

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

Unser Fleisch beziehen wir vom Klaushof in Österreich

Österreich ist ein schönes Land mit sauberem Wasser, gesundem Boden und reiner Luft. Die Landwirtschaft ist klein strukturiert, die Transportwege sind kurz und das österreichische Lebensmittelrecht gehört zu den strengsten der Welt. Das Ergebnis sind Lebensmittel höchster Güte wie das Klaushof Fleisch vom Jungstier, Kalb und Schwein.

Alle Klaushof Jungstiere, Kälber und Schweine sind waschechte Österreicher. Sie wachsen wohlbehütet auf klein strukturierten Bauernhöfen auf, erhalten natürliches Futter und werden ausschließlich in österreichischen Metzgereibetrieben unter vorhergehender Betäubung der Tiere geschlachtet. Alles unter Einhaltung höchster hygienischer Standards. Diese Vorgaben werden streng geprüft.

Öster reich an Details

➔ Die Tiere haben um **70% mehr Platz im Stall zur Verfügung** als in der konventionellen Tieraufzucht und **40% der Stallfläche muß Liegefläche sein**, und diese muss mit natürlichem Streumaterial eingestreut sein

➔ In Österreich können **die besten Rohstoffe** zur Fütterung der Nutztiere **direkt aus der Natur** entnommen werden. Das garantiert ein reines und unbelastetes Futter und somit auch eine hohe Güteklasse des Fleisches.

➔ Ein **geregelter und natürlicher Tag-Nacht-Rhythmus** ist essenziell für die Gesundheit jedes Lebewesens. Auslauf fördert die natürliche Verhaltensweise der Tiere. Hier können Sie die Umgebung erkunden und sich artgerecht beschäftigen.

➔ Das **Schlachtalter der Tiere** richtet sich vor allem nach dem Gewicht. Ein Tier mit 80-100kg garantiert einen Magerfleischanteil von 57%. Wie lange die Tiere benötigen, um dieses Gewicht zu erreichen, legen sie selbst fest. Den Tieren ist ein **natürlicher Tag- und Nacht-Rhythmus** gewährt sowie ihnen natürliches Beschäftigungsmaterial zur Verfügung steht

➔ Nur wenn die **gesamte Wertschöpfungskette in Österreich** stattfindet, ist auch garantiert, dass **höchste Tierwohl-Standards** eingehalten werden. Von der Geburt der Tiere bis zur Schlachtung wird somit transparent und nachvollziehbar auf das Wohlergehen der Tiere geachtet.

Erleben Sie nun auf unserer Speisekarte die kulinarische Vielfalt von unserem Ländle und vom Nachbarland Österreich im Spiel der Jahreszeiten, die so viel Verlockendes für Gaumen, Herz und Augen bietet. Mit Liebe gekocht!

Entdecken und genießen Sie ebenso beste Weine von unseren deutschen und internationalen Spitzenwinzern auf unserer auserlesenen Weinkarte.

Wir laden Sie herzlich dazu ein.

Ihre Gastgeber

Familie Wetzels und alle Schwanen-Mitarbeiter

The background of the entire page is a light, textured surface decorated with various elements: green fern-like leaves, yellow and purple irises, brown feathers, and a gold-colored egg. The title is written in a large, elegant, cursive script in a light green color.

Öffnungszeiten an Ostern

A small, light-colored rabbit-shaped cookie cutout is positioned to the left of the opening hours text.

Karfreitag ab 17:30 Uhr
Karsamstag durchgehend ab 12 Uhr
Ostersonntag ab 11:30 bis 15:00 Uhr
Ostermontag geschlossen

A larger, light-colored rabbit-shaped cookie cutout is positioned to the right of the closing text.

Wir freuen uns auf Ihren
Osterbesuch bei uns und wünschen
Ihnen schöne Frühlingsfesttage.

Ihre Familie Wetzels
und das Schwanen-Team



Unser Mittagsspecial

25. bis 30. März 2024

Crémiges Bärlauch-Risotto
mit grünem Spargel, getrockneten Tomaten, Pinienkerne
und Parmesanschaum

18

Ergänzbar mit:

In Dillbutter gebratenes Saiblingsfilet

8

oder

Maishähnchenbrust
in bunter Pfefferkruste gebraten

8

Mittagskarte

Kleinigkeiten

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

Suppen

- Orientalisches Sूपchen
von gelben Linsen** 9
mit Limetten-Minzöl
und gepufften Kichererbsen
- 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*

Schwanen Klassiker

- Schwäbische Käsespätzle** 18.5
mit würzigem Käse, Frühlingslauch, frischen
Kräutern, gerösteten Zwiebeln und kleinem
Gänseliesalat
- Hausgemachte Kalbfleischmaultaschen** 20
mit geschmelzten Zwiebeln, Kalbsjus
Kartoffel- und Kopfsalat
- Ravioli gefüllt mit Ricotta und Parmesan** 27
mit frischem Wintertrüffel, sautierten
Rosenkohlblätter und Salbeibutter
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten
vom Alm-Weiderind** 37
an Trollingersöble, mit Butterspätzle,
Butterzwiebeln, und Beilagensalat
- Schwäbisches Linsengericht** 20
Meidelstetter Linsen mit Spätzle, Saitenwürstle
und gerauchtem Speck
- 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 Wetzel 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

Oriental soup of yellow lentils *vegan* 9

with coconut milk, fresh ginger, and lemongrass

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*

Schwänen 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

Ravioli filled with Ricotta and Parmesan 27

with fresh winter truffle, sautéed Brussels sprout leaves, and sage butter

“Zwiebelrostbraten” Swabian Onion 37

Roast Beef from Alm-Grass-Fed Cattle

with pan-fried Filder-Spitzkraut (cabbage), caramelized onions, spätzle and Trollinger sauce

Swabian lentil dish 20

local lentils with homemade Spätzle, sausages and smoked bacon

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! Freshly brewed espresso with 6,5

a scoop of vanilla ice cream



Frohe Ostern

Drunten an der Gartenmauer
hab' ich sehn das Häslein lauern.
Eins, zwei, drei: Legt's ein Ei,
lang wird's nimmer dauern.

Kinder lasst uns niederducken!
Seht ihr's ängstlich um sich gucken?
Ei, da hüpf't's, hei, da schlüpft's
durch Mauerlucken.

Und nun sucht in allen Ecken,
wo die schönen Eier stecken,
rot und blau und grün und grau
und mit Marmelflecken.