

Schloss-Café

KAFFEE • KUCHEN • SPEISEN

Speise- &

Getränkekarte



Willkommen



Mitten im Herzen von Freiberg finden Sie unser Café in den Räumlichkeiten des Schloss Freudensteins.

Entspannen Sie sich bei einer Tasse Kaffee und einem Stück hausgebackenem Kuchen oder genießen Sie eine warme Köstlichkeit während Sie sich über Besucherziele in und um Freiberg informieren.

Unsere renovierten Räume sind bestens geeignet für Konferenzen, Tagungen und Familienfeiern im größeren und kleineren Kreis.

Das Kaminzimmer und der Salon Heinrich im Schlossturm garantieren Ihnen durch ihre einmalige Atmosphäre unvergessliche Momente. Die Räumlichkeiten bieten Platz für bis zu 20 Personen und sind geeignet für kleine Kaffeegesellschaften, gemütliche Kaminabende und Empfänge.

Für Ihre größeren Feierlichkeiten können wir den Saal mit toller Aussicht auf den Schlossplatz empfehlen.

Mit einem Platz für bis zu 60 Personen und der Möglichkeit unterschiedlicher Bestuhlung, sowie der Ausstattung mit Leinwand und Musikanlage bietet er beste Voraussetzungen für Familienfeiern, Geburtstage, Weihnachts- und Firmenfeiern sowie Tagungen und Konferenzen.

Bei Bedarf kann auch das nebengelegene Kaminzimmer einbezogen und als Buffetraum oder als Spielzimmer für Kinder genutzt werden.

Durch die Nähe zum Standesamt eignen sich alle Räume sehr gut für Ihre Hochzeitsfeiern.

Möchten Sie lieber außer Haus feiern, dann fragen Sie nach unserem Catering-Service.

Wir sind gern persönlich für Sie da!
Ihr Team des Schloss-Cafés



Speisen



AUS DEM SUPPENTOPF

Cremesuppe von Karotte, Kokos und Ingwer ^{2,8}	5,90 €
Sächsische Soljanka mit ofenfrischem Baguette ^{2,4,8}	6,90 €

VEGETARISCH

Omelette ^{2,3,4,5,8} gefüllt mit Blattspinat, Fetakäse & Kartoffelscheiben	9,50 €
Kräuterquark mit Leinöl aus der Ölmühle - Bobritzsch, dazu Salzkartoffeln ⁸	9,00 €
Spinatknödel ⁸ mit Tomatencreme, Grana Padano Hobel & Rucola	9,80 €
Saure Eier in Senfsoße ^{2,8} – <i>Senf vom Essig Schneider aus Colmnitz</i> – mit Petersilienkartoffeln & Salatbouquet	9,80 €

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Kleiner Salatteller ^{2,4,8}	6,00 €
Variation von frischen Salaten, Hausdressing und gerösteten Kernen, dazu reichen wir ofenfrisches Baguette	
... mit Putenstreifen ^{2,3,8}	+4,20 €
... mit Oliven & Feta ^{3,8}	+2,80 €
Gratiniertes Würzfleisch ^{5,8,13} vom Geflügel mit Toastecken	6,90 €
Wilde Kartoffeln ^{3,4,8} mit hausgemachtem Kräuterdip	6,20 €
Flammkuchen	
<i>Klassisch</i> ^{5,8} mit Sauerrahm, Rohschinkenwürfel & roten Zwiebeln	9,90 €
<i>Mediterran</i> ⁸ mit Sauerrahm, Cherrytomaten, Oliven, Grana Padano Hobel & Rucola	12,90 €
Kräuterquark mit Leinöl aus der Ölmühle - Bobritzsch, dazu Salzkartoffeln ⁸	9,00 €
... mit Räucherlachs ^{2,3,4,8}	+3,40 €
... mit Leberwurst ^{2,3,4,8}	+1,50 €
Kartoffel Klitscher ^{2,3,8} mit Schmand und hausgeräucherter Lachsrose	11,40 €
FISCH	
Gedünstetes Kap-Seehechtfilet in Senfsoße ^{2,4,8} – <i>Senf vom Essig Schneider aus Colmnitz</i> – dazu Petersilienkartoffeln & Salatbouquet	13,90 €
Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Salzkartoffeln ^{2,8} mit Remouladensoße & Salatbouquet	12,60 €

Speisen



AUS TOPF & PFANNE

Currywurst ^{2,3,5,8} 10,50 €
mit hausgemachter Currysauce & Pommes Frites

Bauernsülze ^{2,8} 12,40 €
mit Remouladensoße, Bratkartoffeln & Salatbouquet

Empfehlung Braumeister-Gulasch ^{2,3,5,8} 14,40 €
Rindergulasch, Schwarzbiersoße, Champignons,
getrocknete Tomaten & Makkaroni

Schnitzel „Wiener Art“ ^{2,3,8} 16,90 €
Zitrone, Pommes Frites & Salatbouquet

Gebutterte Rinderzunge ^{2,8} 17,10 €
an Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln

Empfehlung Schloss Café-Grillteller ^{2,3,4,8} 19,90 €
Hähnchen, Schweinerückensteak, Grillwürstchen,
Bacon, Kräuterbutter & Wilde Kartoffeln

Beilagen-Wechsel 1,50 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Portion Pommes Frites mit Ketchup/Mayonnaise ^{2,3,5} 4,00 €

Nudeln mit Tomatensauce & Käse ^{1,2,3,4,5,8} 4,80 €

Hähnchen-Dinos mit Pommes Frites & Ketchup ^{1,2,3,4,5} 5,90 €

Zwei Eierkuchen mit Apfelmus und Zucker ^{3,5,8} 5,50 €

Extra Portion Ketchup oder Mayonnaise 0,50 €

SÜSSE LECKEREIEN & EISBECHER

Kuchen / Torte nach Tagesangebot 3,80 € / 4,30 €
... mit einer Portion Sahne ⁸ +1,80 €

Kartoffelpuffer mit Apfelmus & Zucker ^{1,5,8} 6,80 €

Lauwarmes Schokoküchlein ^{2,3,5,8} 7,40 €
mit Roter Grütze & Sahnetupfer
... mit einer Kugel Eis +1,80 €

Eisschokolade / Eiskaffee ^{1,2} 5,20 €

Gemischtes Eis ^{1,2,8} 5,40 €
drei verschiedene Eiskugeln Ihrer Wahl

Gemischtes Eis mit Früchten ^{1,2,8} 7,10 €
drei verschiedene Eiskugeln Ihrer Wahl

Coupe Dänemark ^{1,2,3,5,8} 7,30 €
drei Kugeln Vanilleeis, Schokosoße & Schlagsahne

Schwedeneisbecher ^{1,2,3,5,8} 8,20 €
drei Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Schlagsahne & Eierlikör

1 Kugel Eis Ihrer Wahl ^{1,2,8} 1,80 €

Getränke



ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Oppacher Mineralquellen	0,2 l	0,4 l	0,75 l
Wasser classic / medium / still	2,50 €	4,10 €	6,20 €
Cola / Orangenlimo / Zitronenlimo ^{9,11}	2,90 €	4,30 €	
Himbeerbrause	2,90 €	4,30 €	
Apfelschorle	2,90 €	4,30 €	
Tonic / Ginger Ale ¹⁰	2,90 €	4,30 €	
Spezi ^{9, 11}	2,90 €	4,30 €	

Obstkellerei Heide	0,2 l	0,4 l
Saftschorlen	2,90 €	4,40 €
Apfelsaft	3,10 €	4,80 €
Orangensaft ohne Zuckerzusatz	3,10 €	4,80 €
Bananensaft	3,10 €	4,80 €
Kirschsaft	3,10 €	4,80 €
Kirsch-Bananensaft	3,10 €	4,80 €

BIER

Aus dem Fass	0,4 l
Freiberger Pils	4,30 €
Diesel	4,30 €

Aus der Flasche	0,5 l
Freiberger Schwarzbier	5,00 €
Freiberger Urpils 1863	5,00 €
Freiberger Radler 2,5 % Naturtrüb	5,00 €
Freiberger Radler Alkoholfrei 0,0 % Naturtrüb	5,00 €
Freiberger Grapefruit 2,2 % Naturtrüb	5,00 €
Freiberger Alkoholfrei 0,0 %	5,00 €
Tucher Helles Hefe Weizen	5,30 €
Tucher Hefe Weizen Alkoholfrei	5,30 €
Cola-Weizen / Bananen-Weizen	5,30 €

Empfehlung

Für den Genuss zu Hause oder zum Verschenken

Freibergisch Bockbierbrand 0,35 l 19,00 €
*ein Edelbrand - ausschließlich aus frischem
 Freiburger Bockbier gebrannt*

Freiberger Whisky 1. Sohle Single Malt 0,5 l 64,00 €
Freiberger Whisky 1. Sohle Single Cask 0,2 l 28,00 €
*in den Tiefen des Silberbergwerks „Reiche Zeche“
 im Eichenholzfass gereift*

Getränke



HEISSGETRÄNKE & KAFFEESPEZIALITÄTEN VOM KAFFEESACHSEN

Glas Tee <i>Orange-Ingwer, Rooibos-Vanille, Summerfruits, Green, Herbs and Honey, Peppermint, Darjeeling, Orient Apple</i>	3,00 €
Tasse Kaffee	2,90 €
Pott Kaffee	4,00 €
Heiße Schokolade	3,60 €
Cappuccino	3,80 €
Latte Macchiato	3,90 €
Milchkaffee	3,80 €
Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Heiße Zitrone	2,90 €

SEKT

Schloss Biebrich	0,1 l	0,2 l	0,75 l
Sekt <i>trocken / halbtrocken</i>	4,00 €		24,80 €
Piccolo <i>trocken</i>		6,00 €	

WEINE - Weingut FAUBEL Maikammer, Pfalz

Weiß	0,2 l	0,75 l
Grauer Burgunder <i>trocken</i>	7,60 €	26,10 €

Rosé

Cabernet Sauvignon & Merlot <i>trocken</i>	7,60 €	26,10 €
--	--------	---------

Rot

St. Laurent <i>trocken</i>	7,80 €	27,30 €
----------------------------	--------	---------

WEINE - Sächsische Winzergenossenschaft Meißen

Weiß	0,2 l	0,75 l
Weißburgunder <i>halbtrocken</i>	7,80 €	27,30 €

Weißburgunder <i>trocken</i>	7,80 €	27,30 €
------------------------------	--------	---------

Rosé

Schieler <i>halbtrocken</i>	8,10 €	28,10 €
-----------------------------	--------	---------

Rot

Regent <i>trocken</i>	8,30 €	28,30 €
-----------------------	--------	---------

Getränke

APERITIFS & LONGDRINKS



LILLET BERRY
Lillet Blanc, Schweppes
Russian Berry, Beeren
7,50 €



LILLET BUCK
Lillet Blanc, Ginger Ale¹⁰,
Limettensaft, Limette
7,50 €



APEROL SPRITZ
Aperol Bitter, Prosecco,
Soda, Orange
7,50 €



CUBA LIBRE
Havana Club 3 Años,
Cola^{9,11}, Limettenspalte
7,50 €



ABSOLUT COLA
Absolut Vodka,
Cola^{9,11}, Limette
7,50 €



MALFY GIN & TONIC
Malfy Originale, Tonic
Water¹⁰, Limettenscheibe
7,50 €



SPIRITUOSEN

	2 cl
Eierlikör	2,70 €
Baileys	2,70 €
Magenwürze	2,50 €
Ramazotti	2,70 €
Jägermeister	2,70 €
Feiner Alter Wilthener	2,70 €
Empfehlung Freibergisch Bockbierbrand	4,50 €
Absolut Vodka	2,70 €
Echter Nordhäuser Doppelkorn	2,50 €
Lautergold Williams Birne	3,20 €
Lautergold Haselnussgeist	3,20 €
Lautergold Waldhimbeergeist	3,20 €
Lautergold Heidelbeerspirituose	3,20 €
Empfehlung 1. Sohle Single Malt Whisky aus Freiberg	8,80 €

Events

Verschenken Sie ein besonderes Erlebnis mit einem Gutschein für unsere Events!

Unser Servicepersonal berät Sie gern!

Geschenkidee



19. MAI 2023

FLO DURDEN & REMO DEVAGO

Das Leben ist verÄnderbar - Eine Lesung mit Musik

Warum tun wir die Dinge, die wir tun? Was ist der Inhalt unseres Lebens?

Mit einer Mischung aus Tiefsinn und Humor liest Flo Durden - der aufgeschlossene, weltoffene und kommunikative Autor aus Klingenberg - aus seinem Buch „Als ich mich selbst traf“ – ein Buch über Selbstfindung. Gespickt ist die Lesung mit pointierten Kurzgeschichten sowie inspirierenden Liedern des Songwriters Remo Devagos aus Dresden.



Kosten: 12,00 €/P.

Beginn: 19.30 Uhr (das à-la-carte-Restaurant öffnet ab 18 Uhr)

Aufgrund der begrenzten Teilnehmerzahl ist eine verbindliche Reservierung notwendig.

Tel.: 03731-1687667 oder E-Mail: schlosscafe@event-gsm.de

 **Schloss-Café**

06. OKTOBER 2023

WEIN- MENÜ MIT EINER SÄCHS. WEIN-BOTSCHAFTERIN

Genießen Sie ein 3-Gänge-Menü mit regionalen Zutaten und dazu passende Weine aus dem Elbtal, welche von einer sächsischen Weinmajestät präsentiert werden.



Kosten: 65 €/P.

Beginn: 18.00 Uhr

13. OKTOBER 2023

WHISKY TRIFFT SCHOKOLADE

Erleben Sie das Zusammenspiel von erlesenen Whiskys mit feinen ausgewählten Schokoladen. Entdecken Sie die Vielfalt der sich ergänzenden Aromen. Ein begleitendes 3-Gang-Menü rundet den Abend ab.



Verkostung von 5 Whiskys und 5 Schokoladen, inkl. 3-Gänge-Menü

Kosten: 65 €/P.

Beginn: 18.00 Uhr

Aufgrund der begrenzten Teilnehmerzahl ist eine verbindliche Reservierung notwendig.

Tel.: 03731-1687667 oder E-Mail: schlosscafe@event-gsm.de

 **Schloss-Café**

HINWEISE FÜR ALLERGIKER

Bei Bedarf fragen Sie gern unser Servicepersonal nach der Allergenkarte!

Legende der Zusatzstoffe

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 1 mit Farbstoff(en) | 8 mit Milcheiweiß |
| 2 mit Konservierungsstoff(en) | 9 koffeinhaltig |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 10 chininhaltig |
| 4 mit Geschmacksverstärker(n) | 11 mit Süßungsmittel |
| 5 mit Schwefeloxid | 12 enthält Phenylalaminquelle |
| 6 mit Schwärzungsmittel | 13 gewachst |
| 7 mit Phosphat | 14 mit Taurin |

Unsere Weine enthalten Sulfite.

Sulfite sind die Salze und Ester der Schwefligen Säure H_2SO_3 . Die Salze enthalten als Anion das Sulfition. Sie werden häufig als Konservierungsmittel in Wein, Trockenobst und Kartoffelprodukten eingesetzt.

