

Mittagskarte

Kleinigkeiten

Gänselieselsalat - <i>vegan</i>	8
Gemischte grüne Blattsalate mit leichter Kräuter-Radieschen-Vinaigrette	
Schwäbisches Versucherle	11
Geschmolztes Maultäschle, Kalbsjus Kopf- und Kartoffelsalat	
Gemischte Blatt- und Rohkostsalate	11
mit unserem Hausdressing	

Suppen

Blumenkohl-Currysuppe <i>vegan möglich</i>	10
mit gebackener Garnele im Kartoffelstroh und Korianderöl	
Hochzeitssuppe	10
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle Maultäschle und Grießklöschchen	
Flädlesuppe	9
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle und frischem Schnittlauch	

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 Trollingersößle	
Hausgemachte Apfelkühle in Zimtzucker	
mit Eis und warmer Soße von der Bourbon Vanille und Preiselbeeren	

Jubiläums-Package 54

Schwanen Klassiker

Käsespätzle	19
mit würzigem Käse, Frühlingslauch frischen Kräutern, gerösteten Zwiebeln und Beilagensalat	
Kalbs-Maultaschen - <i>hausgemacht</i>	21
mit geschmolzenen Zwiebeln, Kalbsjus Kartoffel- und Kopfsalat	
Curry von gelben Linsen <i>vegan möglich</i>	24
mit wildem Brokkoli, Kichererbsen, frischem Koriander, Gewürz-Joghurt und Papadam	
Spinatknödel	25
mit gebratenen Waldpilzen, Bergkäsesößle und Thymian-Butterbrösel	
Cordon bleu vom Milchkalbsrücken	38
mit Kräuterkartoffeln Preiselbeeren und Zitrone	
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Alm-Weiderind	38
mit dreierlei von der Zwiebel, Butter-Spätzle und Trollingersößle	
Panierte Schnitzel vom Landschwein Klaushof, Österreich	24
mit pommes frites und Zitrone	
Ragout vom heimischen Wildschwein	34
mit gebratenen Pilzen, hausgemachten Schupfnudeln, Rahm-Wirsing und Hagebuttesoße	
Unser Haussalat	21
Bunte Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing panierte Maishähnchenbrust vom Bauer Wech Avocado-Dip	

Feine Desserts finden Sie in
unserer Dessertkarte

Lunch Menu

Snacks

“Gänseliesel“ salad - <i>vegan</i>	8
Mixed leaf salad with a light herb-radish vinaigrette	
Swabian Sampler	11
Homemade Swabian ravioli with veal jus caramelized onions, lettuce, and potato salad	
Leaf & raw vegetable salads	11
with our house dressing	

Soups

Cauliflower curry soup <i>vegan option available</i>	10
with crispy prawn in potato straw and coriander oil	
Traditional Swabian Wedding Soup	10
beef consommé with Swabian ravioli, semolina dumplings and homemade herb pancake strips	
Flädlesuppe (pancake soup)	9
beef broth with homemade herb pancake strips and fresh chives	

Our traditional Menu since 1954

Swabian Pancake Soup
Beef consommé with homemade herb-flavored pancake strips and fresh chives

Swabian Onion Roast
with a trio of onions, buttered Spätzle and Trollinger wine sauce

Homemade Apple Fritters in Cinnamon Sugar
with ice cream and warm Bourbon vanilla sauce with lingonberries

Jubilee package 54

Schwanen Classics

Swabian cheese spaetzle	19
with savory cheese, spring onions, fresh herbs roasted onions and side salad	
Homemade veal Swabian ravioli	21
with caramelized onions, veal jus and a side of potato and lettuce salad	
Yellow lentil curry <i>vegan option available</i>	24
with wild broccoli, chickpeas, fresh coriander spiced yoghurt and papadum	
Spinach dumplings	25
with sautéed wild mushrooms, alpine cheese sauce and thyme butter crumbs	
Cordon Bleu from veal Loin	38
stuffed with Bühlertal village cheese and cured ham served with parsley potatoes, lingonberries and lemon	
Swabian Onion Roast	38
with a trio of onions, buttered Spätzle and Trollinger wine sauce	
Breaded Schnitzel from free range pork	24
served with French fries and lemon	
Ragout of local wild boar	34
with sautéed mushrooms, homemade Schupfnudeln, creamed savoy cabbage and rosehip sauce	
Our house salad	21
with mixed leaf and raw vegetable salads, house dressing, breaded corn-fed chicken breast from Bauer Wech, avocado dip	

You can find delicious
desserts in our dessert
menu