



Sommer Karte

Alle Gerichte mit  gibt es auch zwischen 14 und 18 Uhr // Letzte Bestellannahme 21:15 Uhr
// Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Umbestellung 2€ berechnen

Ein herzliches Grüß Gott, liebe Gäste

Wir sind stolz darauf, unsere Verbundenheit mit der einzigartigen Kulturlandschaft der Schwäbischen Alb zu zeigen. Unsere Küche vereint Tradition und Kreativität mit hochwertigen Zutaten von Bauern, Winzern und Schäfern aus der Region. Transparenz, kurze Transportwege und nachhaltige Landwirtschaft sind für uns selbstverständlich.

Auszug unserer regionalen Partner:

-  Bäckerei BeckaBeck & Weltmeister-Bäcker Schmid
-  Geflügelhof Zeeb (Freilandhaltung)
-  Bioland & Demeter Dorfkäserei Geifertshofen
-  Heimische Jäger (Wild), Bauer Wörz (Kartoffeln)
-  Meidelstetter Linsen, Römersteiner Mühle (Getreide)
-  Gemüse Staiger, BIO-zertifiziertes Unternehmen

Unser Fleisch – Qualität aus naturnaher Aufzucht

Unser Fleisch stammt von Tieren, die in einer Umgebung mit sauberem Wasser, gesunden Böden und frischer Luft aufwachsen. Sie erhalten hochwertiges, unbehandeltes Futter und werden unter strengen Vorgaben gehalten. Die landwirtschaftlichen Betriebe sind klein strukturiert, mit großzügigem Platzangebot für die Tiere und einer artgerechten Haltung. So auch bei unserem Partner Klaushof im schönen Österreich.

-  70 % mehr Platz im Stall als üblich
-  Natürliches Futter aus unbelasteten Quellen
-  Transparente Wertschöpfungskette – von der Geburt bis zur Schlachtung

Erleben Sie auf unserer Speisekarte überwiegend die kulinarische Vielfalt der Schwäbischen Alb und ausgewählter benachbarter Regionen, stets im Einklang mit den Jahreszeiten. Ergänzt durch eine erlesene Weinauswahl unserer Spitzenwinzer.

Wir laden Sie herzlich dazu ein – genießen Sie mit uns!

Ihre Gastgeber

Familie Wetzels und alle Schwanen-Mitarbeiter

Sommerliche Einstimmung

Yuzu Sake Likör Spritz 0,1 11
Yuzu Sake Likör, Haussekt, Limette
Elegante Kombination aus japanischem Yuzu-
Sake-Likör, trockenem Haussekt und frischer
Limette

Schwanen Spritz 0,2 8,9
Sommerliche Erfrischung pur. Grapefruit,
Maracuja und Erdbeere mit unserem trockenem
Haussekt „White Swan“ aufgefüllt, einem
Spritzer Soda, Eis und Limetten

Von der Weinmanufaktur Jörg Geiger
Schlat bei Göppingen

Aecht Bitter - *alkoholfrei*

Grüne Jagdbirne / Wermut 0,2 11,6
Feines Säurespiel von Birne und Stachelbeeren,
abgerundet durch Orangenblüten und Wermut

Bio-Weiß - *alkoholfrei*

Apfel / Quitte / Akazienblüten 0,2 11,6
Frische Frucht vom Apfel gepaart mit feinem
Duft der Himbeeren und intensivem
Rosenbukett

Cuvée No. 11 - *alkoholfrei*

Apfel / Eichenlaub 0,375 18
Durch gedämpftes Eichenlaub erhält er eine
feine Vanillenote. Gute Balance aus Säure und
Süße ideal als Aperitif oder Speisebegleiter.

Sanbitter - on the rocks - *alkoholfrei*

mit Soda 0,2 7,5
oder Orangensaft 0,2 8

Rosé-Parade glasweise

2023 Domaines Ott Rosé trocken 0,1 13,5
Clos Mireille 1,5 189
Côtes de Provence -aus der Magnumflasche-

Elegant, trockener Rosé aus der Côtes de
Provence. Feinfruchtig und frisch mit Aromen
von roten Beeren, Zitrusfrüchten und einem
Hauch Kräuter. Am Gaumen saftig, mineralisch
und wunderbar ausgewogen

2024 Rosé trocken 0,1 7,5
Weingut Salwey | Kaiserstuhl 0,75 38

Fruchtig, frisch und elegant mit feinen Aromen
von roten Beeren, lebendiger Säure und einem
angenehm trockenem, erfrischenden Abgang:
ein richtiger Sommerwein!

2024 Muskattrollinger rosé trocken 0,1 5
Bio-Weingut Schnaitmann | Fellbach 0,75 28

Fruchtiger, trockener Rosé aus dem
Muskattrollinger. Duftige Aromen von roten
Beeren und feinen floralen Noten, am Gaumen
frisch, saftig und leichtfüßig mit harmonischer
Säure.

Weitere Weine im
Offenausschank entdecken Sie
auch in der speziellen Mezzo-
Getränkekarte und in unserer
umfangreichen Weinkarte.

Zum Teilen & Genießen

Snack-Attack 8,5

-junger Parmesan
-Erdnussmix
-Oliven in Salzlake
gibt's auch einzeln

je 3,5

Dreierlei von 14

-Getrüffelte Kartoffelchips
-Eingelegte Oliven *vegan*
-Crémiger Feta-Dip
Chili-Honig, Pistazien, frische Minze
mit Steinofenbaguette

Flammkuchen: Elsässer Art 15

mit Rahm, Speck und Zwiebeln
gibt's bis Mitternacht

Salz & Butter

Weltmeister-Bäcker Schmid`s
Steinofenbaguette aus Bioweizen
mit gesalzener Butter, feinstem Olivenöl
und Tages-Dip
für 2 Personen – 6

Suppen & Vorspeisen

Schwäbisches Versucherle 11

Geschmolztes Maultäschle, Kalbsjus
Kopf- und Kartoffelsalat

Gänselieselsalat *vegan* 8

Grüne Blattsalate
mit leichter Kräuter-Radieschen-Vinaigrette
// als gemischter Blatt- und Rohkostsalat

11

Flädlesuppe 9

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten
Kräuterflädle und frischem Schnittlauch

Hochzeitssuppe 10

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle
Maultäschle und Grießklöschen

Kürbissuppe 10

mit frischem Ingwer, orientalisch abgeschmeckt

Unsere Empfehlung

Traditions-Menü seit 1954

Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten
Kräuterflädle und frischem Schnittlauch

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit dreierlei von der Zwiebel
Bratkartoffeln und Trollingersößle

Apfelküchle

mit Eis und warmer Soße von der
Bourbon Vanille und Preiselbeeren

Jubiläums-Preis 54

Schwanen Klassiker

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Alm-Weiderind 38

mit dreierlei von der Zwiebel
Bratkartoffeln und Trollingersößle

Schwäbische Käsespätzle 19

mit würzigem Käse, Frühlingslauch, frischen
Kräutern, gerösteten Zwiebeln und Beilagensalat

Kalbsfleisch-Maultaschen 21

hausgemacht
mit geschmolzenen Zwiebeln, Kalbsjus
Kartoffel- und Kopfsalat

Unser Haussalat 21

Bunte Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing
panierte Maishähnchenbrust vom Bauer Wech
Avocado-Dip

Der „MEZZO“ Wurstsalat 15

Biolyoner, Alpenkäse, Blattsalate, Kräuter und
Tomaten, Salatgurke, roter Rettich, Schalotten
und Brot

// auch vegetarisch als Käsesalat mit
Staudensellerie, Kirschtomaten, Kräutern
und Radieschen möglich
zusätzlich mit Bratkartoffeln
Schwarzwurst und Senf

plus 6

Alle Gerichte mit  gibt es auch zwischen 14 und 18 Uhr // Letzte Bestellannahme 21:15 Uhr
// Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Umbestellung 2€ berechnen

Streetfood & Lieblingsgerichte

Mediterraner Brotsalat	19
mit gepickeltem Butternut-Kürbis, glaciertem Pfirsich, bunten Tomaten, gerösteten Pistazien und gratiniertem Ziegenkäse	
Gegrillter Atlantik Pulpo	36
mit Püree vom Hokkaido, Kartoffel-Chorizo Croûtons, glacierte Sweet-Peppers eingelegte Salz-Zitrone	
Bacon & Beef Burger ★	18
vom irischen Hereford Rind, Homestyle-Bun Cheddar, Irish Stout-Sauce, Tomate Würzige Gurkencreme, Senfsoße, Röstzwiebeln	
Burrata Burger ★	19
Homestyle-Bun, gebackene Avocado, Burrata Tomate, Basilikumpesto, Rucola	
Chili-Cheese Smash-Burger	19
vom irischen Hereford Rind, Homestyle-Bun double Cheddar, Jalapeños, gepickelte rote Zwiebeln und Harissa-Mayo	
Currywurst ★	15
von der schwäbisch-hällischen Oberländer pommes frites und hausgemachte Currysoße	
Caesar Salad ★	19
Romana-Salatherzen mit Croûtons, Parmesan und original Caesar-Dressing mit Maishähnchenbrust	

Noch was dazu?

// pommes frites	6
// Bratkartoffeln - ab 18:00 Uhr	6
// buntes Grillgemüse - ab 18:00 Uhr	6
// Süßkartoffelpommes	6
// Beilagensalat	6
// Trüffelmayo	3

Die Hauptsache

Risotto von „Fregola Sarda“	26
Sardische Nudelperlen mit frischen Waldpilzen Grüne Bohnen, getrockneten Tomaten gereifter Pecorino	
Kalbsfleisch-Maultaschen hausgemacht mit gebratenen Pfifferlingen	26
Pancetta, getrockneten Tomaten, Kalbsjus und bunten Blattsalaten	
Beef Tatar vom Angus-Rind	
mit Eigelbgel, Röstzwiebeln, Schnittlauchöl und Olivenasche	
100g	20
200g – als Hauptgang	29
In Panko gebratene Sesam Aubergine	24
mit Kichererbsenhummus Tandoori-Joghurt und Granatapfel	
Gebratenes Wolfsbarschfilet	39
mit Yuzu-Panko-Crunch, Fregola Sarda gegrillte Asia-Aubergine, Hummerbisque	
Panierte Schnitzel vom Landschwein	
Klaushof, Österreich ★	24
mit pommes frites und Zitrone	
Cordon Bleu vom Kalbsrücken	
Klaushof, Österreich	38
gefüllt mit Bühlertaler Dorfkäse und gekochtem Alb-Schinken, dazu Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	
Geschmortes Schäufole vom Sommer Rehbock	36
mit glaciertem jungem Spitzkraut gebratene Pfifferlinge, Butterspätzle und Portwein-Preiselbeersoße	
Schwäbischer Rindfleischsalat vom Tafelspitz	26
Cornichons und Schalotten sauer angemacht Radieschen, Bratkartoffeln von der Gold-Marie	
Rumpsteak vom Jungrind – 3 Wochen am Knochen gereift	
mit hausgemachter Kräuterbutter	
// 200g	32
// 300g	39

Was Süßes geht immer

Rieseneiskugel 
vom Bauernhof aus dem Lautertal 5,5
 Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeersorbet
 Amarena-Kirsch oder Zitronensorbet

Zusätzlich: 
 Eierlikör oder Schokosoße 3
 Portion Sahne extra 3

Hausgemachte Apfelkühle in Zimtzucker  12
 Eis und Soße von der Bourbon Vanille
 und Preiselbeeren

Weitere Süße Ideen

Crème brûlée  10
 mit braunem Rohrzucker karamellisiert

Panna Cotta „Matcha Latte“  14
 mit Kokoseis, karamellisiertem Pfirsich
 Matcha-Gelee

Eiskaffee 9
 mit Vanilleeis und Sahne

Eigentlich bin ich ja satt, aber.

Kick it! 
 Frisch gebrühter Espresso
 mit einer Kugel Vanilleeis
 7

**Eine Nocke Mousse von der
 weißen Valrhona Schokolade** 
 mit geschlagenem Bauernrahm
 10

„Mitbringsele“

Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft



Hausgemachte Kalbsfleisch-Maultaschen: zum Mitnehmen vakuumiert – pro Stück 3,8
Wie wär's im „Mauldaschadäschle“ - so bleiben sie frisch bis zuhause! 5



Noan Olivenöl „Pure“ - 250 ml 12,5
Preisgekröntes griechisches Bio-Olivenöl mit sozialem Charakter.
Mit einem Teil des Erlöses werden soziale Projekte gefördert.



Schwäbische Wibeles – das Original! 7,5
Gebacken nach einem geheimen Familienrezept in siebter Generation
vom Café Bauer aus Langenburg in Hohenlohe



Katrin Leuze
Feminine Accessoires aus Leder und kuschelige Artikel aus Fell und Wolle, die jedes
Schnupfnäse warm einpacken



Dies und Das zum Verschenken oder Selbstbehalten von der Firma Räder
finden Sie in den Vitrinen quer durch unseren Schwanen!



Gunther Lambert
Accessoires aus natürlichen Materialien mit handwerklichem Unikat-Charakter



Engels Kerzen – Farbenfrohe Werke mit einer besonderen Aura
BIO-Kerzen nach ECO Cert in vielen Formen und Größen
– auch als Duftkerzen erhältlich!



Alle Artikel sind über den Shop an unserer Rezeption erhältlich!

Last but not least:

**Alle Weine aus unserer Getränkekarte erhalten Sie
zum günstigeren Mitnahmepreis!**

Alle Gerichte mit  gibt es auch zwischen 14 und 18 Uhr // Letzte Bestellannahme 21:15 Uhr
// Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Umbestellung 2€ berechnen



Herzlich Willkommen im 54!

Neunzehnhundertvierundfünfzig - das Jahr in dem Else & Eugen Wetzel den damaligen „Gasthof zur Schwane“ erworben haben - und Geburtsjahr vom Seniorchef Dieter Wetzel.

Viel Umbau ist seither passiert, viel wurde abgerissen, neugebaut, umgestaltet. Wer blieb wie er lange war, ist der ehemalige Frühstückraum auch genannt ‚Ketz‘ – ganz früher die „Wirtschaft“ des Gasthofes. Aber Altes muss weichen damit Neues entstehen kann, das war nie anders.

Das letzte Überbleibsel das durch den - nicht übersehbaren - Designeinfluss der 60er Jahre geprägt war, erstrahlt nun wie nie zuvor. Und zwar in Gold und edlem Schwarz. Heute finden Frühstück, Tagungen und jedes Event, das Sie gerne möchten, im ‚54‘ statt!

Fun Facts:

Größe: 60 qm

Raummiete von € 175,00 bis € 450,00

Sichtgeschützte Fensterfront

Direkter Zugang zum Außenbereich

Wir freuen uns auf Ihr Event!