

# Das Schwanen Menü

## **Gebackene Ziegenkäse Wan Tan**

auf Rote Beete-Carpaccio, Feldsalat-Schmand  
Kürbiskerne und Thymianhonig

16



## **Kürbissuppe *vegan***

mit Kokosmilch, frischem Ingwer und Zitronengras

8



## **Gebratenes Lachsforellenfilet**

mit Kartoffel-Blumenkohlcrème, sautiertem wilden Brokkoli  
Nussbutter und frischem Meerrettich

32

*oder*

## **Medaillons vom Wildschweinerücken**

mit Rotkohlpüree, Rosenkohl, Kürbis-Gnocchi und Hagebuttensößle

32



## **Geliertes Zwetschgensüppchen**

mit Walnusseis, Vanille-Schmand, Zwetschgen-Benjes und Rosmarinluft

10

4 Gang Menü 61 €

3 Gang Menü mit Suppe 48 €

## **Spickzettel**

**Wan Tan:** Wan Tan sind Taschen aus Weizennudelteig, die im klassischen Sinn eine Füllung aus Fleisch oder Meeresfrüchten beinhalten. Sie haben ihren Ursprung in der chinesischen Küche und werden entweder Dampfgegart oder in heißem Wasserbad gefertigt.

**Rosmarinluft:** Ist ein Sahneschaum der mit Rosmarinaromen parfümiert ist. Die Eiweiße werden mit Sojalecithin gebunden, damit der Schaum standfest ist.

**Benjes:** Benje ist international der Oberbegriff für jede Art von Fettbackenem, welches Obst, Fleisch, Gemüse oder gar keine Füllung enthalten kann. So werden beispielsweise die bekannten Krapfen aus dem Café Dumont aus New Orleans als Benjes bezeichnet.

## Einleitung

<b>Gänselieselsalat</b> <i>vegan</i>	7
<hr/>	
Gemischte grüne Blattsalate mit leichter Kräuter-Radieschen-Vinaigrette	
<b>Schwäbisches Versucherle</b>	9
<hr/>	
Geschmolztes Maultäschle, Kalbsjus, Kopf- und Kartoffelsalat	
<b>Feldsalat mit Birne-Nuss-Dressing</b> <i>vegan möglich</i>	10
<hr/>	
Speck und Kracherle	
<b>Gebackene Riesengarnelen auf Kürbispüree</b>	18
<hr/>	
mit Fenchelsalat und Kernölmayo	
<b>Beef Tatar vom Angus-Rind</b>	
<hr/>	
Olivenöl und Zitrone, Kapern, Parmesan, frische Blattpetersilie und Kartoffelstroh	
100g	18
200g als Hauptgang	26

## Süpple

<b>Altschwäbische Hochzeitssuppe</b>	9
<hr/>	
Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Grießklößle und Kräuterflädle	
<b>Flädlesuppe</b>	7
<hr/>	
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle und frischem Schnittlauch	

## Superfood und Soulfood

<b>Spinatknödel mit gebratenen Kräuter-Waldpilzen</b>	21
<hr/>	
glacierter Schwarzwurzel, Estragon-Brösel und Schaum vom gepfefferten Albkäse	
<b>Ravioli gefüllt mit Ricotta und schwarzem Piemont Trüffel</b>	24
<hr/>	
mit frischem Blattspinat, Salbei, getrockneten Tomaten und Parmesanluft	
<b>Gebackener Gewürz-Kürbis mit Ziegenkäse</b> <i>vegan möglich</i>	23
<hr/>	
Hummus, gepuffte Kichererbsen, Walnüsse und Feigen	

## Außerdem...

<b>Steinofenbaguette vom Brot-Sommelier Schmid</b>	4
<hr/>	
mit gesalzener Butter und Tages-Dip <i>für 2 Person</i>	

## Hauptgerichte

<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Alm-Weiderind</b>	33		
mit geschmortem Filderkraut, Butterzwiebeln, Bratkartoffeln und Trollingersöfle			
<b>Rehragout aus heimischer Jagd</b>	31		
mit gebratenen Alb-Champignons, Spätzle, Rosenkohl und Preiselbeeren			
<b>Sauerbraten vom Wildschwein aus unserer Region</b>	29		
mit Semmelknödel, Rahmwirsing und Balsamico-Kirschsöfle			
<b>Cordon Bleu vom Kalb - Klaushof, Österreich</b>	32		
gefüllt mit Bühlertaler Dorfkäse und gekochtem Alb-Schinken Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone			
<b>Rahmschnitzele vom Kalbsrücken mit frischen Waldpilzen</b>	32		
geschmelzte Spätzle und Gemüse vom Markt			
<b>Rumpsteak vom Jungrind – 3 Wochen am Knochen gereift</b>			
mit hausgemachter Kräuterbutter			
200g	27		
300g	36		
<i>Sides zu unseren Steaks</i>			
// pommes frites	// Bratkartoffeln	je 5	
// buntes Grillgemüse	// Süßkartoffelpommes	// kleiner Gänselieselsalat	je 6

## Schwanen Klassiker

<b>Schwäbische Käsespätzle</b>	17
mit würzigem Käse, Frühlingslauch, frischen Kräutern, gerösteten Zwiebeln und kleinem Gänselieselsalat	
<b>Schwäbisches Linsengericht</b>	18
Meidelstetter Linsen mit Spätzle, Saitenwürstle und gerauchtem Speck	
<b>Kalbfleischmaultaschen</b>	18
mit geschmelzten Zwiebeln, Kalbsjus, Kartoffel- und Kopfsalat	
<b>Unser Haussalat</b>	17
Bunte Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing, panierte Maishähnchenbrust vom Bauer Wech, Avocado-Dip und Steinofenbaguette	
<b>Der „Schwanen“ Wurstsalat</b>	17
Biolyoner, Alpenkäse, Blattsalate, Kräuter und Tomaten, Salatgurke, roter Rettich, Schalotten Schwarzwurst, Senf und Bratkartoffeln	

## Süßer Schluss

<b>Rieseneiskugel vom Bauernhof aus dem Lautertal</b>	5
Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere, Amarena-Kirsch oder Zitronensorbet	
<i>zusätzlich:</i>	
„Schuss“ Eierlikör oder Schokosoße	3
Portion Sahne extra	2
<b>Hausgemachte Apfelküchle in Zimtucker</b>	10
Eis und Soße von der Bourbon Vanille, Preiselbeeren	
<b>Geliertes Zwetschgensüppchen</b>	10
mit Walnusseis, Vanille-Schmand, Zwetschgen-Benjes und Rosmarinluft	
<b>Crème brûlée</b>	10
mit braunem Rohrzucker karamellisiert	
<b>Alte Liebe rostet nicht</b>	10
Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Sahne-Schwänchen	

### „Eigentlich bin ich ja satt, aber...“

<b>Eine Nocke Mousse von der Valrhona Schokolade</b>	8
mit geschlagenem Bauernrahm und Schnapskirschen	
<b>Kick it!</b>	6
Frisch gebrühter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	

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



## „Mitbringsele“

*Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft*



**Hausgemachte Kalbmaultaschen: zum Mitnehmen vakuumiert – pro Stück** 2,50 €  
Wie wär's im „Mauldaschadäschle“ - so bleiben sie frisch bis zuhause! 5,00 €



**Feinste Naturöle der Familie Fandler aus der Steiermark**  
Sortenreine, hochwertige Öle mit arttypischem Duft und einzigartigem Geschmack



**Schwäbische Wibeles – das Original!** 6,50 €  
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



**Kleine Freuden von Räder...**  
...finden Sie in den Vitrinen quer durch unseren Schwanen!



**Gunther Lambert**  
Accessoires aus natürlichen Materialien mit handwerklichem Unikat-Charakter



**Engels Kerzen – Farbenfrohe Werke mit einer besonderes 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 günstigen Mitnahmepreis!



## Unsere Werte

Wir tragen eine Verantwortung gegenüber unserer Region und deren Wirtschaft. Wenn es unseren Bauern gut geht, pflegen wir nicht nur ein gesundes Quäntchen Patriotismus – und auf die Produkte der schwäbische Alb darf man ruhig mal stolz sein – sondern wir stärken auch die Wirtschaft unserer Region. Daher haben wir uns bewusst dazu entschieden uns mit dem Siegel „Schmeck den Süden“ zertifizieren zu lassen, das garantiert, dass über 90% der Produkte auf unserer Speisekarte aus der unmittelbaren Region kommen.

Gleichzeitig haben wir uns dazu entschieden beim Thema Fleisch andere Wege zu gehen. Wir verstehen, dass ein regionaler Produktbezug Sicherheit verkauft weil man sich im besten Fall selbst ansehen kann, woher kommt, was auf dem Teller landet. Doch das "woher" beantwortet gerade beim Thema Tierwohl nicht auch zwangsläufig die Frage der Haltung.

Während wir unsere Grundprodukte weiterhin von lokalen Kleinunternehmen beziehen, setzen wir für eine vollständige **Transparenz zum Tierwohl** auf Fleisch vom **Klaushof aus Österreich**. Wussten Sie, dass:

- ➔ Die Tiere um **70% mehr Platz im Stall zur Verfügung** haben, als in der konventionellen Schweineaufzucht
- ➔ **40% der Stallfläche muss Liegefläche sein** und diese muss mit natürlichem Streumaterial eingestreut sein
- ➔ Außerdem haben die Tiere einen **natürlichen Tag- und Nacht-Rhythmus** sowie natürliches Beschäftigungsmaterial zur Verfügung
- ➔ Auf jedem Etikett ist der **Name des Landwirts** abgedruckt, der das Tier aufgezogen hat. Somit hat der Kunde eine **100%ige Transparenz**
- ➔ Von der Geburt bis zur Schlachtung wird auf maximales Tierwohl geachtet. Kurz Transportwege reduzieren den Stress für die Tiere, die vor der **Schlachtung übrigens betäubt** werden. Alles unter Einhaltung höchster hygienischer Standards.

