

## Zur Einstimmung

### Schwarzwald Negroni 0,2 12

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 8,9

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 21

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 8,0

## Unsere Empfehlung



### Violet Tonic– alkoholfrei 0,2 8,9


Der fruchtig-frische Aperitif mit dem Geschmack von Traube, Grapefruit und Rhabarber. Mit Tonic aufgegossen und mit Zitrone und Rosmarin garniert.

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

## Vorweg

- Flammkuchen: Elsässer Art**  15  
mit Rahm, Speck und Zwiebeln  
*gibt's bis Mitternacht*
- Schwäbisches Versucherle**  11  
Geschmelztes Maultäschle, Kalbsjus  
Kopf- und Kartoffelsalat
- Gemischte Blatt- und Rohkostsalate**  11  
mit unserem Hausdressing

## Suppen

- Flädlesuppe**  9  
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten  
Kräuterflädle und frischem Schnittlauch
- Spargelcremesuppe** 12  
mit weißem und grünem Spargel

## Salz & Butter

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

## Unser Traditions Menü seit 1954

### Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten  
Kräuterflädle und frischem Schnittlauch

### Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Alm-Weiderind

mit dreierlei von der Zwiebel, Butter-Spätzle und  
Trollingersöße

### Hausgemachte Apfelküchle in Zimtzucker

mit Eis und warmer Soße von der Bourbon  
Vanille und Preiselbeeren  
*Jubiläums-Package 54*

## Soulfood & Superfood

- Gaisburger Marsch aus dem Suppentopf** 20  
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Spätzle  
Kartoffeln, Tafelspitzwürfeln, buntem Gemüse  
und Saitenwürstle
- Schwäbische Käsespätzle**  19  
mit würzigem Käse, Frühlingslauch, frischen  
Kräutern, gerösteten Zwiebeln und Beilagensalat
- Fish & Chips** 24  
Gebackenes Kabeljaufilet mit Erbsen-Mayo  
pommes frites und Essig
- Feine Bärlauchnudeln** 24  
mit weißem Spargel, getrockneten Tomaten  
Pinienkernen und gratiniertem Ziegenkäse
- Caesar Salad**  19  
Romana-Salatherzen mit Crôutons, Parmesan  
original Caesar-Dressing und  
Maishähnchenbrust

## Schwanen Klassiker

- Der „MEZZO“ Wurstsalat**  15  
Biolyoner, Alpenkäse, Blattsalate, Kräuter und  
Tomaten, Salatgurke, roter Rettich, Schalotten  
Senf und Brot  
*// auch vegetarisch als Käsesalat mit  
Staudensellerie, Kirschtomaten, Kräutern  
und Radieschen möglich*
- Panierte Schnitzele vom Landschwein**  24  
mit pommes frites und Zitrone
- Kalbsfleisch-Maultaschen** *hausgemacht*  21  
mit geschmelzten Zwiebeln, Kalbsjus  
Kartoffel- und Kopfsalat
- Currywurst**  15  
**von der schwäbisch-hällischen Oberländer**  
pommes frites und hausgemachte Currysoße
- Unser Haussalat**  21  
Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing  
panierte Maishähnchenbrust und Avocado-Dip

## Steaks & Burger

<b>Rumpsteak vom Jungrind – 3 Wochen am Knochen gereift</b>	
mit hausgemachter Kräuterbutter	
// 200g	32
// 300g	39
<b>Rinderfiletsteak – 3 Wochen am Knochen gereift</b>	
mit hausgemachter Kräuterbutter	
// Ladies Cut	39
// Master Cut	49
<b>Bacon &amp; Beef Burger</b> ☀	18
vom irischen Hereford Rind, homestyle bun Cheddar, Irish Stout-Sauce, Tomate Gurkenrelish, Senfsoße und Röstzwiebeln	
<b>Chili-Cheese Burger</b>	19
vom irischen Hereford Rind, Homestyle-Bun double Cheddar, Jalapeños, gepickelte rote Zwiebeln und Harissa-Mayo	
<b>Burrata Burger - vegetarisch</b> ☀	19
homestyle bun, gebackene Avocado, Burrata Tomate, Basilikumpesto, Rucola	

## Sides zu den Steaks & Burgern

// pommes frites	
// Bratkartoffeln <i>ab 18 Uhr</i>	
// buntes Grillgemüse <i>ab 18 Uhr</i>	
// Süßkartoffelpommes	
// Beilagensalat	
	<b>je 6</b>

// Cafe de Paris Butter-Soße <i>ab 18 Uhr</i>	
// Cognac-Pfefferrahmsoße <i>ab 18 Uhr</i>	
// Trüffel-Mayo	
	<b>je 3</b>

## Süßer Schluss

<b>Hausgemachte Apfelküchle in Zimtucker</b> ☀	12
Eis und Soße von der Bourbon Vanille Preiselbeeren	
<i>Frisch gebacken, mindestens 10 Minuten Zubereitungszeit</i>	
<b>Grießflammerie und dunkle Schokolade</b>	14
mit Blutorangensalat und Matcha Tee-Eis	
<b>Eine Nocke Mousse au Chocolat</b>	10
mit geschlagener Sahne und eingelegten Schnapskirschen	
<b>Crème brûlée</b> ☀	10
mit braunem Rohrzucker karamellisiert	

## Eigentlich bin ich ja satt, aber.☺

<b>Kick it!</b> ☀	7
Frisch gebrühter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	
<b>„Eine Kugel Eis geht immer“</b> ☀	5,5
Riesenkugel vom Bauernhof aus dem Lautertal Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere Amarena-Kirsch oder Zitronensorbet	
<i>Zusätzlich:</i>	
Eierlikör oder Schokosoße	3
Portion Sahne extra	3

