



# MENÜ

FRÜHSTÜCK, SNACKS, HEISSE GETRÄNKE,  
ALKOHOLFREIE & ALKOHOLISCHE GETRÄNKE



*Traditionelles Bäckerhandwerk - und das schmeckt man auch.*



# Schwerdtner –

## Das süße Leben

Seit inzwischen über 80 Jahren backen wir von Schwerdtner mit traditioneller Handwerkskunst, besten Zutaten und viel Liebe – vom täglichen Brot oder Brötchen über feines Süßgebäck bis hin zu individuellen Torten.

Wir sind ein traditioneller Familienbetrieb in der 3. Generation und stehen persönlich für die Qualität unserer Produkte ein.

Über die Jahrzehnte sind wir mit unseren Aufgaben gewachsen, um den Anforderungen der heutigen Zeit gerecht zu werden.

Die Herstellung unserer Backwaren ist klassisch handwerklich geblieben, so wie unsere Kunden es von uns kennen und lieben. Wir wissen eben, was sich für echte Bäcker und Konditoren gehört – und wir wissen auch, wohin wir gehören.

Als alteingesessener Traditionsbetrieb fühlen wir uns mit der Region Ostsachsen besonders verbunden, deswegen verwenden wir vorwiegend Rohstoffe aus heimischer Produktion.

Der wichtigste Bestandteil unserer Produkte, neben unserem hauseigenen Natursauerteig, ist das Mehl. Deshalb lassen wir es uns nicht nehmen, das Mehl von einem regionalen Partner zu beziehen, der unsere Qualitätsansprüche erfüllt und auch unsere Werte teilt – die Rätze-Mühle. Der zertifizierte Lausitzer Familienbetrieb mit jahrhundertelanger Tradition verarbeitet hochwertiges Getreide von Landwirten der Region zu unbehandelten Mehlen nach unseren hohen Anforderungen. Denn heute wie vor über 80 Jahren gilt:

Nur wo wirklich Gutes hineinkommt, kommt etwas besonders Gutes heraus.

Ihr Wicky Löffler  
Konditormeister und Geschäftsführer



# FRÜHSTÜCK

BREAKFAST



# FRÜHSTÜCK

BREAKFAST

## SCHWERTNERS FRÜHSTÜCKSTELLER

2 Schwedtner Brötchen <sup>D1,D3</sup>, Butter <sup>G</sup>, Konfitüre,  
Käse <sup>1,G</sup>, Salami <sup>2,7</sup> & Schinken <sup>2,6,7</sup>

Schwertners breakfast dish with 2 small rolls, butter, jam,  
sliced cheese, salami & ham

## FRANZÖSISCHES FRÜHSTÜCK

2 goldgelbe Croissants <sup>D1,G</sup>, Butter <sup>G</sup>, Konfitüre,  
Honig, Nutella <sup>14,G,M,H2</sup> & garniert mit frischem Obst <sup>4</sup>

French breakfast with 2 golden croissants, butter,  
jam, honey, nutella & fresh fruits





## KÄSEFRÜHSTÜCK

Verschiedene Frisch- und Schnittkäsesorten <sup>1,14,G</sup>  
garniert mit frischem Obst <sup>4</sup>, Butter <sup>G</sup>,  
2 Brötchen <sup>D1-D5</sup> & 1 Glas Orangensaft  
cheese breakfast with a selection of cheese garnished  
with fresh fruits, butter, 2 rolls of your choice  
& 1 glass of orange juice

## SÄCHSISCHES FRÜHSTÜCK

Hausgemachtes Brot <sup>D1-D5</sup>, Butter <sup>G</sup>, 2 Brötchen <sup>D1-D5</sup>,  
Käse <sup>1,G</sup>, Salami <sup>2,7</sup>, Schinken <sup>2,6,7</sup>, Konfitüre, Honig,  
1 gekochtes Ei <sup>A</sup>, 1 Stück Eierschecke <sup>1,14,A,D1,G</sup> & 1 Glas Orangensaft  
Saxon breakfast with homemade bread,  
butter, 2 rolls, cheese, salami, ham, jam, honey,  
1 boiled egg, 1 piece of egg custard cake  
& 1 glass of orange juice



# VITALES FRÜHSTÜCK

Vollkornfrüchtemüsli <sup>5,D1,D3,D4</sup> mit Milch <sup>G</sup> oder Joghurt <sup>1,14,G</sup>,  
Obstschälchen <sup>4</sup>, Putenbrust <sup>2,6,7,10,14</sup>, Frischkäse <sup>1,14,G</sup>,  
Tomate, Butter <sup>G</sup>, Vollkornbrot <sup>D1-D5</sup>, dunkles Brötchen <sup>D1-D5</sup>  
& 1 Glas Multivitaminsaft

Vital breakfast with wholemeal cereal with milk or yogurt,  
fresh fruit salad, turkey ham, cream cheese, tomato,  
butter, wholemeal bread, dark roll  
& 1 glass of multivitamin juice

# SCHLEMMERFRÜHSTÜCK FÜR 2 PERSONEN

4 Brötchen <sup>D1-D5</sup>, 2 gekochte Eier <sup>A</sup>,  
Käse <sup>1,G</sup>, Salami <sup>2,7</sup>, Schinken <sup>2,6,7</sup>, Butter <sup>G</sup>, Konfitüre,  
Honig, Nutella <sup>14,G,M,H2</sup>, 2 Stück Kuchen <sup>1,14,A,D1,G</sup> nach Wahl,  
2 Gläser Orangensaft & 2 Gläser Sekt <sup>0,5,1</sup>

breakfast for two with 4 Schwerdtner rolls, butter,  
cheese, salami, ham, jam, honey, nutella, 2 boiled eggs,  
2 pieces of cake of your choice,  
2 glasses of orange juice & 2 glasses of sparkling wine



## RÜHREI NATUR

3 Rühreier<sup>A</sup> mit Butter<sup>G</sup> & 1 ofenfrisches Brötchen<sup>D1-D5</sup>  
3 plain scrambled eggs with butter & freshly baked roll

## RÜHREI MIT SCHINKENSPECK<sup>2,7</sup>

3 Rühreier<sup>A</sup> mit Butter<sup>G</sup> & 1 ofenfrisches Brötchen<sup>D1-D5</sup>  
3 scrambled eggs & bacon with butter & freshly baked roll

## RÜHREI MIT TOMATEN UND KÄSE<sup>1,G</sup>

3 Rühreier<sup>A</sup> mit Butter<sup>G</sup> & 1 ofenfrisches Brötchen<sup>D1-D5</sup>  
3 scrambled eggs with tomatoes & cheese, butter & freshly baked roll

## 3 SPIEGELEIER MIT GEBRATENEM BACON<sup>2,6,7</sup>

3 Spiegeleier<sup>A</sup> mit Butter<sup>G</sup> & 1 ofenfrisches Brötchen<sup>D1-D5</sup>  
3 fried eggs & fried bacon with butter & freshly baked roll





## EXTRAS

**Portion Butter** <sup>G</sup>  
butter

**Konfitüre, Honig oder Nutella** <sup>14,H2,G,M</sup>  
jam, honey or nutella

**Gekochtes Ei** <sup>A</sup>  
boiled egg

**Schinken** <sup>2 Scheiben</sup> <sup>2,6,7</sup>, **Salami** <sup>3 Scheiben</sup> <sup>2,7</sup>  
**oder Käse** <sup>2 Scheiben</sup> <sup>1,G</sup>  
bacon, salami or cheese

**Portion Frischkäse** <sup>G</sup>  
cream cheese

**Portion Fruchtjoghurt** <sup>G</sup>  
fruit yoghurt

**Frischer Obstsalat** <sup>4</sup>  
fresh fruit salad

**Vollkornfrüchtemüsli** <sup>5,D1,D3,D4</sup>  
**mit Milch** <sup>G</sup> **oder Joghurt** <sup>G</sup>  
cereals with milk or yogurt



# SPEISEN

FOOD



# BROTZEIT

BREAD TIME

## SCHINKEN-KÄSETOAST

Toast<sup>D1</sup> mit Schinken<sup>2,6,7</sup> & Käse<sup>1,G</sup> gebacken  
baked toast with ham & cheese

## TOAST HAWAII

Toast<sup>D1</sup> mit Schinken<sup>2,6,7</sup>, Ananas & Käse<sup>1,G</sup> überbacken  
Hawaii toast, ham, pineapple & gratinated

## STRAMMER MAX

Roggenmischbrotschnitte<sup>D1,D2,D5</sup> mit  
Schinken<sup>2,6,7</sup> & 2 Spiegeleiern<sup>A</sup>  
1 slice of rye bread with ham & 2 fried eggs

## SCHNITZEL AUF BROT

Schnitzel<sup>A,D1,D2,D3,G</sup> mit Spiegelei<sup>A</sup> auf Brot<sup>D1,D2,D5</sup>  
escalope of pork on bread with fried egg



# SNACKS

SNACKS

## HAUSGEMACHTE KARTOFFELSUPPE <sup>2,5,6,7,14,J</sup>

mit Wiener <sup>2,6,7,8,10</sup> & 1 ofenfrisches Brötchen <sup>D1-D5</sup>

homemade potato soup with sausage & with freshly baked roll

## TOMATENSUPPE <sup>1,14,D1,G</sup>

mit Croutons <sup>D1-D5</sup> & Sahnehaube <sup>G</sup>

tomato soup with croutons & a cream topping

## SOLJANKA <sup>1,2,6,7,8,9,14,D1,K,G</sup>

mit 1 ofenfrischen Brötchen <sup>D1-D5</sup> & Sahnehaube <sup>G</sup>

original Russian soup with freshly baked roll

## WÜRZFLEISCH <sup>A,D1,G,J</sup>

Hähnchen-Putenragout im Nöpfchen mit Käse <sup>1,G</sup> überbacken,  
Zitrone <sup>4</sup> & 1 ofenfrisches Brötchen <sup>D1-D5</sup>

chicken ragout au gratin, lemon & freshly baked roll

## PAAR WIENER <sup>2,6,7,8,10</sup>

mit 1 ofenfrischen Brötchen <sup>D1-D5</sup>

Vienna sausages with freshly baked roll

mit Kartoffelsalat <sup>2,A,G,J,K</sup>

Vienna sausages with potato salad



# WARME GERICHTE

WARM DISHES

## OMELETT<sup>A</sup> MIT TOMATE MOZZARELLA<sup>G</sup>

omelette with tomato & mozzarella

## OMELETT<sup>A</sup> MIT SCHINKEN<sup>2,6,7</sup> UND CHAMPIGNONS

omelette with ham & champignons

## OMELETT<sup>A</sup> MIT WÜRZFLEISCH<sup>AD1,G,J</sup>

omelette with chicken ragout

## BAUERNFRÜHSTÜCK

Bratkartoffeln mit angebratenen Schinkenwürfeln<sup>2,6,7</sup>  
in einer Eihülle<sup>A</sup> mit Gewürzgurke<sup>9,K</sup>  
Farmers breakfast, fried potatoes with scrambled eggs &  
bacon with pickled cucumber



# PASTA

PASTA

## SPAGHETTI<sup>D1</sup> TOMATENSAUCE<sup>1,D1</sup>

mit Reibekäse<sup>1,G</sup>

spaghetti with tomato sauce & grated cheese

## SPAGHETTI<sup>D1</sup> BOLOGNESE<sup>1,D1</sup>

mit Reibekäse<sup>1,G</sup>

spaghetti bolognese & grated cheese

## SPAGHETTI<sup>D1</sup> SCHWEINEGULASCH<sup>1,5,D1,K</sup>

mit Reibekäse<sup>1,G</sup>

spaghetti pork goulash & grated cheese



# SCHWEINESCHNITZEL <sup>A,D1,D2,D3,G</sup>

ESCALOPE OF PORK

## SCHNITZEL AUF BROT

Schnitzel <sup>A,D1,D2,D3,G</sup> mit Spiegelei <sup>A</sup>, auf Brot <sup>D1,D2,D3</sup>  
escalope of pork on bread with fried egg

## WIENER ART

mit Kartoffelsalat „Hausmacher Art“ <sup>2,A,G,J,K</sup>  
Zitrone <sup>4</sup> & Salatbouquet  
escalope of pork Viennese with potato salad & lemon

## MAILÄNDER ART

mit Spaghetti <sup>D1</sup>, Tomatensauce <sup>1,D1</sup> & Reibekäse <sup>1,G</sup>  
escalope of pork Milanese, spaghetti with tomato sauce  
& grated cheese

## SCHNITZEL AU FOUR

Schnitzel <sup>A,D1,D2,D3,G</sup> mit Würzfleisch <sup>A,D1,G,J</sup> & Käse <sup>1,G</sup> überbacken dazu Bratkartoffeln  
escalope of pork Saxon baked with seasoning & cheese with fried potatoes





# KNACKIGE SALATE

SALADS

## BUNTER SALATTELLER

Joghurdressing <sup>A,G</sup> & 1 ofenfrisches Schwerdtner Brötchen <sup>D1,D3</sup>  
mixed salad with freshly baked roll

## CHEFSALAT

Salate der Saison, Schinkenstreifen <sup>2,6,7</sup>, Ei <sup>A</sup>, Käsestreifen <sup>1,G</sup>, Joghurdressing <sup>A,G</sup>  
und 1 ofenfrisches Schwerdtner Brötchen <sup>D1,D3</sup>  
salads in season, ham strips, egg, cheese stripes, yogurt dressing & freshly baked roll

## SCHOPSKA-SALAT

Tomaten, Paprika, Gurken, Fetakäse <sup>G</sup>, Essig-Öl-Dressing <sup>1,7</sup>  
& 1 ofenfrisches Schwerdtner Brötchen <sup>D1,D3</sup>  
salad „schopska“ with tomatos, sweet peppers, cucumbers,  
feta cheese, vinegar-oil dressing & freshly baked roll

## TOMATEN-MOZZARELLA-SALAT

Tomaten- und Mozzarellascheiben <sup>G</sup> mit Basilikum, Olivenöl,  
Balsamicodressing <sup>1,7,1</sup> & 1 ofenfrisches Schwerdtner Brötchen <sup>D1,D3</sup>  
tomato-mozarella with fresh basil, olive oil, balsamicodressing & freshly baked roll

## FITNESS-SALAT

Salate der Saison mit gegrillten Hähnchenstreifen,  
Joghurdressing <sup>A,G</sup> & 1 ofenfrisches Schwerdtner Brötchen <sup>D1,D3</sup>  
salad fitness with salads in season with grilled stripes  
of turkey, yogurt dressing and freshly baked roll

# KINDERGERICHTE

CHILDREN'S MEALS

## MINI-SCHNITZEL <sup>A,D1-D3,G</sup>

mit Pommes  
with french fries

## SPAGHETTI <sup>D1</sup> NAPOLI

mit hausgemachter Tomatensoße <sup>1,D1</sup> aus  
sonnengereiften Tomaten  
with homemade tomato sauce, sun-ripened tomatoes

## SPAGHETTI <sup>D1</sup> BOLOGNESE

mit Hackfleischsoße <sup>1,D1</sup>  
with ground beef sauce

## POMMES FRITES

mit Ketchup und Mayonaise <sup>7,A,K</sup>  
with ketchup and mayonaise



A photograph of three white ceramic cups filled with hot drinks, arranged on a dark wooden surface. The top cup contains a frothy coffee. The bottom-left cup contains a golden-brown tea. The bottom-right cup contains a dark coffee. In the foreground, there are coffee beans and green leaves. A white napkin and a spoon are also visible. An orange banner with white text is overlaid on the image.

# HEISSE GETRÄNKE

HOT DRINKS

# HEISSE GETRÄNKE

HOT DRINKS

TASSE KAFFEE<sup>11</sup>

POTT KAFFEE<sup>11</sup>

KÄNNCHEN KAFFEE<sup>11</sup>

TASSE KAFFEE

koffeinfrei / decaffeinated

KÄNNCHEN KAFFEE

koffeinfrei / decaffeinated

MILCHKAFFEE<sup>11,G</sup>

CAPPUCCINO<sup>11,G</sup>

ESPRESSO<sup>11</sup>

ESPRESSO MACCHIATO<sup>11,G</sup>





## LATTE MACCHIATO <sup>11,G</sup>

## LATTE MACCHIATO <sup>11,G</sup>

verfeinert mit Zimt <sup>1,2,5</sup>, Vanille <sup>2</sup>,  
Haselnuss <sup>1,2,5,H2</sup> oder Karamell <sup>1</sup>

## KAFFEE MEXIKANISCH

Kaffee <sup>11</sup>, Kakao <sup>G</sup> & Sahne <sup>G</sup>

## IRISH COFFEE

Kaffee <sup>11</sup>, 2 cl Irish Whisky <sup>0,5</sup> & Sahne <sup>G</sup>

## KAFFEE HOLLÄNDISCH

Kaffee <sup>11</sup>, 2 cl Eierlikör <sup>0,A</sup> & Sahne <sup>G</sup>

## KAFFEE BAILEYS

Kaffee <sup>11</sup>, 2 cl Baileys <sup>0,1,11,G</sup> & Sahne <sup>G</sup>

HEISSE MILCH<sup>G</sup>

HEISSE SCHOKOLADE<sup>14,G</sup>

HEISSE SCHOKOLADE<sup>14,G</sup> mit Sahne<sup>G</sup>

HEISSE SCHOKOLADE<sup>14,G</sup> mit Sahne<sup>G</sup>

verfeinert mit Zimt<sup>1,2,5</sup>, Vanille<sup>2</sup>,  
Haselnuss<sup>1,2,5,H2</sup> oder Karamell<sup>1</sup>

RUSSISCHE SCHOKOLADE

Schokolade<sup>14,G</sup>, 2 cl Rum<sup>0</sup> & Sahne<sup>G</sup>

HEISSE ZITRONE<sup>4</sup>

TEE

Pfefferminze, Früchte, Grün<sup>11</sup>,  
Kräuter, Schwarz<sup>11</sup>, Kamille

GROG<sup>0</sup> (4cl Rum)

GLÜHWEIN<sup>0,5,7,1</sup> saisonbedingt

GLÜHWEIN<sup>0,5,7,1</sup> mit Schuss, saisonbedingt





# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

NON-ALCOHOLIC DRINKS

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

NON-ALCOHOLIC DRINKS

PEPSI<sup>1,2,11</sup>

MIRINDA<sup>1,2</sup>

7UP

SPEZI<sup>1,2,11</sup>

APFELSCHORLE

DURSTLÖSCHER

Erdbeerschorle





**MENSCHEL LIMO**  
Himbeerbrause<sup>14</sup>

**MINERALWASSER**  
Classic, Medium oder Pur

**TONIC**<sup>12,14</sup>

**GINGER ALE**<sup>1,14</sup>

**RHABARBERSCHORLE**<sup>1,7,14</sup>



# SÄFTE/NEKTARE

JUICES / NECTARS

ORANGEN-SAFT

APFEL-SAFT

MULTIVITAMIN-SAFT

ERDBEER-NEKTAR

SAUERKIRSCH-NEKTAR

BANANEN-NEKTAR<sup>7</sup>

KIRSCH-BANANEN-  
NEKTAR<sup>7</sup>





ALCOHOLIC DRINKS

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

# SPIRITUOSEN

SPIRITS

HAVANNA CLUB 3 JAHRE<sup>0</sup>

PADDY IRISH WHISKEY<sup>0,5</sup>

EIERLIKÖR<sup>0,A</sup>

BAILEYS<sup>0,111,G</sup>

JÄGERMEISTER<sup>0</sup>





# MIXGETRÄNKE

LONGDRINKS

RUM<sup>0</sup> COLA<sup>1,2,11</sup>

WHISKY<sup>0,5</sup> COLA<sup>1,2,11</sup>

CAMPARI<sup>0,1</sup> ORANGE

APEROL SPRITZ<sup>0,1,4,12</sup>

# SEKT

SPARKLING WINE

BERNHARD MASSARD  
TRADITION<sup>0,5,1</sup>

halbtrocken / trocken



# WEISSWEINE

WHITE WINE

**RIESLING**<sup>0,5l</sup>

Weingut Bretz, trocken

**MÜLLER-THURGAU**<sup>0,5l</sup>

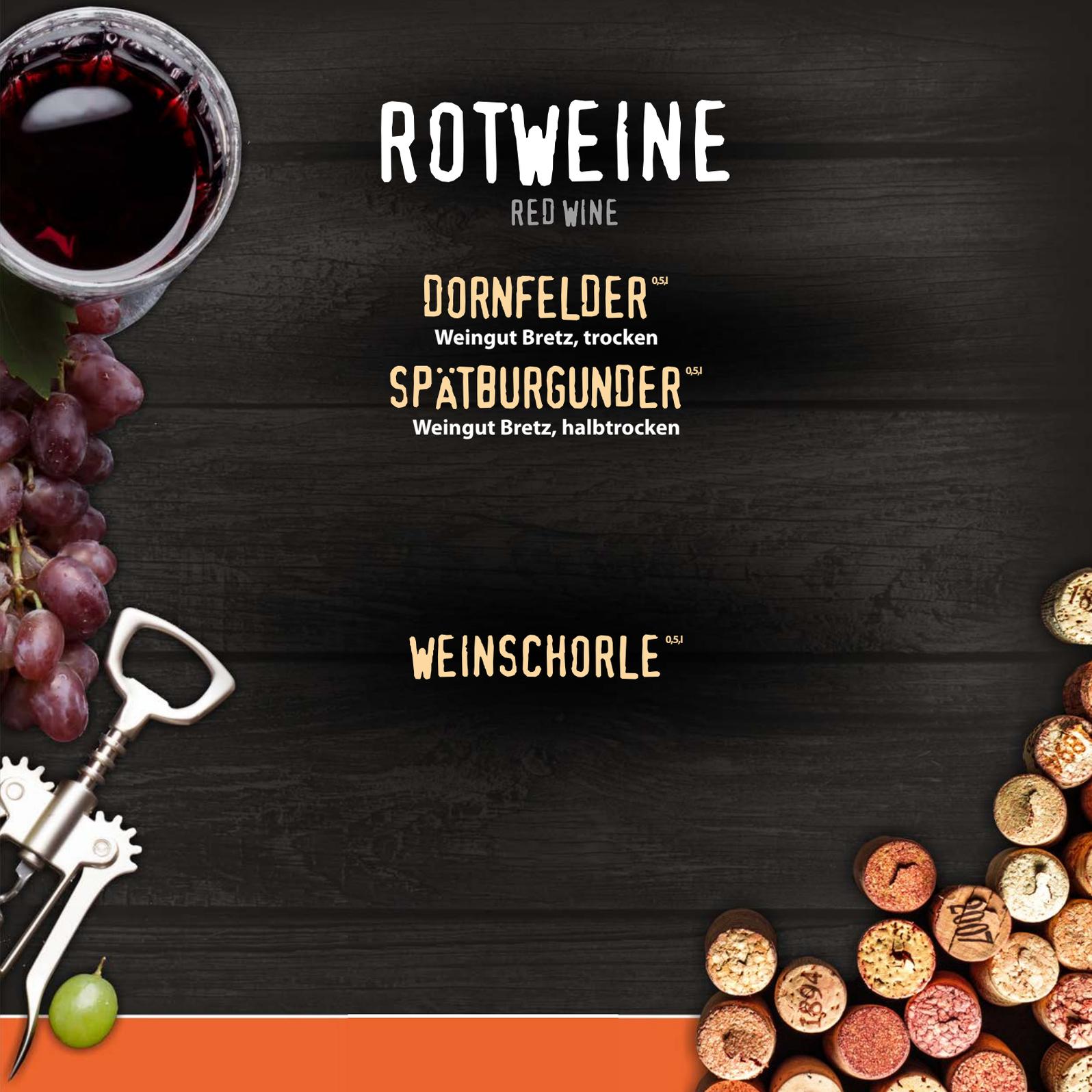
Weingut Bretz, halbtrocken

# ROSÉWEINE

ROSÉ WINE

**FLEUR DE ROSÉ**<sup>0,5l</sup>

Weingut Bretz, trocken



# ROTWEINE

RED WINE

**DORNFELDER**<sup>0,5l</sup>

Weingut Bretz, trocken

**SPÄTBURGUNDER**<sup>0,5l</sup>

Weingut Bretz, halbtrocken

**WEINSCHORLE**<sup>0,5l</sup>



# BIER

BEER

## RADEBERGER PILS<sup>0,D3</sup>

Fassbier

## RADLER<sup>0,D3</sup>

Fassbier

## DIESEL<sup>0,1,2,11,D3</sup>

Fassbier



## SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN<sup>0,D1,D3</sup>

Flaschenbier

## SCHÖFFERHOFER<sup>D3</sup> alkoholfrei

Flaschenbier

## RADEBERGER<sup>D3</sup> alkoholfrei

Flaschenbier



## ZUSATZSTOFFE:

0 enthält Alkohol • 1 mit Farbstoff • 2 mit Konservierungsstoffen • 3 geschwärzt • 4 gewachst • 5 geschwefelt  
6 mit Phosphat • 7 mit Antioxidationsmittel • 8 mit Geschmacksverstärker • 9 mit Süßungsmittel  
10 mit Nitritpökelsalz • 11 koffeinhaltig • 12 chininhaltig • 13 taurinhaltig • 14 Aroma

## ALLERGENE:

A Eier • B Erdnüsse • C Fisch • D Glutenhaltiges Getreide (D1 Weizen, D2 Roggen, D3 Gerste, D4 Hafer, D5 Dinkel, D6 Kamut) • E Krebstiere • F Lupine • G Milch und Milcherzeugnisse • H Nüsse und Schalenfrüchte (H1 Mandel, H2 Haselnuss, H3 Walnuss, H4 Cashew, H5 Paranuss, H6 Pistazie, H7 Macadamianuss) • I Schwefeldioxid und Sulfite • J Sellerie • K Senf und Senfkörner • L Sesam und Sesamöl • M Sojabohnen und Sojaerzeugnisse • N Weichtiere

*Die Allergene und Zusammensetzung unserer Produkte sind im Produktinformationsordner für Sie einsehbar.*

**Produkte können von Abbildungen abweichen.**

WIR WÜNSCHEN IHNEN  
EINEN GUTEN APPETIT!

ENJOY YOUR MEAL!

Bäckerei und Konditorei Schwerdtner GmbH  
Breitscheidstraße 36, 02708 Löbau  
Tel. 03585-2181020  
kontakt@baeckerei-schwerdtner.de



[www.baeckerei-schwerdtner.de](http://www.baeckerei-schwerdtner.de)