



Ein herzliches Grüß Gott, liebe Schwanen-Gäste!

Wir sind stolz darauf, unsere Verbundenheit mit der einzigartigen Kulturlandschaft der Schwäbischen Alb zu zeigen. Unsere Küche vereint Tradition und Kreativität mit hochwertigen Zutaten von Bauern, Winzern und Schäfern aus der Region. Transparenz, kurze Transportwege und nachhaltige Landwirtschaft sind für uns selbstverständlich.

Als Mitglied von *Schmeck den Süden Baden-Württemberg* setzen wir auf regionale Qualität: Die mit  gekennzeichneten Gerichte bestehen zu mindestens 90 % aus Zutaten aus Baden-Württemberg.

Auszug unserer regionalen Partner:

-  Bäckerei BeckaBeck & Weltmeister-Bäcker Schmid
-  Geflügelhof Zeeb (Freilandhaltung)
-  Bioland & Demeter Dorfkäserei Geifertshofen
-  Schäfer Stotz (Lamm), heimische Jäger (Wild), Bauer Wörz (Kartoffeln)
-  Meidelstetter Linsen, Römersteiner Mühle (Getreide)
-  Gemüse Staiger, BIO-zertifiziertes Unternehmen

Unser Fleisch – Qualität aus naturnaher Aufzucht

Unser Fleisch stammt von Tieren, die in einer Umgebung mit sauberem Wasser, gesunden Böden und frischer Luft aufwachsen. Sie erhalten hochwertiges, unbehandeltes Futter und werden unter strengen Vorgaben gehalten. Die landwirtschaftlichen Betriebe sind klein strukturiert, mit großzügigem Platzangebot für die Tiere und einer artgerechten Haltung.

-  70 % mehr Platz im Stall als üblich
-  Natürliches Futter aus unbelasteten Quellen
-  Transparente Wertschöpfungskette – von der Geburt bis zur Schlachtung
-  Erleben Sie auf unserer Speisekarte überwiegend die kulinarische Vielfalt der Schwäbischen Alb und ausgewählter benachbarter Regionen, stets im Einklang mit den Jahreszeiten. Ergänzt durch eine erlesene Weinauswahl unserer Spitzenwinzer.

Wir laden Sie herzlich dazu ein – genießen Sie mit uns!

Ihre Gastgeber

Familie Wetzels und alle Schwanen-Mitarbeiter



Zur Einstimmung

Unser Haussekt „Black Swan“ Rosé trocken		0,1l	6,5
Frischer Duft nach Wald- und Himbeeren, gepaart mit Johannisbeeren, dazu ein Hauch von Vanille. Geschmacklich ein Hochgenuss!			
Weinmanufaktur Jörg Geiger, Schlat bei Göppingen			
Aecht Bitter: Grüne Jagdbirne / Wermut	<i>alkoholfrei</i>	0,2l	11,6
Feines Säurespiel von Birne und Stachelbeeren, abgerundet durch Orangenblüten und Wermut			
Bio-Weiß: Apfel / Quitte / Akazienblüten	<i>alkoholfrei</i>	0,2l	11,6
Dezente Süße. Vollreif exotische Frucht, an Honig und weiße Blüten erinnernd.			
Cuvée No. 12: Apfel / Schwarzriesling / Johannisbeerzweige	<i>alkoholfrei</i>	0,375l	18
Fruchtig duftende Noten von roten Beeren und blauen Trauben mit feinen krautigen Anklängen			
Sanbitter - on the rocks -	mit Soda	<i>alkoholfrei</i> 0,2l	7,5
	oder Orangensaft	0,2l	8

Spitzenweine - glasweise zum Genießen

2023 Sauvignon Blanc trocken		0,1l	6,5
Weingut Knipser, Pfalz		0,75l	33
Intensiver Duft nach Stachelbeere, Brennessel, Kiwi und Holunderblüte. Lang nachklingend, saftig und animierend.			
2023 Muskattrollinger rosé trocken		0,1l	5
Bio-Weingut Schnaitmann, VDP, Fellbach		0,75l	28
Die Nase präsentiert sich blumig, fast schon tropisch, verspielt, opulent, beinahe ins Kitschige abdriftend. Man erwartet etwas Breites, Öliges... Aber die Meisten haben nach dem ersten Schluck ein beinahe positiv geschocktes Grinsen aufsitzen, weil sich auf der Zunge so gar nichts einstellt, was man nach dem Riechen erwartet hat.			
2019 Ihringer Winklerberg „Novis“, trocken		0,1l	9,8
Weingut Dr. Heger, VDP, Kaiserstuhl		0,75l	59
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Aromen von dunkler Schokolade, vollreifen Beeren und weissem Pfeffer bilden einen kräftigen Auftakt und animieren zum ersten Schluck. Am Gaumen wunderbar dicht, samtig und mit angenehmer Würze zeigen sich Noten von Brombeeren und Lakritz. Der intensive Fruchtkörper wird von einer eleganten Säure und seidigen Tanninstruktur getragen und sorgt für einen langanhaltenden Abgang.			



Einleitung

Gänselieselsalat *vegan*

Gemischte grüne Blattsalate mit leichter Kräuter-Radieschen-Vinaigrette

8

Schwäbisches Versucherle

Geschmolztes Kalbsfleischmaultäschle, Kalbsjus, Kopf- und Kartoffelsalat

11

Frühlingssalat

Bunte Blattsalate, karamellierter Ziegenkäse, gepickelter Wassermelonen-Rettich, Flugmango grüner Spargel und Gurkenessig

15

Carpaccio vom Kalb

mit Thunfisch-Mayo, frittierten Kapern und gebeiztem Eigelb

19

Beef Tatar vom Angus-Rind

mit frittierten Kapern, gebackenem Bio-Eigelb, Wachtelei, und Cognac, würzig angemacht

100g als Vorspeise

19

200g als Hauptgang

29

Süpple

Spargelcrèmesüppchen

mit weißem und grünem Spargel

10

Altschwäbische Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Grießklößle und hausgemachten Kräuterflädle

10

Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle und frischem Schnittlauch

9

Superfood

Gefüllter Portobello

mit Perlgraupen-Risotto, Mairübchen, Sellerie, glacierten Radieschen Buttermilch und Liebstockelöl

25

Gebratener grüner Spargel

mit pikantem Tomatenkompott, Rosmarinkartoffeln, Burrata und gerösteten Pistazien

27

Feine Bärlauchnudeln

mit weißem Spargel, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und gratiniertem Ziegenkäse

24

Außerdem...

Steinofenbaguette aus Bioweizen vom Meisterbäcker Jörg Schmid

mit gesalzener Butter, feinem Olivenöl und Tages-Dip *für 2 Personen*

6



Schwanen Menü

Tatar vom „Glen Douglas“ Lachs
mit Spargelmousse, Avocado und Mango-Gel
19



Schaumiges Bärlauch-Süppchen
mit Kracherle und roter Kresse
10



Gebratenes Zanderfilet
mit gebackenem wildem Blumenkohl, neue Kartoffele
Frankfurter Grüner Soße und gebeiztem Eigelb
36

oder

Roulade von der Mais-Poularde mit Morcheln gefüllt
feine Butter-Nudeln, grüner Spargel und Sherry-Rahm
34



Erdbeer-Rhabarber-Törtchen
mit karamellisiertem Blätterteig und Crème Pâtissière
13

Menü mit Fisch 72 Menü mit Fleisch 70

„70 Jahre Schwanen“ Jubiläums Menü 1954 – 2024

Flädlesuppe
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle und frischem Schnittlauch

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind
Grüne Bohnen, Butterzwiebeln, Bratkartoffeln und TrollingersöÙle

Hausgemachte Apfelküchle in Zimtucker
mit Eis und SoÙe von der Bourbon Vanille und Preiselbeeren

Als Jubi-Package 54

- Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Umbestellung 2€ berechnen –



Weitere Hauptgerichte

Portion Stangenspargel mit Kräuterflädle oder neue Kartoffele *vegan möglich*  28 **W**
mit sauce hollandaise oder zerlassener Butter

Dazu empfehlen wir Ihnen:

Coppa vom schwäbisch-hällischen Schwein, frisch geschnitten auf unserer Berkel-Maschine	12
Gekochter Schinken vom schwäbisch-hällischen Schwein	6
Paniertes Kalbsschnitzele	14
Lachsfilet	15

Gebratenes „Glen Douglas“ Lachsfilet 36
mit gepufftem Quinoa, Kartoffel-Erbsenstampf, frischem Dill und Meerrettichschaum

Lammragout vom „Schäfer Stotz“ 35
Bärlauch-Polenta, Zucchini-Tomatengemüse

Cordon Bleu vom Kalbsrücken - Klaushof, Österreich 37
gefüllt mit Bühlertaler Dorfkäse und gekochtem Alb-Schinken
Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone

Rumpsteak vom Jungrind – 3 Wochen am Knochen gereift
mit Kaffee-Salz und hausgemachter Kräuterbutter

200g	32
300g	39

Sides zu unseren Steaks

// pommes frites	// Bratkartoffeln		
// buntes Grillgemüse	// Süßkartoffelpommes	// kleiner Gänselieselsalat	je 6

Schwanen Klassiker

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind 37
Grüne Bohnen, Butterzwiebeln, Bratkartoffeln und Trollingersöße

Paniertes Hausschnitzel vom Kalbsrücken 35
mit Petersilienkartoffeln oder pommes frites, Preiselbeeren und Zitrone

Schwäbische Käsespätzle  19
mit würzigem Käse, Frühlingslauch, frischen Kräutern, gerösteten Zwiebeln
und kleinem Gänselieselsalat

Hausgemachte Kalbfleischmaultaschen 21
mit geschmelzten Zwiebeln, Kalbsjus, Kartoffel- und Kopfsalat

Unser Haussalat 21
Bunte Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing, panierte Maishähnchenbrust
und Avocado-Dip

Der „Schwanen“ Wurstsalat 19
Biolyoner, Alpenkäse, Blattsalate, Kräuter und Tomaten, Salatgurke, roter Rettich
Schalotten Schwarzwurst, Senf und Bratkartoffeln
oder vegetarisch: Käsesalat

- Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Umbestellung 2€ berechnen –



Spickzettel:

- Glen Douglas:** Mitten im „Glen Douglas“, einem Tal in den schottischen Highlands, liegt Loch Lomond, ein Fjord mit starker Strömung und kaltem klarem Wasser. Hier wächst unser Glen Douglas Lachs heran. An dem vom Meerwasser gespeisten Loch peitschen die starken West-Winde von den Hügeln herunter und sorgen für die Strömung, der sich die Lachse entgegenstemmen müssen und dadurch ihr festes und saftiges Fleisch ausbilden. Die Tiere wachsen unter naturnahen Bedingungen ca. drei Jahre lang (üblich sind ein bis zwei Jahre) zu stattlichen Exemplaren heran, bevor sie schonend entnommen und verarbeitet werden.
- Grüne Soße:** Zur Herstellung werden traditionell sieben Kräuter verwendet, nämlich Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch. Im Großraum Frankfurt sind spezielle Frischkräuterkompositionen dieser sieben Kräuter im Handel, die als „Frankfurter Grüne Soße“ angeboten wird.
- Crème Pâtissière:** Vanille crème (französisch Crème Pâtissière) ist eine Crème aus Milch, Zucker, Vanille, Mehl oder Stärke, und manchmal Eigelb. Sie dient als Füllung und Auflage für Kuchen, Torten und Desserts sowie als Grundlage für deutsche Buttercrème.
- Kracherle:** Das typische Kracherle stellt man aus gewürfeltem und geröstetem Weißbrot her. Der Geschmack der kleinen Würfel kann je nach Vorliebe variieren. Das ursprüngliche, typische Aroma ist das reine Butter-Aroma, das durch das Ausbacken entsteht.
- Flugmango:** Eine im Allgemeinen als Flugmango bezeichnete Mango wird statt mit dem Schiff mit dem Flugzeug aus dem Erzeugerland importiert.
- Portobello:** Portobello-Pilze sind große, ausgereifte, braune Champignons. Sie werden gezüchtet und haben einen kräftigen Geschmack. Aufgrund ihrer Größe eignen sie sich wunderbar zum Befüllen.
- Coppa:** Coppa ist eine traditionelle italienische Schinken-Spezialität aus einem Schweinenacken. Das Fleisch wird gepökelt, in Rinderbutten gefüllt und anschließend bis zu einem halben Jahr luftgetrocknet. Dabei kann der Schinken bis 45% seines ursprünglichen Gewichtes verlieren.

*Für die Daheimgebliebenen:
Fast alle Gerichte gibt es auch
zum Mitnehmen oder Abholen!*





Süßer Schluss

Hausgemachte Apfelküchle in Zimtucker 	12
mit Eis und warmer Soße von der Bourbon Vanille, Preiselbeeren	
Weißer Schokoladenmousse	12
auf flambiertem Rum-Ananas-Carpaccio	
Erdbeer-Rhabarber-Törtchen	13
mit karamellisiertem Blätterteig und Crème Pâtissière	
Crème brûlée	10
mit braunem Rohrzucker karamellisiert	

„Eigentlich bin ich ja satt, aber...“

Kick it!	7
Frisch gebrühter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	
„Käse schließt den Magen“	11
Kleines Tellerchen mit Käse von Kuh und Ziege mit Dattelsenf	
„Eine Kugel Eis geht immer“ 	5,5
Rieseneiskugel vom Bauernhof aus dem Lautertal Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeersorbet, Amarena-Kirsch oder Zitronensorbet	
<i>zusätzlich:</i>	
„Schuss“ Eierlikör oder warme Schokoladensoße	3
Portion Sahne extra	2

Der Genusswein zum Abschluss

2022 Traminer Auslese, Erste Lage	5cl	5
Weingut Andreas Laible, VDP, Ortenau Zitronenblüte, Ringelblume, Rose. Der Gaumen hat zwei Pole: einen saftigen, stoffigen, »kühlen« und eine Schicht von Öligkeit und präsenster Süße hinter dem lebendigen, feinnervigen Bau. Elegant!		

- Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Umbestellung 2€ berechnen –



„Mitbringsele“

Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft



Hausgemachte Kalbmaultaschen: zum Mitnehmen vakuumiert – pro Stück 3,2
Wie wär's im „Mauldaschadäschle“ - so bleiben sie frisch bis zuhause! 5



Noan Olivenöl „Pure“ - 250 ml 12,5
Preisgekröntes griechisches Bio-Olivenöl mit sozialem Charakter.
Mit einem Teil des Erlöses werden soziale Projekte gefördert.



Schwäbische Wibeles – das Original! 7,5
Gebacken nach einem geheimen Familienrezept in siebter Generation
vom Café Bauer aus Langenburg in Hohenlohe



Katrin Leuze
Feminine Accessoires aus Leder und kuschelige Artikel aus Fell und Wolle, die jedes
Schnupfnäsle warm einpacken



Dies und Das zum Verschenken oder Selbstbehalten von der Firma Räder
finden Sie in den Vitrinen quer durch unseren Schwanen!



LAMBERT

Gunther Lambert
Accessoires aus natürlichen Materialien mit handwerklichem Unikat-Charakter



Engels Kerzen – Farbenfrohe Werke mit einer besonderen Aura
BIO-Kerzen nach ECO Cert in vielen Formen und Größen
– auch als Duftkerzen erhältlich!



Alle Artikel sind über den Shop an unserer Rezeption erhältlich!

Last but not least:

**Alle Weine aus unserer Getränkekarte erhalten Sie zum
günstigeren Mitnahmepreis!**