

Mittagskarte

Kleinigkeiten

Gänselieselsalat *vegan* 7,90
Gemischte grüne Blattsalate
mit leichter Kräuter-Radieschen-Vinaigrette

Schwäbisches Versucherle 9,90
Geschmelztes Maultäschle, Kalbsjus, Kopf-
und Kartoffelsalat

Suppen

Weißer Tomatencremesuppe *vegan* 9
mit Basilikumöl und Pinienkern-Kracherle

Flädlesuppe 7,90
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten
Kräuterflädle und frischem Schnittlauch

Vorab..

**Steinofenbaguette aus Bioweizen
vom Meister-Bäcker Schmid** 5,50
mit gesalzener Butter, feinstem Olivenöl
und Tages-Dip *für 2 Personen*

70 Jahre Schwanen Jubiläums-Menü

1954 - 2024

Flädlesuppe

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Apfelkühle

Jubi-Preis 49

Schwanen Klassiker

Schwäbische Käsespätzle 18,90
mit würzigem Käse, Frühlingslauch, frischen
Kräutern, gerösteten Zwiebeln und
Beilagensalat

Hausgemachte Kalbfleischmaultaschen 20
mit geschmelzten Zwiebeln, Kalbsjus
Kartoffel- und Kopfsalat

Pasta Sotto mit frischen Pfifferlingen 24
grünen Bohnen, Mangold, getrockneten
Tomaten und Burratacrème
vegan möglich – ohne Burratacrème

Cordon bleu vom Milchkalbsrücken 37
mit Kräuterkartoffeln und Zitrone

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten
vom Alm-Weiderind** 37
an Trollingersößle, mit Bratkartoffeln
Butterzwiebeln, und Beilagensalat

Thunfischsteak vom Yellow Fin *medium* 39
mit frischen Erbsen und Minze, lila
Kartöffeln und Zitronen-Chilli-Vinaigrette

Paniertes Schnitzel vom Landschwein 23
pommes frites und Zitrone

Unser Haussalat 20
Bunte Blatt- und Rohkostsalate,
Hausdressing, panierte Maishähnchenbrust

Süßer Schluss

Crème brûlée 10
mit braunem Rohrzucker karamellisiert

Hausgemachte Apfelkühle 12
mit Eis und Soße von der Bourbonvanille

Kick it! 6,50
Frisch gebrühter Espresso
mit einer Kugel Vanilleeis

Lunch menu

Small Bites

- Gänselieselsalat** *vegan* 7.9
Mixed green leaf salads with a light herb and radish vinaigrette
- Schwäbisches Versucherle** 9.9
Melted Maultäschle (Swabian stuffed pasta) veal jus, head and potato salad

Soups

- White Tomato Cream Soup** *vegan* 9
with basil oil and pine nut crackers
- Flädlesuppe (pancake soup)** 7.9
Beef broth with homemade herb pancake strips and fresh chives

As a starter

- Stone oven baguette**
made from organic wheat
by baker Schmid 5.5
served with salted butter, finest olive oil,
and a daily dip *for 2 people*

70 years Schwanen anniversary menu

1954 - 2024

- „Flädlesuppe“ (pancake soup)

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
(Onion Beef Steak)

Homemade apple fritters
Anniversary package 49

Schwanen Classics

- Swabian cheese spaetzle** 18.9
with flavorful cheese, spring onions, fresh herbs roasted onions, and a small mixed green salad
- Classic homemade Veal Maultaschen (Swabian ravioli)** 20
with caramelized onions, veal jus, potato salad, and lettuce salad
- Pasta Sotto with fresh chanterelles** 24
green beans, Swiss chard, dried tomatoes and burrata cream
vegan option available without burrata cream
- Cordon Bleu from veal, Klaushof Austria** 37
with parsley potatoes and lemon
- “Zwiebelrostbraten” Swabian Onion Roast Beef from Alm-Grass-Fed Cattle** 37
with caramelized onions, fried potatoes Trollinger sauce and side salad
- Yellowfin Tuna Steak** *medium* 39
With fresh peas and mint, purple potatoes, and lemon-chili vinaigrette
- Breaded Pork Schnitzel – Klaushof farm** 23
with French fries and lemon
- Our house salad** 20
mixed leaf and raw vegetable salads, house dressing, breaded corn-fed chicken breast

Sweet ending

- Crème brûlée** 10
with caramelized brown cane sugar
- Homemade apple fritters** 12
bourbon vanilla sauce and ice-cream
- Kick it!** 6.5
Freshly brewed espresso with a scoop of vanilla ice cream