,40 €
- Radler _s	0,25l	2,40 €
	0,40l	3,40 €
- Köstritzer Schwarzbier	0,33l	3,20 €
- Kapuziner Hefeweizen (hell, dunkel, alkoholfrei)	0,50l	4,20 €
- Wernesgrüner Pils – alkoholfrei	0,33l	3,20 €

Aperitifs

- Sanbitter von San Pellegrino _s - alkoholfrei	0,10l	3,20 €
- PriSecco „aus der Beerenfrucht“ – alkoholfrei Sektgenuss aus der Manufaktur Jörg Geiger	0,20l Piccolo	6,40 €
- Martini - (Spezialität ursprünglich aus Turin) extra dry – mit grüner Olive	0,05l	4,80 €
bianco – mit Zitrone	0,05l	4,80 €
rosato – mit Orange	0,05l	4,80 €
- Aperol Spritz _s (Spezialität ursprünglich aus Venedig)	0,25l	5,50 €
- Aperol Spritz _s – alkoholfrei	0,25l	4,90 €



Teichtaverne

Sekt / Champagner

- **„PriSecco - aus der Beerenfrucht“** – Rosenzauber, Weißduftiger, ... 0,75l 22,50 €
*die alkoholfreie Alternative
aus der Manufaktur Jörg Geiger*
- **„Graf von Wackerbarth“** (trocken, halbtrocken, rosè) 0,75l 22,50 €
*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.*
- **„Champagne 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

Offene Sekte, Weiß- & Rotweine

Sekte (0,1l)

- „**Graf von Wackerbarth**“ (trocken, halbtrocken) 3,90 €
aus dem Hause Schloss Wackerbarth
Seine Qualität zeichnet sich durch fruchtige Aromen und ein feinperliges Mousseux aus.

Weißweine (0,2l)

- **Retsina „Malamatina“** (geharzt & trocken in der 0,25l-Flasche) 4,40 €
Aus dem Hause Malamatina
Der typische und traditionelle Wein zur griechischen Bauernküche.
- „**Bennoschoppen**“ (trocken, halbtrocken) oder als Schorle 4,90 € / 4,20 €
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.
- „**Pinot Grigio**“ (trocken) 5,20 €
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.

Rotweine (0,2l)

- „**Rossocupo**“ (trocken) 5,20 €
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) 4,90 €
aus dem Hause Vaeni Naoussa (Griechenland)
Feine Noten von Oregano, Zimt und Zedernholz – 6 Monate im Barrique-Fass gereift.
- „**Bennoschoppen**“ (trocken) 5,20 €
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.
- „**Conte Dulcis**“ (halbtrocken) 5,20 €
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.



Teichtaverne

Weißweine (Flasche 0,75l)

- **Retsina Gold** (geharzt & trocken – 0,5l) 12,50 €
aus dem Hause CAIR (Griechenland)
Ein hervorragender und zugleich außergewöhnlicher Retsina von der Sonneninsel Rhodos mit Fruchtgeschmack und dem Duft der Pinienbäume.
- **„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.
- **„Cuvèe Sachsen“** (trocken) 27,50 €
aus dem Hause Schloss Wackerbarth
Köstlich leicht, komponiert aus Riesling, Müller-Thurgau und Scheurebe atmet er den feinen, fruchtigen Duft der sächsischen Trauben.
- **„Cuvèe Sachsen“** (halbtrocken) 27,50 €
aus dem Hause Schloss Wackerbarth
Angenehm fruchtig, komponiert aus Riesling und Müller-Thurgau, versprüht er die leichte Frische und die sanfte Harmonie des Elbtales.
- **„Sauvignon Blanc“** (trocken) 27,50 €
aus dem Hause Winzergenossenschaft Meißen
Diese sächsische Köstlichkeit entfaltet im Glas Aromen von Stachel- und Johannisbeeren. Ein angenehmes Säurespiel und leichte Würze gepaart mit Frucht ... - genießen sie es.
- **„Cabernet Blanc“** (feinfruchtig) 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.
- **„Traminer - Bereich Meißen QbA“** (trocken) 31,50 €
aus dem 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.



Teichtaverne

Rotweine (Flasche 0,75l)

- **„Aglianico Puglia“** (trocken) 25,50 €
aus dem Hause Torrevento (Italien)
Intensiv rubinrot, mit Aromen roter Beeren von dezenter Würze nuanciert. Im anhaltenden Nachhall leben pfeffrige Noten auf.
- **„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.
- **„Primitivo Sedna“** (trocken) 32,50 €
aus dem Hause Farnese Vini
Fruchtig und opulent – traditionell und samtig mit einer hervorragenden Fruchtnote – so schmeckt dieser außergewöhnliche tiefdunkle Primitivo.
- **„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.

Dessertwein – perfekt zu einem krönenden Abschluss

- „**Vigneti Zabù**“ (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 (2 cl)

- Metaxa „7 Stern“ 40% vol.	3,20 €
- Metaxa „Grande Fine“ – 15 Jahre im Fass gereift 40% vol.	4,40 €
- Metaxa „Private Reserve“ – 30 Jahre im Fass gereift 40% vol.	7,50 €
- Ouzo 12 38% vol.	2,60 €
- Hierbos 12 – (Kräuterlikör mit Anis) 28% vol.	2,60 €
- Ouzo Plomari 40% vol.	2,60 €
- Ramazotti 30% vol.	2,60 €
- Fernet Branca 39% vol.	2,90 €
- Grappa Nardini „Bassano“ 40% vol.	3,50 €
- Grappa Nardini „Bassano Riserva“ – 3 Jahre im Fass gereift 40% vol.	3,80 €
- Methexis aus der Muskateller-Traube (griech. „Grappa“) 40% vol.	3,50 €
- Roner Williamschristbrand - Reserva 42% vol.	3,50 €
- Glenfiddich – 12 Jahre 40% vol.	4,20 €
- Rosenlikör 22% vol.	2,40€
- Baileys ₃₊₄ 17% vol.	3,20 €
- Amaretto „Disaronno“ ₃ 28% vol.	2,90 €



Teichtaverne

Warme Getränke

- <i>Kaffee</i>	2,10 €
- <i>Espresso / Espresso doppelt</i>	2,10 € / 3,60 €
- <i>Espresso Macchiato</i>	2,30 €
- <i>Cappuccino</i>	2,90 €
- <i>Latte Macchiato</i>	3,20 €
- <i>Milchkaffee</i>	3,00 €
- <i>Heiße Schokolade</i>	3,00 €
- <u><i>Tee (Tasse)</i></u>	2,10 €
<i>Earl Grey</i>	
<i>Darjeeling</i>	
<i>Grüner Tee</i>	
<i>Pfefferminz</i>	
<i>Früchte</i>	
<i>Kamille</i>	
<i>Citrus & Lemongras</i>	
<i>Apfel & Mango</i>	

An jedem Sonntag und Feiertag genießen Sie am Nachmittag in der Teichtaverne frischgebackene Torten, hauseigenen Kuchen oder leckere Eisbecher.



Teichtaverne

Vorspeisen – dazu genießen Sie unser hausgebackenes Brot

Kalte Vorspeisen

- **Zaziki** - feinste original mediterrane Zutaten 4,20 €
- grüne **Oliven** aus Chalkidiki und schwarze Oliven aus Kalamata 4,90 €
- **Kalamarisalat** -nach Art des Hauses 7,90 €
- Sizilianischer **Bauernschinken** mit Parmesansplitter und mediterranem Grillgemüse 8,90 €
- **Vitello Tonnato** (dünngeschnittenes Kalbfleisch) mit Thunfischsoße 7,90 €

Salate (klein / groß)

- **Krautsalat** – landestypisch und handgemacht 3,20 €/ 5,90 €
- **Bauernsalat** (aus Tomaten, Gurke, Schafskäse, Oliven und roten Zwiebeln) 4,50 €/ 8,90 €

Warme Vorspeisen

- **Rote gegrillte Paprika** gefüllt mit Schafskäse 5,50 €
- **Gegrillte Peperoni** in Olivenöl 5,20 €
- **Tyrokafteri** – pikanter Schafskäsesalat – Niko`s Nummer 18 6,20 €
- **Gegrillter Schafskäse** mit roten Zwiebeln & Kräutern 6,20 €
- **gefüllter Riesen-Champignon** mit Mozzarella überbacken 6,20 €
- zwei **Bruschetta** mit Strauchtomaten und roten Zwiebeln 4,90 €

Vorspeisenplatte - kalt & warm

- **griechisch** (Zaziki, Oliven, Tyrokafteri, Kalamarisalat, rote gegrillte Paprika) 11,50 €
- **italienisch** (Vitello Tonnato, überbackener Champignon, Sizilianischer Bauernschinken, mediterranes Grillgemüse, Oliven) 12,50 €

Suppen

- **Fleischklößchen-Zitronensuppe** á la Nikos Mama 5,50 €
- **Tomatensuppe** 4,90 €



Teichtaverne

Hauptspeisen

Grillspezialitäten

Zu den folgenden Speisen reichen wir Ihnen mediterranen Reis und Ofenkartoffeln, Zaziki und einen landestypischen Krautsalat. Genießen Sie dazu die hauseigene Metaxa-Soße (2,90 €).

- Hausgemachter & selbst eingelegter **Gyros** vom Drehspieß 14,50 €
- Zwei **Souflakispieße** von der Schweinelende 15,90 €
- Zwei saftige **Bifteki** vom Rind & Schwein mit Schafskäse gefüllt 14,50 €
- Gegrillte **Hähnchenbrustfilets** 14,90 €
- **Grillplatte** (hausgemachter Gyros, Souflakispieß, Bifteki) 16,90 €

Aus dem Backofen

- **Geschmorte Lammhaxe** mit original griechischem Schafskäse, Wurzelgemüse & Kartoffeln 16,90 €
- **Überbackener Gyros** mit Käse in Metaxasoße mit Reis und Ofenkartoffeln 15,50 €

Oder genießen Sie:

Diese Speisen servieren wir Ihnen mit frischem Gemüse, Grillgemüse und mediterranen Ofenkartoffeln.

- **Saltimbocca** Siziliana vom Schwein 16,90 €
- frisches **Lachsfilet** in Cognac- Mascarponecreme 18,90 €

Pro zusätzlicher Beilage, wie Reis, Ofenkartoffeln oder Gemüse berechnen wir 3,50 €.



Teichtaverne

Pasta & Pizza

Pasta - mit frisch geriebenem originalen Parmesankäse

- **Spaghetti Bolognese** 10,50 €
- **Spaghetti aglio e olio** auf Blumenkohlspiegel 9,90 €

Pizza

- **Pizzabrot** mit Knoblauch-Olivenölkruste 4,90 €
- **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 €
- **Siziliana** (Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Schinken, rote Zwiebeln, Oliven) 11,50 €
- **Hawaii** (Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Ananas) 9,90 €
- **Calzone** (Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Ei, Champignon, Oregano) 10,90 €
- **Gyros** (hausgemachter Gyros, Schafskäse, rote Zwiebeln) 12,50 €

Pro zusätzlicher Zutat berechnen wir 1 €.



Teichtaverne

Dessert

- **Griechischer Joghurt** mit Honig und karamellisierten Walnüssen 4,90 €
- **Tiramisu** 4,90 €
- **Panna Cotta** mit hauseigener Fruchtsoße der Saison 5,50 €
- **Vanilleeis** mit heißen Himbeeren 5,90 €
- **Zitronensorbet** aus Sizilianischen Zitrusfrüchten 2,60 €



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 – 21 Uhr	Küchenschluss: 20:00 Uhr
Freitag & Samstag	17 – 23 Uhr	Küchenschluss: 21:30 Uhr
Sonntag & Feiertag	11 – 21 Uhr	Küchenschluss: 20:00 Uhr

Zusatzstoffe:

1 Süßungsmittel	2 Chinin	3 Farbstoff
4 koffeinhaltig	5 Antioxidationsmittel	6 Konservierungsstoff
7 Geschmacksverstärker		