









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. So auch bei unserem Partner Klaushof im schönen Österreich.

-  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 5,9
 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 alkoholfrei 0,2l 11,6
 Feines Säurespiel von Birne und Stachelbeeren, abgerundet durch Orangenblüten und Wermut

Bio-Weiß: Apfel / Quitte / Akazienblüten alkoholfrei 0,2l 11,6
 Dezente Süße. Vollreif exotische Frucht, an Honig und weiße Blüten erinnernd.

Cuvée No. 12: Apfel / Schwarzriesling / Johannisbeerzweige alkoholfrei 0,375l 18
 Fruchtig duftende Noten von roten Beeren und blauen Trauben mit feinen krautigen Anklängen

Sanbitter - on the rocks - mit Soda alkoholfrei 0,2l 5,9
 oder Orangensaft 0,2l 7,5
 Pur 10 cl 4,9

Spitzenweine - glasweise zum Genießen

2023 Chardonnay & Weissburgunder trocken 0,1l 6
 Weingut Knipser, Pfalz 0,75l 34

In der Nase der Geruch von Birne und Apfelkompott, etwas Heu. Am Gaumen schmelzig mit Anklängen von Mirabelle und reifer Birne. Bei unserer Verkostung im April sehr frisch und noch leichte Hefenoten, die bald zurücktreten.

2023 Scherzinger Batzenberg Roter Gutedel Rosé trocken 0,1l 5
 Weingut Heinemann, Baden 0,75l 28


Der Rote Gutedel präsentiert sich in einem hellen lachsrosa mit orangenen Einschlägen. Die Aromen erinnern an reife Papaya, Galiamelone, Walderdbeere und Nuancen von Rhabarber. Der Körper ist ausgewogen und saftig.

2021 „Prope“ Montepulciano d’Abruzzo DOC trocken 0,1l 5,5
 Weingut Velenosi, Italien 0,75l 32

Intensives, fast undurchdringliches Rubin. Umhüllend und komplex mit Noten von Schattenmorellen, Kirschwasser und reifen Brombeeren, zu denen sehr charakteristische Aromen von feuchter Erde, Kaffeepulver, Tabak und Lakritze hinzukommen. Voll und intensiv, die Struktur wird durch runde Tannine hervorgehoben.



Einleitung

Gänseleesalat <i>vegan</i> 	8
Gemischte Blattsalate mit leichter Kräuter-Radieschen-Vinaigrette	
Schwäbisches Versucherle	10
Geschmolzenes Maultäschle, Kalbsjus, Kopf- und Kartoffelsalat	
Feldsalat mit Birnen-Nussdressing <i>vegan möglich</i>	12
dazu Speck und Kracherle	
Chop Chop Salat und geräucherter Matjes	18
Endiviensalate mit Apfel, Radieschen, Meerrettich-Schmand und angerauchtem Matjesfilet	
Beef Tatar vom Angus-Rind	
mit frittierten Kapern, gebackenem Bio-Eigelb und Cognac, würzig angemacht	
100g als Vorspeise	19
200g als Hauptgang	29

Süpple

Altschwäbische Hochzeitssuppe	10
Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Grießklößle und hausgemachten Kräuterflädle	
Flädlesuppe	9
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch	

Grüne Küche

Römische Nocken	24
mit Bergkäse, gerösteten Walnüssen, Petersilienwurzel gedörrter Ur-Karotte und Kräuterschaum	
Ravioli mit Parmesan und Ricotta gefüllt	25
in Salbei-Butter, dazu gebratener Blumenkohl und schwarzer Kampot-Pfeffer	
Crèmiges Rote Beete Risotto <i>vegan</i>	22
mit frisch geriebenem Meerrettich und sautiertem Grünkohl	

Außerdem...

Steinofenbaguette aus Bioweizen vom Meister-Bäcker Schmid	6
mit gesalzener Butter, feinstem Olivenöl und Tages-Dip <i>für 2 Personen</i>	

-



Schwanen Menü

Saltimbocca von der Jakobsmuschel

mit Karotten-Kardamoncrème, Portwein-Chicorée und Granatapfel
18



Blumenkohl-Currysüppchen *vegan*

mit gepufften Kichererbsen und Korianderöl
9



Gebratenes Skrei-Filet

mit Rahm-Linsengemüse, Kartoffelpüree und Butter-Apfeljus
42

oder

Sauerbraten von Ochsenbäckchen

mit glacierten Silberzwiebeln, gebratener Petersilienwurzel und Kräuter-Schupfnudeln
32



Nougatparfait „Dubai Edition“

Pistaziencreme, Sesam-Karamellgel und Engelshaar
14

Menü mit Fisch 78 Menü mit Fleisch 68

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 Zimtucker



mit Eis und warmer Soße von der Bourbon Vanille und Preiselbeeren

Jubiläums-Package 54

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





Weitere Hauptgerichte

Rosa gebratener Lammrücken vom Schäfer Stotz 	42
mit Bergkäse-Polentaschnitte, Ratatouille und Rosmarinsoße	
Rehbraten aus heimischer Jagd im WacholdersöÙle geschmort 	35
mit Semmelknödel, Rahmwirsing, gebratenen Waldpilzen und Preiselbeeren	
Rinderfiletsteak mit Ochschwanzragout	44
dazu karamellierte Sesam-Fingermöhren, Kartoffel-Waffel und Portwein-EstragonsoÙe	
Cordon Bleu vom Kalbsrücken	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

Zwiebelrostbraten vom Alm-Weiderind	37
mit geschmortem Filder-Spitzkraut, geschmelzten Zwiebeln, Spätzle und TrollingersöÙle	
Paniertes Hausschnitzel vom Kalbsrücken	35
mit Petersilienkartoffeln oder pommes frites, Preiselbeeren und Zitrone	
Schwäbisches Linsengericht 	19
Meidelstetter Linsen mit Spätzle, Saitenwürstle und gerauchtem Speck	
Käsespätzle 	19
mit würzigem Käse, Frühlingslauch, frischen Kräutern, gerösteten Zwiebeln dazu kleiner Gänselieselsalat	
Hausgemachte Kalbfleischmaultaschen	20
mit geschmelzten Zwiebeln, Kalbsjus, Kartoffel- und Kopfsalat	
Unser Haussalat	20
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	
<i>Gerne bieten wir Ihnen zum gleichen Preis auch unseren vegetarischen Käsesalat an.</i>	

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



Spickzettel:

- Saltimbocca:** Der Name „Saltimbocca“ bedeutet „in den Mund springen“. Gemeint ist, dass dieses Gericht so verlockend ist, dass es einem direkt in den Mund springt! Auf unserer Karte ist das klassische Schnitzel durch die Jakobsmuschel ersetzt, die mit Schinken umhüllt wird.
- Skrei:** Skrei, der norwegische Winterkabeljau, ist eine Delikatesse, die nur von Januar bis April vor den Lofoten gefischt wird.
- Parfait:** Parfait ist Französisch und bedeutet „perfekt“. Unter Parfait versteht der Feinschmecker ein köstliches Halbgefrorenes, das üblicherweise in Scheiben geschnitten serviert wird.
- 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.
- Chop Chop Salat:** Das englische Wort "chop" heißt "hacken". Ein Chop-Chop-Salat ist ein frischer, aromatischer und bunter Salat, der durch seine feine, gleichmäßige Zerkleinerung besticht.
- Römische Nocken:** „Gnocchi alla romana“ sind ein typisches Gericht der Küche der Region Latium, speziell der römischen Küche. Es besteht aus gratinierten Nocken aus Hartweizengrieß.
- Kampot-Pfeffer:** Kampot-Pfeffer ist der Champagner unter den Pfeffer-Sorten. So darf Pfeffer nur als echter Kampot-Pfeffer bezeichnet werden, wenn er in den Regionen Kampot und Kep in Kambodscha angebaut und geerntet wurde. Denn der Name ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung.
- Engelshaar:** Engelshaar oder Kadaifi ist ein süßes Gebäck aus dem balkanisch-levantinischen Raum. Dünne, knusprige Teigfäden, lassen diese Spezialität wie feines „Haar“ wirken.

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






Süßer Schluss

Hausgemachte Apfelküchle in Zimtzucker 	12
mit Eis und Soße von der Bourbon Vanille, Preiselbeeren	
Weißes Schokoladenmousse	12
auf flambiertem Rum-Ananas-Carpaccio	
Nougatparfait „Dubai Edition“	14
Pistaziencreme, Sesam-Karamellgel und Engelshaar	
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, Erdbeere, Amarena-Kirsch oder Zitronensorbet	
<i>zusätzlich:</i>	
„Schuss“ Eierlikör oder Schokosoße	3
Portion Sahne extra	2



„Mitbringsele“

Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft



Hausgemachte Kalbmaultaschen: zum Mitnehmen vakuumiert – pro Stück

Wie wär's im „Mauldaschadäschle“ - so bleiben sie frisch bis zuhause!

3,2

5



Noan Olivenöl „Pure“ - 250 ml

Preisgekröntes griechisches Bio-Olivenöl mit sozialem Charakter.

Mit einem Teil des Erlöses werden soziale Projekte gefördert.

12,5



Schwäbische Wibeles – das Original!

Gebacken nach einem geheimen Familienrezept in siebter Generation vom Café Bauer aus Langenburg in Hohenlohe

7,5



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!