# *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 Wetzel und alle Schwanen-Mitarbeiter

## Zur Einstimmung

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Unser Haussekt „Black Swan“ Rosé trocken** | | 0,1l | 6,0 |

Frischer Duft nach Wald- und Himbeeren, gepaart mit Johannisbeeren, dazu ein Hauch von Vanille. Geschmacklich ein Hochgenuss!

Weinmanufaktur Jörg Geiger, Schlat bei Göppingen

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Aecht Bitter: Grüne Jagdbirne / Wermut** | *alkoholfrei* | 0,2l | 11,6 |

Feines Säurespiel von Birne und Stachelbeeren, abgerundet durch Orangenblüten und Wermut

| | | | |
|---|---|---|---|
| **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 / Schwarzriesling / 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 | 7,5 |
| | oder Orangensaft | | 0,2l | 8,0 |

## Spitzenweine - glasweise zum Genießen

| | | |
|---|---|---|
| **2024 Auxerrois trocken** | 0,1l | 5,5 |
| VDP Weingut Wöhrle, Lahr, Breisgau | 0,75l | 36 |

Der Bestseller - Mineralität und gelbe Früchte prägen das Geschmacksbild. Ein lebendiger Wein mit saftiger Dichte und ausgewogener Harmonie. Der Abgang ist dabei besonders animierend.

| | | |
|---|---|---|
| **2023 Muskattrollinger rosé trocken** | 0,1l | 5 |
| Bio-Weingut Schnaitmann, VDP, Fellbach | 0,75l | 28 |

Die Nase präsentiert sich blumig, fast schon tropisch, verspielt, opulent, beinahe ins Kitschige abdriftend. Man erwartet etwas Breites, Öliges... Aber die Meisten haben nach dem ersten Schluck ein beinahe positiv geschocktes Grinsen aufsitzen, weil sich auf der Zunge so gar nichts einstellt, was man nach dem Riechen erwartet hat.

| | | |
|---|---|---|
| **2019 Giro Rotwein Cuvee trocken** | 0,1l | 5,5 |
| Weingut Kühing-Gillot, Rheinhessen | 0,75l | 36 |

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Spätburgunder
Mittleres Kirschrot. In der Nase frische rote und schwarze Beeren, dezente Würznoten. Am Gaumen frisch, mit lebendiger Frucht und zarter Holzwürze.

## Einleitung

**Gänselieselsalat** *vegan* 8
Gemischte Blattsalate mit leichter Kräuter-Radieschen-Vinaigrette

**Schwäbisches Versucherle** 11
Geschmelztes Maultäschle, Kalbsjus, Kopf- und Kartoffelsalat

**Marinierter Rotkohlsalat mit frozen Yogurt** 14
Pomelo, karamellisierten Walnüssen und Amalfi-Zitrone

**Feldsalat mit Birnen-Nussdressing** *vegan möglich* 12
dazu Speck und Kracherle

**Beef Tatar vom Angus-Rind mit Steinofenbaguettes**
mit frittierten Kapern, gebackenem Bio-Eigelb und Cognac, würzig angemacht
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

**Kürbisravioli** *vegan möglich* 24
mit wildem Brokkoli, Kürbiskernen, Weißweinschaum und Salbei-Butter

**Rote Beete Gnocchi** 25
mit frischem Mangold, Ziegenfrischkäse
und karamellisierten Walnüssen

**Waldpilzragout** 24
mit getrockneten Tomaten, Semmelknödel und Thymian-Butterbrösel

## 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

**Hausgebeizter Rote Beete-Lachs**
mit Feldsalat und Limetten-Meerrettichschmand
18

**Kürbissuppe** *vegan*
mit Kokosmilch, Zitronengras und frischem Ingwer
10

**Gebratenes Wolfsbarschfilet**
mit Hummerravioli, karamellisiertem Fenchel und Krustentierschaum
42

*oder*

**Geschmortes Ochsenbäckchen**
mit konfiertem Lauch, Kartoffel-Selleriepüree und Haselnuss-Crumble
34

**Valrhona Schokoladentarte mit Fleur de Sel**
und fruchtigem Clementinen-Sorbet
14

Menü mit Fisch 79 Menü mit Fleisch 71

# Unser Traditions Menü seit 1954

**Flädlesuppe**
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle und frischem Schnittlauch

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Alm-Weiderind**
mit geschmortem Filder-Spitzkraut, geschmelzten Zwiebeln, Spätzle und Trollingersößle

**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

**Rehragout aus heimischer Jagd** 35
mit Semmelknödel, Rahmwirsing, gebratenen Waldpilzen und Preiselbeeren

**Rinderfiletsteak „Stroganoff Style“** 48
mit Essiggürkchen, Champignons, Schmand, Kartoffelpüree und Rote Beete-Salat

**Cordon Bleu vom Kalbsrücken** 37
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 | // Kartoffel-Selleriepüree | |
| // buntes Grillgemüse | // Süßkartoffelpommes | // kleiner Gänselieselsalat | je 6 |
| // Cafe de Paris Butter-Soße | // Cognac-Pfefferrahmsoße | // Trüffel-Mayo | je 3 |

## Schwanen Klassiker

**Zwiebelrostbraten vom Alm-Weiderind** 38
mit geschmortem Filder-Spitzkraut, geschmelzten Zwiebeln, Spätzle und Trollingersößle

**Paniertes Hausschnitzel vom Kalbsrücken** 35
mit Petersilienkartoffeln oder pommes frites, Preiselbeeren und Zitrone

**Schwäbisches Linsengericht** 19
Meidelstetter Linsen mit Spätzle, Saitenwürstle und gerauchtem Speck

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

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

# Spickzettele:

**Amalfi-Zitrone:** Die Amalfi-Zitrone, auch „Sfusato Amalfitano“ genannt, ist eine große, aromatische Zitronensorte von der Amalfiküste in Italien, mit dicker und essbarer Schale, weniger saurem, süßlichem Fruchtfleisch. Sie ist bekannt für ihren intensiven Duft und Geschmack und wird für Limoncello, Desserts und diverse mediterrane Gerichte verwendet. Da die Schale nicht bitter ist, kann die gesamte Frucht verzehrt und verarbeitet werden.

**Kracherle:** Das typische Kracherle stellt man aus gewürfeltem und geröstetem Weißbrot her. Der Geschmack der kleinen Würfel kann je nach Vorliebe variieren. Das ursprüngliche, typische Aroma ist das reine Butter-Aroma, das durch das Ausbacken entsteht.

**Stroganoff:** „Stroganoff“ ist ein klassisches Gericht der russischen Küche. Es besteht traditionell aus zarten Rindfleischstreifen, die in einer cremigen Rahmsoße mit Champignons, Zwiebeln und Gurkenstückchen zubereitet werden.

**Konfieren:** "Konfiert" ist die Vergangenheitsform des Verbs "konfieren", das aus dem Französischen "confire" stammt und "einlegen, einkochen" bedeutet. Es bezeichnet im Deutschen das Garen von Lebensmitteln, insbesondere Fleisch und Fisch, bei niedrigen Temperaturen, was sie zart und aromatisch macht.

**Fleur de Sel:** Fleur de Sel gehört zu den kostbarsten Salzen und wird von Gourmets weltweit zum Würzen von herzhaften sowie süßen Speisen verwendet. Es entsteht in aufwendiger Handarbeit und ist wegen seines feinen Geschmacks und dem unverwechselbaren Crunch sehr beliebt. Die Fleur de Sel Herkunft ist die Küste Südfrankreichs.

**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.

## 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
*Frisch gebacken, mindestens 10 Minuten Zubereitungszeit*

**Eine Nocke Mousse au Chocolat** 10
mit geschlagener Sahne und eingelegten Schnapskirschen

**Valrohna Schokoladentarte mit Fleur de Sel** 14
und fruchtigem Clementinen-Sorbet

**Crème brûlée** 10
mit braunem Rohrzucker karamellisiert

## „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

*zusätzlich:*
„Schuss" Eierlikör oder Schokosoße 3
Portion Sahne extra

**„Käse schließt den Magen"** 14
Wähle **3** aus **6** Sorten von Bioland Kuh-, Ziegen- und Schafskäse

**Weinbauernkäse mittelalt**
*Kuhmilch*
*Würziger Schnittkäse mit einer speziellen Mischung aus Rotweinhefe und Salz*

**Lammbert**
*Schafmilch*
*Weicher Schimmelkäse begeistert mit feinem, leicht säuerlichen Geschmack, mit typischem Mandelaroma*

**Vacherin aus Deutschland**
*Kuhmilch*
*Zart, sahnig und geschmeidig, mit mild würzigem Aroma*

**Walnussbrie**
*Kuhmilch*
*Cremiger Weichkäse mit weißem Edelschimmel mit aromatischer Geschmacksnote von Walnussstücken*

**Blauer Friese**
*Kuhmilch*
*Ein klassischer Blauschimmel mit cremiger Textur, leicht süßlichem Geschmack und Roquefort-Noten*

**Bodensee Ziegenrolle**
*Ziegenmilch*
*Weichkäse-Spezialität überzeugt durch zart milden Geschmack und ihre Cremigkeit*

# „Mitbringsele“

*Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft*

**Hausgemachte Kalbmaultaschen: zum Mitnehmen vakuumiert – pro Stück** 3,2
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 Wibele – 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!