









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

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
 Dezent 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 7,5
 oder Orangensaft 0,2l 8,0

Spitzenweine - glasweise zum Genießen

2021 Riesling trocken 0,1l 6
 Weingut Wöhrwag | VDP | Untertürkheim 0,75l 38
 Durch intensive Bearbeitung des mit Gips durchzogenen Bodens wurzeln die Reben tiefer. Sie nehmen so verstärkt Mineralstoffe auf, die später das Geschmacksbild des Weines prägen. Die spontane Vergärung des Weines mit natürlichen Hefen lässt zusätzlich mineralische Aromen entstehen. Die Nase ist wunderbar kräutrig und dominiert von dem Duft nach Kamille. Im Mund verbinden sich Aromen von Zitrone mit einer tiefgründigen Mineralität.

2023 „Seegucker“ Rosé trocken 0,1l 5,5
 Weingut Aufricht, Bodensee 0,75l 32
 Betörender Duft nach weissem Pfirsich und Rosen. Sommerlich – schmeichelt am Gaumen. Amselgezwitscher im Glas. Dieser Rotling macht Lust auf mehr! Ein Aufricht-Klassiker, der Seefeeling ins Glas zaubert.

2021 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!



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 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

25

mit wildem Brokkoli, Kürbiskernen, Weißweinschaum und Salbei-Butter

Rote Beete Gnocchi *vegan möglich*

24

mit frischem Mangold, Ziegenfrischkäse, karamellisierten Walnüssen und Meerrettich

Waldpilzragout

25

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



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

12



Kürbissuppe *vegan* 
mit Kokosmilch, Zitronengras und frischem Ingwer

10



Gebratenes Wolfsbarschfilet
„Empfehlung vom Küchenchef“
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 74 Menü mit Fleisch 64

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 Apfelmüchle in Zimtucker
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

mit Semmelknödel, Rahmwirsing, gebratenen Waldpilzen und Preiselbeeren

35

Ofenfrischer Braten von der Landente

1/4 Ente 33

mit Apfel-Rotkraut, zweierlei Knödel und Kompott von roten Äpfeln

1/2 Ente 39

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	// 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 –



Spickzettel:

- 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.
- 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 Apfelkühle in Zimtucker 	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	
Valrhona 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 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!



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!