

Mittagskarte

Kleinigkeiten

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

Suppen

Kürbis-Kokossuppe <i>vegan</i>	10
mit frischem Ingwer und Zitronengras	
Hochzeitssuppe	10
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle Maultäschle und Grießklöschen	
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 geschmortem Filder-Spitzkraut
geschmelzten Zwiebeln, Spätzle
und Trollingersößle

Hausgemachte Apfelküchle 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 geschmelzten Zwiebeln, Kalbsjus Kartoffel- und Kopfsalat	
Waldpilzragout	25
mit getrockneten Tomaten, Semmelknödel und Thymian-Butterbrösel	
Kürbisravioli	25
mit wildem Brokkoli, Kürbiskernen Weißweinschaum und Salbei-Butter	
Cordon bleu vom Milchkalbsrücken	38
mit Kräuterkartoffeln Preiselbeeren und Zitrone	
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Alm-Weiderind	38
mit geschmortem Filder-Spitzkraut geschmelzten Zwiebeln, Spätzle und Trollingersößle	
Panierte Schnitzel vom Landschwein Klaushof, Österreich	24
mit pommes frites und Zitrone	
Rehragout aus heimischer Jagd	35
mit Semmelknödel, Rahmwirsing, gebratenen Waldpilzen und Preiselbeeren	
Unser Haussalat	21
Bunte Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing panierte Maishähnchenbrust vom Bauer Wech Avocado-Dip	

*Sommerliche 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

Pumpkin-Coconut Soup <i>vegan</i>	10
with fresh ginger and lemongrass	
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 braised Filder cabbage, caramelized onions Spätzle, and Trollinger 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

Wild Mushroom Ragout 25
with sun-dried tomatoes, bread dumplings and thyme butter breadcrumbs

Pumpkin Ravioli 25
with wild broccoli, pumpkin seeds, white wine foam and sage butter

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 braised Filder cabbage, caramelized onions Spätzle, and Trollinger sauce

Breaded Schnitzel from free range pork 24
served with French fries and lemon

Venison Ragout from Local Game 35
with bread dumplings, creamy savoy cabbage sautéed wild mushrooms and lingonberries

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 summer
desserts in our dessert
menu*