




## *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. Die mit  gekennzeichneten Gerichte kommen zu über 90% aus Baden-Württemberg.

### *Wir beziehen unsere Lebensmittel unter anderen von:*

- ➔ **Brot und Brötchen** – Bäckerei Nonnenmacher in Bempflingen, Weltmeister-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 Jungtiere, 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 **Schlachalter 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



## 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  
**Apfelsinfonie: Sämling / Rhabarber / Roter Senf** alkoholfrei 0,2l 11,6  
 Vollreifer, säurebetonter Apfel, Holz-Karamell-Noten. Würzige Aromen der Kräuter ergeben den langen, dezent scharfwürzigen Nachhall.

**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 / Schwarzes Riesling / 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

**2022 Chardonnay & Weißburgunder trocken** 0,1l 5,7  
 Weingut Knipser, VDP, Pfalz 0,75l 34  
 Dezentere Duft nach frischem Wiesenheu. Feine Burgunderaromen; ausgewogen, elegant und lebendig mit feinem Schmelz.

**2022 Roter Gutedel rosé trocken** 0,1l 4,7  
 Weingut Heinemann, VDP, Markgräflerland, Baden 0,75l 28  
 Der Wein präsentiert sich in hellem Lachsrosa mit orangenen Einschlägen. Leichter und saftiger Roséwein mit fruchtigen Aromen.

**2018 Baron de Ley, Tempranillo und Cabernet Sauvignon** 0,1l 6,5  
 Weingut Baron de Ley, Rioja, Spanien 0,75l 39  
 Er gefällt durch seine feinen Vanille- und Gewürznoten, sowie seinen an Lakritze und Waldbeeren erinnernden weichen Fruchtgeschmack: ein perfekt balancierter, harmonischer Wein mit großem Potenzial! Platz 1, Decanter 2015 / 95 Punkte, Hervorragend!



## Schwanen Menü

### **Winterliche Blattsalate** *vegan*

mit Frisée, Radicchio, Feldsalat, Pomelo  
Granatapfel und Rote Beete

12,9



### **Schaumiges Petersilienwurzelsüppchen**

mit Knusper-Lachspraline

10



### **Gebrautes Filet vom norwegischen Skrei**

mit Ablinsen, Rahm-Bratkartoffeln mit Speck und Petersilienschaum

39

*oder*

### **Schwäbischer Sauerbraten vom Ochsenbäckchen**

mit sautierten Flower Sprouts, Perlzwiebeln und Süßkartoffel-Schupfnudeln

34



### **Birnensorbet und Weißbierschaum**

mit Honig, Ingwer und Butterstreusel

12,5

*Menü mit Fisch 69,5*

*Menü mit Fleisch 63,5*

### **Spickzettel:**

**Skrei:** Skrei, der norwegische Winterkabeljau, ist eine Delikatesse, die nur von Januar bis April vor den Lofoten gefischt wird.




**Flower Sprouts:** Das aromatische Gemüse ist eine relativ neue Kreuzung aus Grün- und Rosenkohl. Mit ihrem leicht nussigen Aroma schmecken Flower Sprouts sowohl gekocht als auch gebraten und sogar roh.

**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.



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



## Einleitung

 <b>Gänseliesalat</b> <i>vegan</i> 	Gemischte grüne Blattsalate mit leichter Kräuter-Radieschen-Vinaigrette	7,9
 <b>Schwäbisches Versucherle</b>	Geschmolztes Maultäschle, Kalbsjus, Kopf- und Kartoffelsalat	9,5
<b>Feldsalat mit Birnen-Nussdressing</b> <i>vegan möglich</i>	mit Speck und Kracherle	11,5
<b>Saltimbocca von der Jakobsmuschel</b>	mit Karottencreme, glacierte Orangen-Portwein-Chicorée und Granatapfel	21
<b>Beef Tatar vom Angus-Rind</b>	mit frittierten Kapern, Wachtelei und Cognac, würzig angemacht	
100g als Vorspeise		20
200g als Hauptgang		29

## Süpple


 <b>Orientalisches Süsschen von gelben Linsen</b> <i>vegan</i>	mit Limetten-Minzöl und gepufften Kichererbsen	9
<b>Altschwäbische Hochzeitssuppe</b>	Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Grießklößle und Kräuterflädle	9,8
 <b>Flädlesuppe</b>	Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle und frischem Schnittlauch	7,9

## Superfood

<b>Quinoa-Risotto „Black &amp; White“</b>	mit Kürbis, Spitzkraut, grünem Apfel, Buttermilch und Schnittlauchöl	25
<b>Ravioli gefüllt mit Ricotta und Parmesan</b>	mit frischem Wintertrüffel, sautierten Rosenkohlblätter und Salbeibutter	27
<b>Petersilien-Humus und Ragout von bunter Beete</b> <i>vegan</i>	mit frittierten Kichererbsen, gepickelter Ringelbeete und frischem Meerrettich	24

## Außerdem...

 <b>Steinofenbaguette vom Brot-Sommelier und Weltmeisterbäcker Jörg Schmid</b>	mit gesalzener Butter, feinem Olivenöl und Tages-Dip <i>für 2 Personen</i>	5,5
---	--	-----

Alle Symbole mit einem  sind zudem von 12 – 14 Uhr erhältlich  
 - Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Umbestellung 2€ berechnen –



## Weitere Hauptgerichte

### Schwanen-Bouillabaisse

Krustentierbisque, Fischfilets, Garnele, Safran, Sauce-Rouille und Gruyère

39

### Geschmortes Rehragout aus der Keule

mit Rahmwirsing, gebratenen Pilzen, Semmelknödel und Preiselbeeren

35

### Cordon Bleu vom Kalbsrücken - Klaushof, Österreich

gefüllt mit Bühlertaler Dorfkäse und gekochtem Alb-Schinken  
Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone

37

### 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 Alm-Weiderind

mit gebratenem Filder-Spitzkraut, Butterzwiebeln, Spätzle und Trollingersößle

37

### Schwäbische Käsespätzle

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

18,5

### Schwäbisches Linsengericht

Meidelstetter Linsen mit Spätzle, Saitenwürstle und gerauchtem Speck

20

### Hausgemachte Kalbfleischmaultaschen

mit geschmelzten Zwiebeln, Kalbsjus, Kartoffel- und Kopfsalat

20

### Unser Haussalat

Bunte Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing, panierte Maishähnchenbrust  
und Avocado-Dip

20


### Der „Schwanen“ Wurstsalat

Biolyoner, Alpenkäse, Blattsalate, Kräuter und Tomaten, Salatgurke, roter Rettich,  
Schalotten Schwarzwurst, Senf und Bratkartoffeln

18,5

oder vegetarisch: **Käsesalat** mit Steinofenbaguette

14,5

Alle Symbole mit einem  sind zudem von 12 – 14 Uhr erhältlich  
- Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Umbestellung 2€ berechnen –



## Süßer Schluss

### Rieseneiskugel vom Bauernhof aus dem Lautertal

Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere, Amarena-Kirsch oder Zitronensorbet

5,5

zusätzlich:

„Schuss“ Eierlikör oder Schokosoße

3

Portion Sahne extra

2

### Hausgemachte Apfelküchle in Zimtzucker

12

mit Eis und Soße von der Bourbon Vanille, Preiselbeeren

### Birnsorbet und Weißbierschaum

12,5

mit Honig, Ingwer und Butterstreusel



### Crème brûlée

10

mit braunem Rohrzucker karamellisiert

### Rote Grütze im Einmachgläsle

10

mit Vanilleeis aus dem Lautertal mit geschlagenem Bauernrahm

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

### Eine Nocke Mousse von der Valrhona Schokolade

10

mit geschlagenem Bauernrahm und Schnapskirschen



### Kick it!


6,5

Frisch gebrühter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

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



Preise verstehen sich ausschließlich in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Alle Symbole mit einem  sind zudem von 12 – 14 Uhr erhältlich  
- Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Umbestellung 2€ berechnen –



## „Mitbringsele“

*Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft*

***Last but not least:***  
**Alle Weine aus unserer Getränkekarte erhalten Sie zum günstigeren Mitnahmepreis!**



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



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



<b>Schwäbische Wibeles – das Original!</b>	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 der Firma 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 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**