










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

2021 Winzersekt Pinot Blanc brut		0,1l	9,5
Weingut Aufricht Bodensee Baden			
Ein Winzersekt, der durch Eleganz und Feinheit glänzt. Sehr edle Perlage und mit viel Finesse.			
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. 12: Apfel Schwarzriesling Johannisbeerzweige	<i>alkoholfrei</i>	0,375l	18
Fruchtig duftende Noten von roten Beeren und blauen Trauben mit feinen krautigen Anklängen			
Sanbitter - on the rocks -	mit Soda	<i>alkoholfrei</i> 0,2l	7,5
	oder Orangensaft	0,2l	8,0

Spitzenweine > glasweise zum Genießen

2024 Silvaner „Pur Mineral“ trocken	0,1l	6
Weingut Rudolf Fürst VDP Franken	0,75l	36
Der Wein ist ein präziser VDP-Gutswein, der mit klarer Struktur und animierender Frische das mineralische Terroir Frankens eindrucksvoll zum Ausdruck bringt.		
Nach der selektiven Handlese erfolgt der Ausbau komplett im Edelstahltank, um die typischen Silvaner-Aromen ungestört zur Geltung kommen zu lassen. Am Gaumen überzeugt er mit animierender, rassischer Säure, schlanker Frucht und deutlichem Mineralton.		
2024 Rosé von der französischen Mittelmeerküste trocken	0,1l	6
Château Roubine Lorgues Frankreich	1,5l	71
Der Rosé ist ein lebhafter, biologischer Rosé aus der Provence mit Aromen von exotischen Früchten wie Passionsfrucht, rosa Grapefruit und Limette. Ein leichter und erfrischender Wein, der zu jeder Tageszeit Freude macht. Serviert aus der Magnumflasche.		
2022 „Prope“ Montepulciano d'Abruzzo DOC	0,1l	5,5
Weingut Velenosi Abruzzo Italien	0,75l	32
Auf über 250 Meter Meereshöhe in der Gemeinde Controguerra wird dieser rubinrote Montepulciano angebaut. Nach der Gärung wird der Wein in großen Fässern gelagert, wo er etwa 12 Monate lang reift. Sein komplexer Duft lässt Noten von Sauerkirsche und reifen Brombeeren erkennen. Dazu gesellen sich sehr charakteristische Aromen von Kaffeepulver, Tabak und Lakritze.		



Einleitung

Gänselieselsalat *vegan*

Gemischte Blattsalate mit leichter Kräuter-Radieschen-Vinaigrette

8

Schwäbisches Versucherle

11

Geschmelztes Maultäschle, Kalbsjus, Kopf- und Kartoffelsalat

Feldsalat mit Birnen-Nussdressing *vegan möglich*

12

dazu Speck und Kracherle

Beef Tatar vom Angus-Rind mit Steinofenbaguettes

mit Kaffeemayo, 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

Curry von gelben Linsen *vegan möglich*

24

mit wildem Brokkoli, Kichererbsen, frischem Koriander, Gewürz-Joghurt und Papadam

Risotto von Fregola Sarda mit frischem Wintertrüffel

27

Sardische Nudelperlen, getrocknete Tomaten, gebeizets Eigelb
frischer Salbei und Parmesanschaum

Spinatknödel

25

mit gebratenen Waldpilzen, Bergkäsesößle 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



Blumenkohl-Currysuppe *vegan möglich*
mit gebackener Garnele im Kartoffelstroh und Korianderöl

10



Gebratenes Filet vom Skrei
„Empfehlung vom Küchenchef“
mit Champagner-Rahmsauerkraut, Kartoffelpüree und Apfel-Butterjus

43

oder

Geschmortes Schaufelstück vom Ochsen
mit Safran-Risotto, glacierten Stängelbohnen und Röstzwiebeln

35



Grießflammerie mit dunkler Schokolade
Blutorangensalat und Matcha Tee Eis

14

Menü mit Fisch 75 Menü mit Fleisch 64

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 Trollingersößle

Hausgemachte Apfelkühle 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

Ragout vom heimischen Wildschwein

mit gebratenen Pilzen, hausgemachten Schupfnudeln, Rahm-Wirsing und Hagebuttesoße

34

Cordon Bleu vom Kalbsrücken

gefüllt mit Bühlertaler Dorfkäse und gekochtem Alb-Schinken
Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone

38

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

mit dreierlei von der Zwiebel, Butter-Spätzle und TrollingersöÙle

38

Paniertes Hausschnitzel vom Kalbsrücken

mit Petersilienkartoffeln oder pommes frites, Preiselbeeren und Zitrone

35

Schwäbisches Linsengericht

Meidelstetter Linsen mit Spätzle, Saitenwürstle und gerauchtem Speck

19

Käsespätzle

mit würzigem Käse, Frühlingslauch, frischen Kräutern, gerösteten Zwiebeln
dazu kleiner Gänselieselsalat

19

Hausgemachte Kalbfleischmaultaschen

mit geschmelzten Zwiebeln, Kalbsjus, Kartoffel- und Kopfsalat

21

Unser Haussalat

Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing, panierte Maishähnchenbrust und Avocado-Dip

21

Der „Schwanen“ Wurstsalat

Biolyoner, Alpenkäse, Blattsalate, Kräuter und Tomaten, Salatgurke, roter Rettich
Schalotten Schwarzwurst, Senf und Bratkartoffeln

21

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.
- Papadam:** Papadam (oder Papad) ist ein extrem dünnes, knuspriges Fladenbrot aus Indien, das typischerweise aus Urbohnen-, Linsen- oder Kichererbsenmehl hergestellt wird. Es wird oft mit Gewürzen wie Kreuzkümmel, Pfeffer oder Chili versetzt. Papadams sind eine beliebte Beilage zu Currys, Dips oder ein Snack, zubereitet durch Frittieren oder Rösten.
- Matcha:** Matcha ist ein fein gemahlener Grüntee aus Japan, der durch seine reichhaltigen Antioxidantien, Koffein und die Aminosäure L-Theanin wirkt: Er liefert langanhaltende Energie und Fokus ohne Nervosität, unterstützt die Entgiftung, stärkt das Immunsystem und kann Konzentration sowie Stoffwechsel fördern, indem er Zellen schützt und Entzündungen bekämpft.
- 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 <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	
Grießflammerie und dunkle Schokolade	14
mit Blutorangensalat und Matcha Tee-Eis	

„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 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!