



### *Speisen wie der König*

*Für einen König war Speisen nicht immer ein Genuss, jedenfalls, wenn es um offizielle Anlässe ging. Küche und Bankettsaal waren meistens sehr weit voneinander entfernt. Das Essen war lauwarm oder es wurde noch einmal gewärmt, was deutlich zu Lasten des Geschmacks ging. Deshalb wurde bei diesen offiziellen Anlässen nie über das Menü gesprochen, dafür ausführlichst über Kleidung und Sitzordnung der Gäste.*

*Bei uns in der Schwaige ist es anders. Das Essen wird heiß serviert und es kommt nur auf den Geschmack an, nicht auf die Sitz- und Kleiderordnung. Zudem hat unser Chefkoch, Herr Weiß, dafür gesorgt, dass die königlichen Gerichte von damals dem Zeitgeschmack angepasst wurden. Manches würden wir heute gar nicht mehr vertragen.*

*Speisen wie König Ludwig II. Das ist eine stilvolle Art, in der Schlosswirtschaft Schwaige in edlem Ambiente einen genussreichen und unterhaltsamen Abend zu erleben.*

*Wir wünschen Ihnen guten Appetit!*

*Gersten-Graupencremesuppe  
mit Ochsenfleischwürfel und Schinkenschöberl*

\*\*\*

*Poulardenbrüstchen „Regensburger Art“  
mit Rotweinjus, Honig-Pastinaken, Erbsen  
und Rote-Bete-Püree*

\*\*\*

*Kabinetts-Pudding  
mit Himbeer-Parfait und Hippe*