




## *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 mindestens 90% aus Baden-Württemberg.

### *Wir beziehen unsere Lebensmittel unter anderem 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 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 **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

<b>Weinberg Bellini</b>		0,1l	7,9
Der Klassiker neu interpretiert! Saftig rotes Weinbergpfirsich-Püree trifft auf unseren „Black Swan“ Rosé Sekt			
Weinmanufaktur Jörg Geiger, Schlat bei Göppingen			
<b>Aecht Bitter: Grüne Jagdbirne / Wermut</b>	<i>alkoholfrei</i>	0,2l	11,6
Feines Säurespiel von Birne und Stachelbeeren, abgerundet durch Orangenblüten und Wermut			
<b>Bio-Weiß: Apfel / Quitte / Akazienblüten</b>	<i>alkoholfrei</i>	0,2l	11,6
Dezente Süße. Vollreif exotische Frucht, an Honig und weiße Blüten erinnernd.			
<b>Cuvée No. 12: Apfel / Schwarzriesling / Johannisbeerzweige</b>	<i>alkoholfrei</i>	0,375l	18
Fruchtig duftende Noten von roten Beeren und blauen Trauben mit feinen krautigen Anklängen			
<b>Sanbitter - on the rocks -</b>	mit Soda	<i>alkoholfrei</i> 0,2l	5,9
	oder Orangensaft	0,2l	7,5
	Pur	10 cl	4,9

## Spitzenweine - glasweise zum Genießen

<b>2022 Muskateller trocken</b>		0,1l	5,5
Weingut Konrad Salwey, VDP, Kaiserstuhl			
		0,75l	33
Volumige, typische Aromatik nach Muskat, Zitrus, grünem Apfel, dabei Nuancen von schwarzem Pfeffer. Mineralisch und trocken.			
<b>2022 Muskattrollinger rosé trocken</b>		0,1l	4,7
Bio-Weingut Schnaitmann, VDP, Fellbach			
		0,75l	28
Helles Rosé, in der Nase nimmt man feine Noten von Litschi, Rhabarber, Weinbergpfirsich, Blutorange, sowie Rosenblätter, Muskatblüte und Orangenzeste wahr. Feinwürzige Muskatnoten, weißer Pfeffer und Zedernholz begleiten die Frucht. Unaufdringlich und erfrischend.			
<b>2020 Vino Nobile di Montepulciano "La Braccasca" DOCG</b>		0,1l	7,6
Prugnolo Gentile, Merlot   90 Parker-Punkte			
		0,75l	46
Intensives Bouquet von roten Früchten, Tabak und Vanille. Der Geschmack ist dicht, strukturiert und zeigt einen balancierten, geschmeidigen Nachgeschmack weicher Tannine und reichhaltiger Aromen von Kirschen und Waldbeeren.			



## Schwanen Menü

### **Gebeizte Fjordforelle**

mit Gel von grünem Apfel, Schwarzwälder-Miso-Mayo  
gepickelten Gurken und Crème fraîche

18



### **Klare Waldpilzessenz mit Sherry und Ricotta-Morchel-Maultäschle**

10



**Gebratenes Wolfsbarschfilet & gebackene Riesengarnele**  
mit geschmortem Fenchel, Risotto „Paella Style“ und Chorizo

42

*oder*

### **Geschmorte Bäckchen vom Landschwein (Klaushof)**

mit Balsamico-Alblinsen, Kartoffel-Selleriepüree  
und Spätburgundersoße

32



### **Trauben-Tarte**

mit Chantilly-Crème und Winzersekt-Sorbet

14

Menü mit Fisch 79  
Menü mit Fleisch 69

## „70 Jahre Schwanen“ Jubiläums Menü

1954 - 2024

### **Flädlesuppe**

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle und frischem Schnittlauch

### **Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Alm-Weiderind**

mit geschmortem Filder-Spitzkraut, Butterzwiebeln, Spätzle und TrollingersöÙle

### **Hausgemachte Apfelküchle in Zimtzucker**

mit Eis und SoÙe von der Bourbon Vanille und Preiselbeeren

*Als Jubi-Package 49*

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



## Einleitung

### Gänselieselsalat *vegan*

Gemischte grüne Blattsalate mit leichter Kräuter-Radieschen-Vinaigrette

### Schwäbisches Versucherle

Geschmolzenes Maultäschle, Kalbsjus, Kopf- und Kartoffelsalat

### Feldsalat mit Birnen-Nussdressing *vegan möglich*

mit Speck und Kracherle

### Beef Tatar vom Angus-Rind

mit frittierten Kapern, gebackenem Bio-Eigelb und Cognac, würzig angemacht

100g als Vorspeise

200g als Hauptgang

## Süpple

### Crèmesuppe vom Butternut-Kürbis *vegan*

mit Ingwer, Kokosmilch und Kürbiskernöl

### Altschwäbische Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Grießklößle und Kräuterflädle

### Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle und frischem Schnittlauch

## Superfood & Soulfood

### Dinkel-Risotto vom Muskat-Kürbis

mit gerösteten Haselnüssen, glasierter Nashi-Birne und Belper Knolle

### Rote Beete-Falafel

auf grünem Minz-Joghurt mit orientalisch gewürzter Ur-Karotte aus dem Ofen  
Granatapfelmelasse und gerösteter Auberginencreme

### Hausgemachte Ravioli vom heimischen Wildschwein

mit Herbsttrompetenjus, Preiselbeerschaum und Maronenpüree

als Vorspeise

als Hauptgang


## Außerdem...

### Steinofenbaguette aus Bioweizen vom Meister-Bäcker Schmid



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



## Weitere Hauptgerichte

<b>Rehragout aus heimischer Jagd</b> 	34
mit Semmelknödel, Rahmwirsing, gebratenen Waldpilzen und Preiselbeeren	
<b>Rinderfiletsteak &amp; gebackener Kalbskopf</b>	44
mit geschmortem Portwein-Treviso, Röstzwiebelcreme von der Höri Bülle und Estragonjus	
<b>Cordon Bleu vom Kalbsrücken - Klaushof, Österreich</b>	37
gefüllt mit Bühlertaler Dorfkäse und gekochtem Alb-Schinken Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone	
<b>Rumpsteak vom Jungrind – 3 Wochen am Knochen gereift</b>	
mit Kaffee-Salz und hausgemachter Kräuterbutter	
200g	32
300g	39
<i>Sides zu unseren Steaks</i>	
// pommes frites	// Bratkartoffeln
// buntes Grillgemüse	// Süßkartoffelpommes // kleiner Gänselieselsalat je 6

## Schwanen Klassiker

<b>Zwiebelrostbraten vom Alm-Weiderind</b>	37
mit geschmortem Filder-Spitzkaut, Butterzwiebeln, Spätzle und Trollingersöße	
<b>Schwäbisches Linsengericht</b> 	19
Meidelstetter Linsen mit Spätzle, Saitenwürstle und gerauchtem Speck	
<b>Käsespätzle</b> 	19
mit würzigem Käse, Frühlingslauch, frischen Kräutern, gerösteten Zwiebeln und kleinem Gänselieselsalat	
<b>Hausgemachte Kalbfleischmaultaschen</b>	20
mit geschmelzten Zwiebeln, Kalbsjus, Kartoffel- und Kopfsalat	
<b>Unser Haussalat</b>	20
Bunte Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing, panierte Maishähnchenbrust und Avocado-Dip	
<b>Der „Schwanen“ Wurstsalat</b>	19
Biolyoner, Alpenkäse, Blattsalate, Kräuter und Tomaten, Salatgurke, roter Rettich Schalotten Schwarzwurst, Senf und Bratkartoffeln	



## Süßer Schluss

### Rieseneiskugel vom Bauernhof aus dem Lautertal

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

5,50

*zusätzlich:*

„Schuss“ Eierlikör oder Schokosoße

3

Portion Sahne extra

2

### Hausgemachte Apfelküchle in Zimtzucker

12

mit Eis und Soße von der Bourbon Vanille, Preiselbeeren

### Trauben-Tarte

14

mit Chantilly-Crème und Champagner-Sorbet

### Crème brûlée

10

mit braunem Rohrzucker karamellisiert

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

### Eine Nocke Mousse von der Valrhona Schokolade

10

mit geschlagenem Bauernrahm und Schnapskirschen

### Kick it!

7

frisch gebrühter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

### Käsetellerchen

10

kleine Käseauswahl mit Feigensenf

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



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

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



## „Mitbringesele“

*Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft*

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



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



**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 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**