

Ein herzliches Grüß Gott, liebe Schwanen- Gäste


Wir im Hotel-Restaurant Schwanen in Metzingen und gleichzeitig im Biosphärengebiet Schwäbische Alb möchten unsere Verbundenheit mit dieser einzigartigen Kulturlandschaft unterstreichen. Wir sind stolz auf unsere Region und fühlen uns der regionalen Küche mit „Fremdgeh-Erlaubnis“ und mit viel Freude verpflichtet.

Wir legen Wert auf die Bewahrung kulinarischer Tradition und ihre kreative Weiterentwicklung. Und wir legen Wert auf guten, engen Kontakt zu den Bauern, Winzern und Schäfern in der Umgebung, von denen wir die Zutaten für unsere regionale Küche beziehen. Die besondere Qualität frischer Produkte - aus kontrolliertem und ökologisch verantwortbarem Anbau - wird gesichert durch Transparenz in der Erzeugung und kurzen Transportwegen, von denen auch die Umwelt profitiert.

Durch unsere langjährige Mitgliedschaft bei „Schmeck den Süden Baden-Württemberg“ sowie der Erlangung anerkannter Zertifikate sind wir eine weitere Herzensverpflichtung eingegangen.

Wir beziehen unsere Lebensmittel unter anderen von:

- ➔ **Steinofenbaguette und Bauernbrot** – Meister-Bäcker Schmid in Gomaringen
- ➔ **Eier** – Geflügelhof Zeeb in Sondelfingen, Freilandhaltung
- ➔ **Eis** – Familie Bachmann, Indelhausen im Lautertal, Schwäbische Alb
- ➔ **Geflügel** – Bauer Wech, Klaushof, Österreich
- ➔ **Beeren und Spargel** – Rammerthof, Großbettlingen
- ➔ **Gemüse** – von Bauern der Region, Gemüsehändler Staiger mit regionalem Schwerpunkt
- ➔ **Lamm** – Schäfer Stotz, Münsingen, Schwäbische Alb
- ➔ **Getreide** – Römersteiner Mühle
- ➔ **Kartoffeln** – Bauer Marc Wörz, Hohenstein-Oberstetten, Schwäbische Alb
- ➔ **Käse** – Bioland- und Demeter Heumilch-Dorfkäserei Geifertshofen, Hohenlohe
- ➔ **Linsen** – Meidelstetten, Schwäbische Alb
- ➔ **Wild** – aus heimischer Jagd



Mittags-Specials

Lauwarmer Bratkartoffel-Salat
mit frischem Liebstöckel
jungem Blattspinat, poschiertem Bio-Landeier
und Thymian-Butterbrösel

18

Anstelle des Bio-Landeier:



Gebratenes Mai-Schollenfilet
mit Zwiebel-Speck-Knusper

10

Marinierte Maispouardenbrust vom Grill

10

Mittagskarte

Kleinigkeiten

- Gänseliesalat** *vegan* 7.9
Gemischte grüne Blattsalate
mit leichter Kräuter-Radieschen-Vinaigrette
- Schwäbisches Versucherle** 9.5
Geschmolztes Maultäschle, Kalbsjus, Kopf-
und Kartoffelsalat

Suppen

- Spargelcrèmesüppchen** 8.5
mit weißem und grünem Spargel
- Flädlesuppe** 7.9
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten
Kräuterflädle und frischem Schnittlauch

Vorab

- Steinofenbaguette aus Bioweizen
vom Meister-Bäcker Schmid** 5.5
mit gesalzener Butter, feinstem Olivenöl
und Tages-Dip *für 2 Personen*

70 Jahre Schwanen Jubiläums-Menü

1954 - 2024

Flädlesuppe

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Apfelküchle

Jubi-Preis 49

Schwanen Klassiker

- Schwäbische Käsespätzle** 18.5
mit würzigem Käse, Frühlingslauch, frischen
Kräutern, gerösteten Zwiebeln und kleinem
Gänseliesalat
- Hausgemachte Kalbfleischmaultaschen** 20
mit geschmolzenen Zwiebeln, Kalbsjus
Kartoffel- und Kopfsalat
- Feine Bärlauchnudeln** 23
mit grünem Spargel, getrockneten Tomaten
Pinienkerne und gratiniertem Ziegenkäse
- Cordon bleu vom Milchkalbsrücken** 37
mit Kräuterkartoffen und Zitrone
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten
vom Alm-Weiderind** 37
an Trollingersößle, mit Butterspätzle,
Butterzwiebeln, und Beilagensalat
- Portion weißer Stangenspargel** 26
mit sauce hollandaise, Flädle oder Kartoffeln
zusätzlich paniertes Schnitzele 14
- 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 Apfelküchle** 12
mit Eis und Soße von der Bourbonvanille
- Kick it!** 6,5
Frisch gebrühter Espresso
mit einer Kugel Vanilleeis

*Let's
switch into
English!*

A warm welcome, dear guests of Hotel- Restaurant Schwanen

Here at the Hotel-Restaurant Schwanen in Metzingen, located in the Biosphere Reserve Swabian Alb, we emphasize our connection with this unique cultural landscape. We are proud of our region and committed to the regional cuisine with "permission to cheat" and lots of joy.

We value preserving culinary traditions and their creative development. We also value maintaining good, close relationships with local farmers, winemakers, and shepherds, from whom we source the ingredients for our regional cuisine. The exceptional quality of fresh products, from controlled and ecologically responsible cultivation, is ensured through transparency in production and short transport routes, which also benefit the environment.

Through our long-standing membership in "Taste the South Baden-Württemberg" and obtaining recognized certificates, we have taken another heartfelt commitment.

Among others, we source our food from:

- ➔ **Bread and rolls** - champion baker Schmid in Gomaringen
- ➔ **Eggs** - Geflügelhof Zeeb in Sondelfingen, free-range farming
- ➔ **Ice cream** - Family Bachmann, Indelhausen in Lautertal, Swabian Alb
- ➔ **Poultry** - Bauer Wech, Klaushof, Austria
- ➔ **Berries and asparagus** - Rammerthof, Großbettlingen
- ➔ **Vegetables** - from farmers in the region, vegetable dealer Staiger with a regional focus
- ➔ **Lamb** - Schäfer Stotz, Münsingen, Swabian Alb
- ➔ **Grains** - Römersteiner Mühle
- ➔ **Potatoes** - Farmer Marc Wörz, Hohenstein-Oberstetten, Swabian Alb
- ➔ **Cheese** - Bioland and Demeter Heumilch-Dorfkäserei Geifertshofen, Hohenlohe
- ➔ **Lentils** - Meidelstetten, Swabian Alb
- ➔ **Game** - from local hunting

We source our meat from Klaushof in Austria

Austria is a beautiful country with clean water, healthy soil, and pure air. Agriculture is small-scale, transport routes are short, and the Austrian food law is among the strictest in the world. The result is high-quality food, such as Klaushof meat from young bulls, calves, and pigs. All Klaushof young bulls, calves, and pigs are genuine Austrians. They grow up in a sheltered environment on small-scale farms, receive natural feed, and are slaughtered exclusively in Austrian butcheries, after prior anaesthesia of the animals, while maintaining the highest hygienic standards. These regulations are strictly monitored.

Austria in detail:

- ➔ The animals in this farm have 70% more space compared to conventional animal farming, and 40% of the stall space must be filled with natural bedding material that meets the natural behaviour of the animals.
- ➔ In Austria, the best raw materials for feeding livestock can be directly taken from nature, ensuring pure and uncontaminated feed, and therefore high-quality meat.
- ➔ A regulated and natural day-night rhythm is essential for the health of any living being. Free-range promotes the natural behaviour of the animals. Here, they can explore their environment and engage in species-appropriate activities.
- ➔ The age at which the animals are slaughtered depends mainly on their weight. An animal weighing 80-100kg guarantees a lean meat content of 57%. The animals determine how long it takes to reach this weight. The animals are granted a natural tagging and natural rhythm, as well as provided with natural materials for their entertainment.

➔ Only if the entire value chain takes place in Austria can the highest animal welfare standards be guaranteed. From the birth of the animals to their slaughter, the well-being of the animals is transparent and traceable.

Experience the culinary diversity of our region and neighbouring Austria on our menu, with dishes inspired by the changing seasons, offering so much temptation for your palate, heart, and eyes. Cooked with love!

Discover and enjoy the finest wines from our German and international top winemakers on our carefully selected wine list.

We cordially invite you.

Your hosts,

Family Wetzels and all the Schwanen staff.

Lunch menü

Small Bites

- Gänselieselsalat** *vegan* 7.9
Mixed green leaf salads with a light herb and radish vinaigrette
- Schwäbisches Versucherle** 9.5
Melted Maultäschle (Swabian stuffed pasta), veal jus, head and potato salad

Soups

- Asparagus cream soup** 8.5
with green and white asparagus
- 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** 18.5
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
- Fine wild garlic noodles** 23
with green asparagus, sun-dried tomatoes pine nuts and gratinated goat cheese
- Cordon Bleu from veal, Klaushof Austria** 37
Filled with Bühlertaler village cheese and cooked Alb ham, parsley potatoes, cranberries and lemon
- „Zwiebelrostbraten“ Swabian Onion Roast Beef from Alm-Grass-Fed Cattle** 37
with caramelized onions, spaetzle, Trollinger sauce and side salad
- Portion of white asparagus** 26
with sauce hollandaise and potatoes or flädle breaded veal schnitzel as add on 14
- Breaded Pork Schnitzel – Klaushof farm** 23
with French fries and lemon
- Our house salad** 20
with mixed leaf and raw vegetable salads, house dressing, breaded corn-fed chicken breast from Bauer Wech, avocado dip

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



*Besondere
Öffnungszeiten*

SONNTAG, 12. MAI
MUTTERTAG
11.30 - 15 UHR

DONNERSTAG, 09. MAI
CHRISTI HIMMELFAHRT
AB 18 UHR