



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

Kessler Rosé brut		0,1l	7,9
Kessler Sekt Württemberg Feinperlig mit Aromen von Erdbeeren und Himbeeren. Frisch, elegant und harmonisch mit feiner Frucht.			
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. 11: Apfel Eichenlaub	<i>alkoholfrei</i>	0,375l	18
Durch gedämpftes Eichenlaub erhält er eine feine Vanillenote. Gute Balance aus Säure und Süße ideal als Aperitif oder Speisebegleiter.			
Sanbitter - on the rocks -	mit Soda	<i>alkoholfrei</i> 0,2l	7,5
	oder Orangensaft	0,2l	8,0

Spitzenweine → glasweise zum Genießen

2022 Riesling feinherb „SL“	0,1l	5,5
Weingut Schloß Lieser Thomas Haag VDP Mosel	0,75l	28
Feinherber Riesling mit klarer Frucht und animierender Frische. Aromen von Pfirsich Zitrusfrüchten und reifen Äpfeln, begleitet von einer feinen mineralischen Note. Am Gaumen elegant, saftig und harmonisch mit einem angenehm ausgewogenen Süße-Säure-Spiel.		
2024 Rosé trocken	0,1l	7,5
Weingut Salwey Kaiserstuhl	0,75l	38
Fruchtig, frisch und elegant mit feinen Aromen von roten Beeren, lebendiger Säure und einem angenehm trockenen, erfrischenden Abgang.		
2022 Vino Nobile di Montepulciano “La Braccasca” DOCG	0,1l	8
Weingut Antinori Toskana	0,75l	46
Eleganter Vino Nobile mit Aromen von reifen Kirschen, roten Beeren und feinen Gewürzen. Am Gaumen saftig und ausgewogen, mit seidigen Tanninen und einer angenehmen Frische. Ein charaktervoller Toskaner mit langem, harmonischem Nachhall.		



Einleitung

Gänselieselsalat *vegan*

Gemischte Blattsalate mit leichter Kräuter-Radieschen-Vinaigrette

8

Schwäbisches Versucherle

11

Geschmolzenes Maultäschle, Kalbsjus, Kopf- und Kartoffelsalat

Feldsalat mit Birnen-Nussdressing *vegan möglich*

12

dazu Speck und Kracherle

Beef Tatar vom Angus-Rind mit Steinofenbaguette

mit Eigelb-Gel, Olivenasche, Röstzwiebeln, Schnittlauchöl

100g als Vorspeise

20

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

In Panko gebratene Sesam Aubergine *vegan möglich*

24

mit Kichererbsenhummus, Tandoori-Joghurt und Granatapfel

Risotto von „Fregola Sarda“ *vegan möglich*

26

Sardische Nudelperlen mit frischen Waldpilzen, grüne Bohnen
getrockneten Tomaten und gereifter Pecorino

Kürbisravioli

25

mit wildem Brokkoli, Rieslingschaum und gerösteten Kürbiskernen

Außerdem

Steinofenbaguette aus Bioweizen vom Meister-Bäcker Schmid

6

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

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



Schwanen Menü

Schwarz geräucherter Thunfisch
mit Orangen-Fenchel-Salat und Wasabi-Schmand
18



Kürbissuppe
mit frischem Ingwer, orientalisch abgeschmeckt
10



Gebratenes Wolfsbarschfilet
„Empfehlung des Küchenchefs“
mit Yuzu-Panko-Crunch, Fregola Sarda
gegrillter Asia-Aubergine, Hummerbisque
39

oder

Geschmortes Schäufole vom Rehbock
mit glaciertem jungem Spitzkraut
gebratene Pfifferlinge Butterspätzle und Portwein-Preiselbeersoße
36



Panna Cotta „Matcha Latte“
mit Kokoseis, karamellisiertem Pfirsich
Matcha-Gelee
14

Menü mit Fisch 76 Menü mit Fleisch 73

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 Trollingersöße

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

Unsere Schwanen Bouillabaisse

Krustentierbisque mit Fischfilets, Garnelen, Safran und Sauce Rouille	als Hauptgang	38
	als Vorspeise	24

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

Sides zu unseren Steaks

// pommes frites	// Bratkartoffeln	
// bunt Grillgemüse	// Süßkartoffelpommes	// Beilagensalat je 6
// Café de Paris Butter-Soße	// Cognac-Pfefferrahmsoße	// Trüffel-Mayo je 3

Schwanen Klassiker

Zwiebelrostbraten

38

mit dreierlei von der Zwiebel, Butter-Spätzle und TrollingersöÙe

Paniertes Hausschnitzel vom Kalbsrücken

35

mit Petersilienkartoffeln oder pommes frites, Preiselbeeren und Zitrone

Käsespätzle

19

mit würzigem Käse, Frühlingslauch, frischen Kräutern, gerösteten Zwiebeln
dazu ein Beilagensalat

Hausgemachte Kalbfleischmaultaschen

21

mit geschmelzten Zwiebeln, Kalbsjus, Kartoffel- und Kopfsalat

Schwäbisches Linsengericht

19

Meidelstetter Linsen mit Spätzle, Saitenwürstle und geräuchertem Speck

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

Gerne bieten wir Ihnen zum gleichen Preis auch unseren vegetarischen Käsesalat an.



Spickzettel

- Panko:** Japanisches, besonders grobflockiges Paniermehl. Sorgt für eine luftig-leichte, goldbraune und besonders knusprige Kruste. Durch seine lockere Struktur nimmt Panko weniger Fett auf und eignet sich hervorragend für Fisch, Fleisch und Gemüse.
- Tandoori:** Traditionelle indische Zubereitungsart im Tandoor, einem speziellen Lehmofen. Charakteristisch sind aromatische Gewürze und feine Röstaromen. Die intensive Marinade aus Gewürzen, Joghurt und weiteren Aromaten verleiht den Zutaten ihre charakteristische Farbe und Tiefe.
- Matcha:** Hochwertig gemahlener japanischer Grüntee mit intensiv grüner Farbe und feiner, leicht herber sowie angenehm umami-betonter Aromatik. In der modernen Küche wird Matcha sowohl für feine Desserts als auch für Getränke und kreative herzhaft-kompositionen eingesetzt.
- Yuzu:** Japanische Zitrusfrucht mit einer außergewöhnlichen Aromatik zwischen Zitrone, Limette und Mandarine – frisch, feinherb und ausdrucksstark. Ihr intensives Aroma verleiht sowohl herzhaften Gerichten als auch Desserts und Drinks eine elegante, exotische Frische.
- Fregola Sarda:** Sardische Pastaspezialität aus geröstetem Hartweizengrieß. Kleine, unregelmäßige Kügelchen mit feinem Röstaroma und charakteristischem Biss. Besonders beliebt ist sie in Kombination mit Fisch, Meeresfrüchten, Gemüse oder kräftigen Saucen.
- Bouillabaisse:** Französische Fischspezialität aus Marseille – eine aromatische Komposition aus verschiedenen Fischen, Meeresfrüchten, Kräutern und Safran. Traditionell wird sie mit einer kräftigen, fein gewürzten Fischbrühe serviert und vereint mediterrane Aromen mit der Frische des Meeres.

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





Süßer Schluss

Hausgemachte Apfelkühle 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	
Panna Cotta „Matcha Latte“	14
mit Kokoseis, karamellisiertem Pfirsich und Matcha-Gelee	

„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
Schnupfnäse warm einpacken



Dies und Das zum Verschenken oder Selbstbehalten 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!

Last but not least:

Alle **Weine** aus unserer **Getränkerte** erhalten Sie zum
günstigeren Mitnahmepreis!