




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** – Auhof in Metzingen-Neuhausen, freie Bodenhaltung mit Auslauf
- ➔ **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

2018 „Maximum“ Blanc de Blancs brut Winzersekt		0,1l	8,90
Weingut Ferrari, Trentino, Italien <i>Eine sorgfältige Chardonnay-Auslese von intensiv strohgelber Farbe. Im Bouquet wunderbar lebendig und nachhaltig mit Anklängen von reifen Früchten, knusprigem Brot, Haselnüssen und Blüten. Am Gaumen ist er elegant und harmonisch mit zarten Vanille- und Hefenoten. Berühmtester Spumante Italiens!</i>			
Winterkir „Afero“		0,1l	6,90
Walter's Apfel-Blutorangenlikör mit unserer trockenen Hausmarke „White Swan“ aufgefüllt			
Weinmanufaktur Jörg Geiger, Schlat bei Göppingen			
Aecht Bitter: Grüne Jagdbirne / Wermut	alkoholfrei	0,2l	11,60
<i>Feines Säurespiel von Birne und Stachelbeeren, abgerundet durch Orangenblüten und Wermut</i>			
Bio-Weiß: Apfel / Quitte / Akazienblüten	alkoholfrei	0,2l	11,60
<i>Frische Frucht vom Apfel gepaart mit feinem Duft der Himbeeren und intensivem Rosenbukett</i>			
Cuvée No. 12: Apfel / Schwarzriesling / Johannisbeerzweige	alkoholfrei	0,375l	18,00
<i>Fruchtig duftende Noten von roten Beeren und blauen Trauben mit feinen krautigen Anklängen</i>			
Sanbitter on the rocks -	mit Soda oder Orangensaft	alkoholfrei	0,2l
	Pur on the rocks		10 cl
			5,50
			4,50

Spitzenweine aus Südafrika - glasweise zum Genießen


2021 Chenin blanc trocken		0,1l	5,80
Weingut Boschendal, Franschoek <i>Die Trauben für diesen Weißwein-Klassiker vom Kap stammen aus Top-Lagen, unter anderem vom berühmten Helderberg. Der Wein verströmt einen eleganten und delikaten Duft nach tropischen Früchten und Limetten und erfrischt den Gaumen mit einer feinen, lebhaften Mineralität.</i>			
2021 Cabernet-Sauvignon rosé trocken		0,1 l	4,50
Weingut Mulderbosch, Stellenbosch <i>Mit seinen brillanten Kupfertönen im Glas, seinem Duft nach frischen Erdbeeren und Wassermelone verwöhnt er zudem den Gaumen mit saftigen Fruchtaromen, einem ausgewogenen Säurespiel und einem feinen mineralischen Abgang. Die wunderbare Essenz eines südafrikanischen Sommers!</i>			
2018 „Millenium“ Rotwein Cuvée trocken		0,1l	5,80
aus Merlot, Cabernet Franc, Malbec und Petit Verdot, Barrique			
Weingut La Motte, Franschoek <i>Fruchtige Himbeernoten ergänzt durch Anklänge von Kräutern und Toffee. Am Gaumen saftig und vollmundig mit nachhaltigem Finale. Ein Rotwein für alle Fälle!</i>			



Das Schwanen Menü

Gebackene Garnelen-Knusperrolle
mit pikant eingelegtem Chinakohl und Miso-Mayo
18



Consommé vom heimischen Reh 
mit Sherry und gebackener Rehpraline
10



Gebratenes norwegisches Skreifilet
mit Riesling-Sauerkraut, confierten Drillingen und beurre blanc
34

oder

Geschmorte Ochsenbäckchen in PortweinsöÙle
mit Steckrübenpüree, Romanesco und Karotten
32



Französische Zitronen-Tarte mit Baiser und Pistazieneis
12

4 Gang Menü mit Fisch 69 €
4 Gang Menü mit Fleisch 67 €

Spickzettel

Confieren: der Begriff kommt aus dem Französischen *confire* und bedeutet „einmachen, einkochen oder einlegen“


Fontina-Käse: der Käse kommt aus dem Aostatal an der französisch-italienischen Grenze, Nähe dem Mont blanc von der Alm Fontin. Junger *Fontina* hat ein mildes Milcharoma mit würzigem Duft, im Geschmack ist er mild und leicht süßlich. Im Alter dunkelt der Käse nach und wird trockener: er entwickelt dann ein erdig-fruchtiges Aroma und einen feinen nussigen Geschmack.

Cassoulet: ist französisches Kulturgut und die Mutter aller Eintöpfe. Grundsätzlich ist er reich an Kalorien, aber vor allem reich an Geschmack. Er tröstet an kalten Tagen und wärmt von innen.


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



Einleitung

Gänselieselsalat <i>vegan</i> 	7
Gemischte grüne Blattsalate mit leichter Kräuter-Radieschen-Vinaigrette	
Schwäbisches Versucherle	9
Geschmolzenes Maultäschle, Kalbsjus, Kopf- und Kartoffelsalat	
Feldsalat mit Birne-Nuss-Dressing <i>vegan möglich</i>	14
gepickelter Roter Beete, gratiniertem Ziegenkäse und Orangenblütenhonig	
Gebratene Jakobsmuscheln	19
mit geschmortem Portwein-Orangen-Chicorée, Pinienkernen und Granatapfel	
Beef Tatar vom Angus-Rind	
Olivenöl und Zitrone, Kapern, Parmesan, frische Blattpetersilie und Kartoffelstroh	
100g als Vorspeise	18
200g als Hauptgang	26

Süpple

Schaumiges Feldsalatsüppchen 	8
mit Thymian-Kracherle	
Altschwäbische Hochzeitssuppe	9
Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Grießklößle und Kräuterflädle	
Flädlesuppe	7
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle und frischem Schnittlauch	

Superfood und Soulfood



Crèmiges Risotto mit Fontina-Käse <i>vegan möglich</i>	23
frischem Perigord-Trüffel, getrockneten Tomaten und Salbei	
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Rote Beete	24
dazu Grünkohl, geröstete Walnüssen und frischer Meerrettich	
Gebratene Kürbiskern-Grießschnitten <i>vegan möglich</i>	23
mit gerösteten Petersilienwurzeln, Romanesco, Finger-Möhrrchen und Petersilienschaum	

Außerdem...


Steinofenbaguette vom Brot-Sommelier und Weltmeisterbäcker Schmid	4
mit gesalzener Butter und Tages-Dip <i>für 2 Personen</i>	



Hauptgerichte


Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Alm-Weiderind	33		
mit geschmortem Filderkraut, Butterzwiebeln, Spätzle und Trollingersößle			
Rehragout aus heimischer Jagd 	31		
mit gebratenen Alb-Champignons, Semmelknödel, Rahm-Wirsing und Preiselbeeren			
Gebratenes Filetsteak und Ochschwanzravioli vom Alm-Rind	46		
mit Bohnen-Cassoulet und Madeirajus			
Cordon Bleu vom Kalb - Klaushof, Österreich	33		
gefüllt mit Bühlertaler Dorfkäse und gekochtem Alb-Schinken Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone			
Geschmortes Eisbein vom Landschwein 	29		
mit Meidelstetter Linsen, Erbsenpüree und Dijon-Senfsößle			
Rumpsteak vom Jungrind – 3 Wochen am Knochen gereift			
mit hausgemachter Kräuterbutter			
200g	27		
300g	36		
<i>Sides zu unseren Steaks</i>			
// pommes frites	// Bratkartoffeln	je 5	
// buntes Grillgemüse	// Süßkartoffelpommes	// kleiner Gänselieselsalat	je 6
//Cognac-Pfefferrahm-Soße	//Café de Paris Buttersößle	je 2,5	

Schwanen Klassiker

Schwäbische Käsespätzle 	17
mit würzigem Käse, Frühlingslauch, frischen Kräutern, gerösteten Zwiebeln und kleinem Gänselieselsalat	
Schwäbisches Linsengericht	18
Meidelstetter Linsen mit Spätzle, Saitenwürstle und gerauchtem Speck	
Kalbfleischmaultaschen	18
mit geschmelzten Zwiebeln, Kalbsjus, Kartoffel- und Kopfsalat	
Unser Haussalat	17
Bunte Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing, panierte Maishähnchenbrust Avocado-Dip und Steinofenbaguette	
Der „Schwanen“ Wurstsalat	17
Biolyoner, Alpenkäse, Blattsalate, Kräuter und Tomaten, Salatgurke, roter Rettich, Schalotten Schwarzwurst, Senf und Bratkartoffeln	



Süßer Schluss

Rieseneiskugel vom Bauernhof aus dem Lautertal 	5
Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere, Amarena-Kirsch oder Zitronensorbet	
<i>zusätzlich:</i>	
„Schuss“ Eierlikör oder Schokosoße	3
Portion Sahne extra	2
Hausgemachte Apfelmüchle in Zimtzucker	10
mit Eis und Soße von der Bourbon Vanille, Preiselbeeren	
Französische Zitronen-Tarte	12
mit Baiser und Pistazieneis	
Crème brûlée	10
mit braunem Rohrzucker karamellisiert	
Rote Grütze	10
mit Vanilleeis aus dem Lautertal mit geschlagenem Bauernrahm	

„Eigentlich bin ich ja satt, aber...“

Eine Nocke Mousse von der Valrhona Schokolade	8
mit geschlagenem Bauernrahm und Schnapskirschen	
Kick it!	6
Frisch gebrühter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	

*Für die Daheimgebliebenen:
Fast alle Gerichte gibt es auch
zum Mitnehmen oder Abholen!*





„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 2,50
Wie wär's im „Mauldaschadäschle“ - so bleiben sie frisch bis zuhause! 5,00



Feinste Naturöle der Familie Fandler aus der Steiermark

Sortenreine, hochwertige Öle mit arttypischem Duft und einzigartigem Geschmack



Schwäbische Wibe – 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