










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

Sauvignon blanc & Chardonnay brut		0,1l	8
Weingut Heinemann Markgräflerland Baden Ein Winzersekt, der durch Eleganz und Feinheit glänzt. Sehr edle Perlage und mit viel Finesse.			
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
	oder Orangensaft		7,5
		0,2l	8,0

Spitzenweine – glasweise zum Genießen

2023 „Floreado“ Sauvignon blanc trocken DOC		0,1l	7,5
Weingut Andria Terlan		0,75l	46
Im Glas zeigt sich ein hellgelber Wein mit grünlichem Schimmer. Das Bukett präsentiert sich intensiv fruchtig mit ausgeprägten Aromen von Holunderblüten, Stachelbeeren und reifen tropischen Früchten. Am Gaumen wirkt er angenehm und fein strukturiert, getragen von einer ausgewogenen Säure und dichter Textur. Der Abgang ist anhaltend und harmonisch.			
2024 Rosé von der französischen Mittelmeerküste trocken		0,1l	6
Château Roubine Lorgues Frankreich		1,5l	71
Der Rosé ist ein lebhafter, biologischer Rosé aus der Provence mit Aromen von exotischen Früchten wie Passionsfrucht, rosa Grapefruit und Limette. Ein leichter und erfrischender Wein, der zu jeder Tageszeit Freude macht. Serviert aus der Magnumflasche.			
2023 Cuvée Tradition trocken		0,1l	6
Domaine de la Rochelierre, AOP Fitou		0,75l	34
Tief Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase intensive Aromen von dunklen Beeren, Schwarzkirsche und Pflaume, begleitet von würzigen Garrigue- und Pfeffernoten. Am Gaumen kraftvoll und strukturiert mit gut eingebundenen Tanninen, harmonischer Säure und saftiger Frucht. Anhaltender, würzig-fruchtiger Abgang.			



Einleitung

Gänselieselsalat *vegan*

Gemischte Blattsalate mit leichter Kräuter-Radieschen-Vinaigrette

8

Schwäbisches Versucherle

Geschmolzenes Maultäschle, Kalbsjus, Kopf- und Kartoffelsalat

11

Frühlings-Matjes

mit grünem Apfel, Schmand und Roter Beete

12

Beef Tatar vom Angus-Rind mit Steinofenbaguette

mit Eigelb-Gel, Olivenasche, Röstzwiebeln, Schnittlauchöl

100g als Vorspeise

20

200g als Hauptgang

29

Süpple

Altschwäbische Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Grießklößle und hausgemachten Kräuterflädle

10

Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und frischem Schnittlauch

9

Grüne Küche

Gebackener wilder Blumenkohl vom Keltenhof *vegan möglich*

mit hausgemachter Kräuter-Remoulade, frittierten Kapern und kleinen Kartoffelchen

24

Feine Bärlauchnudeln

mit weißem Spargel, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und gratiniertem Ziegenkäse

24

Außerdem...

Steinofenbaguette aus Bioweizen vom Meister-Bäcker Schmid

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

6



Schwanen Menü

Frühlings-Matjes

mit grünem Apfel, Schmand und Roter Beete

12



Spargelcremesuppe

mit weißem und grünem Spargel

12



Gebrautes Filet von der Lachsforelle

„Empfehlung des Küchenchefs“

mit rosa Butter-Reis glacierten Zuckerschoten und Meerrettichschaum

39

oder

Geschmortes Schaufelstück vom Alm-Ochsen

mit Bärlauch-Kartoffelpüree und glacierten Fingermöhrrchen

36



Grießflammerie mit dunkler Schokolade

Erdbeeren und Rhabarber dazu Matcha Tee-Eis

14

Menü mit Fisch 75 Menü mit Fleisch 64

Unser Traditions Menü seit 1954

Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle und frischem Schnittlauch

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Alm-Weiderind

mit dreierlei von der Zwiebel, Butter-Spätzle und Trollingersöfle

Hausgemachte Apfelküchle in Zimtzucker

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 gebratene Lammhüfte			36
mit buntem Bohnen- Cassoulet und Kartoffel-Baumkuchen			
Cordon Bleu vom Kalbsrücken			38
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	
Rinderfiletsteak – 3 Wochen am Knochen gereift			
mit Kaffee-Salz und hausgemachter Kräuterbutter	Ladies Cut 200g	39	
	Master Cut 300g	49	
<i>Sides zu unseren Steaks</i>			
// pommes frites	// Bratkartoffeln		
// buntes Grillgemüse	// Süßkartoffelpommes	// kleiner Gänselieselsalat	je 6
// Cafe de Paris Butter-Soße	// Cognac-Pfefferrahmsoße	// Trüffel-Mayo	je 3

Portion Stangenspargel mit Kräuterflädle oder neue Kartoffele *vegan möglich*  29
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 Kalbsschnitzel	15
Lachsforellenfilet	16

Schwanen Klassiker

Zwiebelrostbraten vom Alm-Weiderind	38
mit dreierlei von der Zwiebel, Butter-Spätzle und Trollingersößle	
Paniertes Hausschnitzel vom Kalbsrücken	35
mit Petersilienkartoffeln oder pommes frites, Preiselbeeren und Zitrone	
Käsespätzle 	19
mit würzigem Käse, Frühlingslauch, frischen Kräutern, gerösteten Zwiebeln dazu kleiner Gänselieselsalat	
Hausgemachte Kalbfleischmaultaschen	21
mit geschmelzten Zwiebeln, Kalbsjus, Kartoffel- und Kopfsalat	
Unser Haussalat	21
Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing, panierte Maishähnchenbrust und Avocado-Dip	
Der „Schwanen“ Wurstsalat	21
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:

- Bohnen- Cassoulet:** Ein klassisches Cassoulet ist ein deftiger, traditioneller Bohneneintopf aus Südfrankreich (Languedoc), bestehend aus weißen Bohnen, verschiedenen Fleischsorten wie Entenconfit, Schweinefleisch und Würstchen. Das Gericht wird langsam geschmort und oft im Ofen überbacken, bis sich eine aromatische Kruste bildet, die mehrfach untergerührt wird.
- Fingermöhrrchen:** Fingermöhrrchen sind besonders zarte, kleine Karotten, die sich ideal als Beilage, Snack oder für glasierte Rezepte eignen. Sie haben einen süßlichen Geschmack, ca. 35 kcal pro 100 g und werden oft glasiert mit Butter und Zucker zubereitet.
- Matcha:** Matcha ist ein fein gemahlener Grüntee aus Japan, der durch seine reichhaltigen Antioxidantien, Koffein und die Aminosäure L-Theanin wirkt: Er liefert langanhaltende Energie und Fokus ohne Nervosität, unterstützt die Entgiftung, stärkt das Immunsystem und kann Konzentration sowie Stoffwechsel fördern, indem er Zellen schützt und Entzündungen bekämpft.
- Café de Paris Butter:** Die Café de Paris Butter stammt aus den 1930er Jahren und wurde erstmals im Restaurant „Café de Paris“ in Genf, Schweiz, serviert. Obwohl das genaue Originalrezept immer noch ein gut gehütetes Geheimnis ist, gibt es viele Variationen dieses köstlichen Butterrezepts, das Gourmets auf der ganzen Welt begeistert. Das Originalrezept besteht aus Butter, die mit einer Vielzahl von Kräutern, Gewürzen und anderen Aromen gemischt wird.
- Frühlings-Matjes:** Matjes sind besonders milde, vor Erreichen der Geschlechtsreife verarbeitete Heringe, die im traditionellen Verfahren durch fischeigene Enzyme in einer Salzlake gereift sind.

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 <i>Frisch gebacken, mindestens 10 Minuten Zubereitungszeit</i>	
Eine Nocke Mousse au Chocolat	10
mit geschlagener Sahne und eingelegten Schnapskirschen	
Crème brûlée	10
mit braunem Rohrzucker karamellisiert	
Grießflammerie und dunkle Schokolade	14
Erdbeeren und Rhabarber dazu Matcha Tee-Eis	

„Eigentlich bin ich ja satt, aber...“

Kick it!	7
Frisch gebrühter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	
„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	3
„Käse schließt den Magen“	14
Kleines Tellerchen mit Käse von Kuh und Ziege mit Dattelsenf	



„Mitbringsele“

Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft



Hausgemachte Kalbmaultaschen: zum Mitnehmen vakuumiert – pro Stück 3,8
 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!