



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
-  Schäfer Stotz (Lamm), 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

Zur Einstimmung

Schwarzwald Negroni 0,2 10

BOAR Caliber, Roter Vermouth, Campari
Eine einzigartige Variante des klassischen Negroni, bestehend aus BOAR Kaliber Gin, rotem Vermouth und dem charakteristischen Bitterstoff von Campari. Ein Drink mit der Essenz des Schwarzwaldes.

Schwanen Spritz 0,2 8,5

Sommerliche Erfrischung pur. Grapefruit, Maracuja und Erdbeer mit unserem trockenen 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. 12 - alkoholfrei

Apfel / Schwarzriesling

Johannisbeerzweige 0,375 18

Fruchtig duftende Noten von roten Beeren und blauen Trauben mit feinen krautigen Anklängen

Sanbitter - on the rocks - alkoholfrei

mit Soda 0,2 7,5

oder Orangensaft 0,2 8

Spitzenweine -glasweise

2024 Auxerrois trocken 0,1 7 Weingut Wöhrle | Lahr | Baden 0,75 36

Frischer und mineralischer Weißwein, bio-zertifiziert, mit klarer Herkunft aus dem Breisgau. Ein exzellenter Sommer- und Speisenbegleitwein. Aromen von Kernobst (Birne, Apfel, Quitte), feine Melonen- und Blütennoten, dezente Muskatnuancen, leichte pflanzliche Notentöne.

2023 Muskattrollinger rosé trocken

Bio-Weingut Schnaitmann 0,1 5 VDP | Fellbach 0,75 28

Der Wein präsentiert sich in hellem Rosé. In der Nase nimmt man feine Noten von Litschi, Rhabarber, Weinbergpfirsich wahr. Feinwürzige Muskatnoten, weißer Pfeffer und Zedernholz begleiten die Frucht.

2017 Blauer Spätburgunder trocken 0,1 6 Weingut Knipser | Pfalz 0,75 35

Helles Rubinrot, in der Nase feine Aromen von roten Beeren. Mittelkräftig mit sehr weichen Aromen von roten Früchten. Ein komplexer Pinot Noir mit einer Balance aus Frucht, Würze, Frische und Struktur.

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

Vorweg

- Dreierlei von** 15
 -Getrüffelte Kartoffelchips
 -Eingelegte Oliven *vegan*
 -Guacamole mit geröstetem Brot
- Frittierte Kartoffelschalen** 9
 mit Harissa-Aioli
- Gänseliesalat** *vegan* ★ 8
 Grüne Blattsalate
 mit leichter Kräuter-Radieschen-Vinaigrette
- Gemischte Blatt- und Rohkostsalate** ★ 11
 mit unserem Hausdressing
- Schwäbisches Versucherle** ★ 11
 Geschmelztes Maultäschle, Kalbsjus
 Kopf- und Kartoffelsalat
- Flammkuchen: Elsässer Art** ★ 15
 mit Rahm, Speck und Zwiebeln
gibt's bis Mitternacht

Salz & Butter

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

Suppen

- Flädlesuppe** ★ 9
 Rinderkraftbrühe mit hausgemachten
 Kräuterflädle und frischem Schnittlauch
- Hochzeitssuppe** ★ 10
 Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle
 Maultäschle und Grießklöschen
- Weißer Tomatencremesuppe** *vegan* 9
 mit Basilikumöl und Kracherle

Unsere Empfehlung

**70 Jahre Schwanen Menü
 1954 - 2024**

Flädlesuppe

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Apfelkühle

Jubiläums-Preis 54

Schwanen Klassiker

- Schwäbischer Zwiebelrostbraten
 vom Alm-Weiderind** 37
 mit grünen Bohnen, geschmorten
 Butterzwiebeln, Bratkartoffeln
 und Trollingersöße
- Schwäbische Käsespätzle** ★ 19
 mit würzigem Käse, Frühlingslauch, frischen
 Kräutern, gerösteten Zwiebeln und Beilagensalat
- Kalbs-Maultaschen klassisch** *hausgemacht* 21
 mit geschmelzten 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
- Currywurst** ★
von der schwäbisch-hällischen Oberländer 15
 pommes frites und hausgemachte Currysoße

Soulfood & Superfood

Pasta Sotto mit frischen Pfifferlingen	26
<i>vegan möglich</i>	
grüne Bohnen, getrocknete Tomaten Burrata und Rucola	
Getrübete Kalbs-Maultaschen <i>hausgemacht</i>	
in Salbei-Butter und frischem Sommertrüffel	26
gebraten, mit getrockneten Tomaten und bunten Blattsalaten	
Beef Tatar vom Angus-Rind	
Olivenöl und Zitrone, Kapern, Parmesan und frischer Blattpetersilie	
100g	20
200g – <i>als Hauptgang</i>	29
Wassermelonen-Fetakäse Salat	15
Gartengurke, Oliven und frische Minze	
Garten-Bowl	19
Bunte Blattsalate Avocado, hausgemachtes gepickeltes Gemüse aus dem Garten gebeizter Limetten-Dill-Lachs und Meerrettichcreme	
Caesar Salad	
Romana-Salatherzen mit Crôutons, Parmesan und original Caesar-Dressing	
// mit Maishähnchenbrust 	19
// mit drei Garnelen	24
Bacon & Beef Burger 	18
vom irischen Hereford Rind, Homestyle-Bun Cheddar, Irish Stout-Sauce, Tomate, Gurkenrelish, Senfsoße und Röstzwiebeln	
Burrata Burger 	19
Homestyle-Bun, gebackene Avocado, Burrata Tomate, Basilikumpesto, Rucola	
Chili-Cheese Burger	19
vom irischen Hereford Rind, Homestyle-Bun double Cheddar, Jalapeños, gepickelte rote Zwiebeln und Harissa-Mayo	

Fleisch & Fisch

Kabeljaufilet unter der Kräuter-Pankokruste	36
mit frischen Pfifferlingen, gebratenen Artischocken und weißer Tomaten Beurre Blanc	
Fritto Misto	29
Frittierte Calamari und Scampi mit Aioli, Limette und kleinem Kopfsalat mit Schnittlauch-Vinaigrette	
<i>als kleinere Vorspeise</i>	21
Cordon Bleu vom Kalbsrücken	
Klaushof, Österreich	37
gefüllt mit Bühlertaler Dorfkäse und gekochtem Alb-Schinken, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	
Panierte Schnitzel vom Landschwein	
Klaushof, Österreich 	23
mit pommes frites und Zitrone	
Paniertes Hausschnitzel vom Kalbsrücken	35
mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone	
Roulade von der Maispoularde	34
gefüllt mit schwäbischer Coppa und Salbei mit frischen Pfifferlingen, grünen Bohnen Kartoffel-Kräuterwaffel und Portwein- Estragonsoße	
Rosa Roastbeef vom Alm-Ochsen	28
<i>kalt serviert</i> mit Kräuter-Remoulade, Radieschen- Vinaigrette und Bratkartoffeln	
Rumpsteak vom Jungrind – 3 Wochen am Knochen gereift	
mit hausgemachter Kräuterbutter	
// 200g	32
// 300g	39
Sides	
// pommes frites	6
// Bratkartoffeln	6
// buntes Grillgemüse	6
// Süßkartoffelpommes	6
// Beilagensalat	6
// Trüffelmayo	2,5

Süßer Schluss

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

Zusätzlich: 
 Eierlikör oder Schokosoße 3
 Portion Sahne extra 2

Hausgemachte Apfelküchle in Zimtucker  12
 Eis und Soße von der Bourbon Vanille
 und Preiselbeeren

Crème brûlée  10
 mit braunem Rohrzucker karamellisiert

Sommerzeit ist Beerenzeit

Sommerbeeren-Becher  14
 Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren treffen
 auf zwei Kugeln Vanilleeis vom Bauernhof aus
 dem Lautertal, dazu Schlagsahne, Himbeersoße
 und knuspriges Wäffele

Erdbeerbecher  14
 Sonnengereifte Erdbeeren, mit Grand Marnier
 mariniert, dazu je eine Kugel Erdbeer- und
 Vanilleeis aus dem Lautertal, getoppt mit Sahne
 Pistazienkrokant und einem Baiser-Schwänchen

Beerenteller  14
 Marinierte Beeren mit feiner Joghurtcreme
 Minze und einer Kugel Vanilleeis

Eigentlich bin ich ja satt, aber...

Kick it! 
 Frisch gebrühter Espresso
 mit einer Kugel Vanilleeis
 6,5

**Eine Nocke Mousse von der
weißen Valrhona Schokolade** 
 mit geschlagenem Bauernrahm
 9

Marinierte Beeren der Saison 
 mit Vanille-Schmand
 8

„Mitbringesele“

Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft



Hausgemachte Kalbmaultaschen: zum Mitnehmen vakuumiert – pro Stück 3,2
Wie wär's im „Mauldaschädäschele“ - 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
Schnupfnäsle warm einpacken



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



LAMBERT

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!**



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!