



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 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

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 Chardonnay & Weißburgunder trocken 0,1l 5,7
 Weingut Knipser, VDP, Pfalz 0,75l 34
 Dezenter Duft nach frischem Wiesenheu. Feine Burgunderaromen; ausgewogen, elegant und lebendig mit feinem Schmelz.

2022 Roter Gutedel rosé trocken 0,1 l 4,7
 Weingut Heinemann, VDP, Markgräflerland, Baden 0,75 l 28
 Der Wein präsentiert sich in hellem Lachsrosa mit orangenen Einschlägen. Leichter und saftiger Roséwein mit fruchtigen Aromen.

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

Bunter Spargelsalat *vegan möglich*

mit gepickelten Mairübchen, Sellerie, Tomate, Liebstöckel
gebeiztem Eigelb und gepufftem Wildreis

14



Schaumiges Bärlauch-Süppchen

mit Knusper-Lachspraline

10



Gebratenes Seeteufel Medaillon & gebackene Riesengarnele
mit schwarzem Reis, grünem Spargel und Krustentierschaum

42

oder

Geschmortes Schaufelstück vom Alm-Ochsen

mit glaciertem Pak-Choi, Kartoffelgratin und Zitronengrasjus

35



Holunder Sabayone

mit Rhabarberkompott und Erdbeersorbet

12,5

Menü mit Fisch 72,5

Menü mit Fleisch 65,5

„70 Jahre Schwanen“ Jubiläums Menü

1954 - 2024

Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle und frischem Schnittlauch

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Alm-Weiderind

mit buntem Frühlingsgemüse, Butterzwiebeln, Spätzle und Trollingersößle

Hausgemachte Apfelküchle in Zimtucker

mit Eis und Soße von der Bourbon Vanille und Preiselbeeren

Als Jubi-Package 49

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



Einleitung

Gänselieselsalat <i>vegan</i> 	7,9
Gemischte grüne Blattsalate mit leichter Kräuter-Radieschen-Vinaigrette	
Schwäbisches Versucherle	9,5
Geschmolzenes Maultäschle, Kalbsjus, Kopf- und Kartoffelsalat	
Gegrillter grüner Spargel <i>vegan möglich</i>	18
mit Burrata, Tomatenkompott, Rukola und Pistazien	
Gebackene Riesengarnelen	19
mit sauce Rouille, mariniertem Fenchel und Estragonöl	
Beef Tatar vom Angus-Rind	
mit frittierten Kapern, Wachtelei und Cognac, würzig angemacht	
100g als Vorspeise	20
200g als Hauptgang	29

Süpple

Spargelcrèmesüppchen	8,5
mit weißem und grünem Spargel	
Altschwäbische Hochzeitssuppe	9,8
Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Grießklößle und Kräuterflädle	
Flädlesuppe	7,9
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle und frischem Schnittlauch	

Superfood

Gefüllter Portobello	25
mit Perlgrauen-Risotto, Mairübchen, Sellerie, glacierten Radieschen Buttermilch und Liebstocköl	
Feine Bärlauchnudeln	23
mit grünem Spargel, getrockneten Tomaten, Pinienkerne und gratiniertem Ziegenkäse	

Außerdem...

Steinofenbaguette vom Brot-Sommelier und Weltmeisterbäcker Jörg Schmid	5,5
mit gesalzener Butter, feinem Olivenöl und Tages-Dip <i>für 2 Personen</i>	



Weitere Hauptgerichte

Portion Stangenspargel mit Kräuterflädle oder Kartoffeln *vegan möglich*

mit sauce hollandaise oder zerlassener Butter

26

W

Dazu empfehlen wir Ihnen:

Luftgetrockneter und gekochter Schinken vom Alb-Schwein

8

Paniertes Kalbsschnitzel

14

Gebratenes Seeteufel Medaillon

16

Gebackene Riesengarnelen 3 Stück

12

Schwanen-Bouillabaisse

39

Krustentierbisque, Fischfilets, Garnele, Safran, Sauce-Rouille und Gruyère

Flanksteak vom US Prime

38

mit Pimiento de Padron, lila Kartoffeln und sauce Choron

Cordon Bleu vom Kalbsrücken - Klaushof, Österreich

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

Sides zu unseren Steaks

// pommes frites

// Bratkartoffeln

// buntes Grillgemüse

// Süßkartoffelpommes

// kleiner Gänselieselsalat je 6

Schwanen Klassiker

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Alm-Weiderind

37

mit buntem Frühlingsgemüse, Butterzwiebeln, Spätzle und Trollingersößle

Schwäbische Käsespätzle

18,5

mit würzigem Käse, Frühlingslauch, frischen Kräutern, gerösteten Zwiebeln und kleinem Gänselieselsalat

Hausgemachte Kalbfleischmaultaschen

20

mit geschmelzten Zwiebeln, Kalbsjus, Kartoffel- und Kopfsalat

Unser Haussalat

20

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

Der „Schwanen“ Wurstsalat

18,5

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

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

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

5,5

zusätzlich:

„Schuss“ Eierlikör oder Schokosoße

3

Portion Sahne extra

2

Hausgemachte Apfelküchle in Zimtzucker

12

mit Eis und Soße von der Bourbon Vanille, Preiselbeeren

Holunder Sabayone

12,5

mit Rhabarberkompott und Erdbeersorbet

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!

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 Schnupfnäsle 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