



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 / 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	5,9
	oder Orangensaft		0,2l	7,5
	Pur		10 cl	4,9

Spitzenweine - glasweise zum Genießen

2022 „Bentz“ weiß trocken 0,1l 5,1

Weingut Aldinger, VDP, Württemberg 0,75l 31
Cuvée aus Sauvignon blanc, Muskateller und Kerner. Duftig, mit tropischen Noten der Passionsfrucht, Ananas und feinfloralem Muskatblütenaroma, versehen mit einem Pfiff verspielter Stachelbeere. Saftiger Charakter, hervorragend austariert durch spielerische Säure und zarter Restsüße.

2022 Seegucker rosé trocken 0,1 l 5,4

Weingut Aufricht, VDP, Bodensee 0,75 l 32
Wunderbarer lachsfarbener Wein, genauer gesagt ein Rotling. Dafür werden rote und weiße Trauben gemeinsam gekeltert. Am Gaumen, reife Erdbeeren und Kirschen – eine optimale Begleitung für diejenigen, die sich nach sommerlichen Gefühlen sehnen.

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



Gebratenes Filet vom norwegischen Skrei

mit Alblinsen, 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



Gänseliesalat *vegan*

Gemischte grüne Blattsalate mit leichter Kräuter-Radieschen-Vinaigrette

7,9



Schwäbisches Versucherle

Geschmolztes Maultäschle, Kalbsjus, Kopf- und Kartoffelsalat

9,5

Feldsalat mit Birnen-Nussdressing *vegan möglich*

mit Speck und Kracherle

11,5

Saltimbocca von der Jakobsmuschel

mit Karottencrème, glacierte Orangen-Portwein-Chicorée und Granatapfel

21

Beef Tatar vom Angus-Rind

mit frittierten Kapern, Wachtelei und Cognac, würzig angemacht

100g als Vorspeise

20

200g als Hauptgang

29

Süpple



Orientalisches Süsschen von gelben Linsen *vegan*

mit Limetten-Minzöl und gepufften Kichererbsen

9

Altschwäbische Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Grießklößle und Kräuterflädle

9,8



Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle und frischem Schnittlauch

7,9

Superfood

Quinoa-Risotto „Black & White“

mit Kürbis, Spitzkraut, grünem Apfel, Buttermilch und Schnittlauchöl

25



Ravioli gefüllt mit Ricotta und Parmesan

mit frischem Wintertrüffel, sautierten Rosenkohlblätter und Salbeibutter

27

Petersilien-Humus und Ragout von bunter Beete *vegan*

mit frittierten Kichererbsen, gepickelter Ringelbeete und frischem Meerrettich

24

Außerdem...



Steinofenbaguette vom Brot-Sommelier und Weltmeisterbäcker Jörg Schmid

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

5,5

- 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

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



Süßer Schluss

	Rieseneiskugel vom Bauernhof aus dem Lautertal 	5,5
	Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere, Amarena-Kirsch oder Zitronensorbet	
	<i>zusätzlich:</i>	
	„Schuss“ Eierlikör oder Schokosoße	3
	Portion Sahne extra	2
	Hausgemachte Apfelküchle in Zimtucker	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.

- 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!



Hausgemachte Kalbmaultaschen: zum Mitnehmen vakuumiert – pro Stück

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



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 Schnupfnäse warm einpacken



Kleine Freuden 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