

# Das Schwanen Menü

## **Bunte Endivien-Salate**

mit Pomelo, Avocado und Granatapfel

10



## **Blumenkohl-Currysuppe**

mit gebackener Black-Tiger-Praline

8



## **Gebratenes Skreifilet**

auf Meidelstetter Rahm-Speck-Linsen, kleine Kartoffele  
und Noilly Prat-Schaum

34

*oder*

## **Rosa gebratene Lammhüfte vom Schäfer Stotz**

mit Gemüse-Bulgur, Auberginencreme und Gewürz-Joghurt

34



## **Grießflammerie auf Blutorangensalat**

mit frischer Minze und Pistazienkrokant

10

*4 Gang Menü - 59*

## **Spickzettel**

**Pomelo:** gehört zu den Pampelmusen. Die Früchte der Pomelo schmecken jedoch milder als andere Pampelmusen.

**Skrei:** der norwegische Winterkabeljau ist kulinarisch ein Edelfisch. Er lebt in der arktischen Barentssee und wandert (Skrei bedeutet auf Norwegisch Wanderer) immer in den Wintermonaten Januar bis März gut genährt von der eisigen Barentssee über 1000 km zu den norwegischen Lofoten.

**Noilly Prat:** ein französischer Wermut, dessen Basis die Weißweine Clairette und Picpoul de Pinet aus Südfrankreich, sowie zur süßen Abrundung der Mistela, der aus Andalusien eingeführt wird, bilden.

## Einleitung

<b>Gänselieselsalat</b> <i>vegan</i>	7
Gemischte grüne Blattsalate mit leichter Kräuter-Radieschen-Vinaigrette	
<b>Schwäbisches Versucherle</b>	8
Geschmolzenes Maultäschle, Kalbsjus, Kopf- und Kartoffelsalat	
<b>Carpaccio vom Gelbflossen-Thunfisch</b>	17
mit Topiko-Kaviar, Limonen-Schmand und gebeiztes Eigelb	
<b>Schwäbische Austern</b>	15
Albschnecken mit geschmorten Alb-Linsen, Liebstöckel, Kartoffel-Croûtons und Rieslingschaum	
<b>Beef Tatar vom Angus-Rind</b>	
mit gepickelter Senfsaat, Miso-Mayo, rote Shiso-Kresse und Steinofenbaguette	
100g	17
200g	25

## Suppe

<b>Altschwäbische Hochzeitssuppe</b>	8
Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Grießklößle und Kräuterflädle	
<b>Flädlesuppe</b>	7
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle und frischem Schnittlauch	

## Superfood und Soulfood

<b>Schwäbische Käsespätzle</b>	17
mit würzigem Käse, Frühlingslauch, frischen Kräutern, gerösteten Zwiebeln und kleinem Gänselieselsalat	
<b>Tagliolini mit frischem Winter-Trüffel</b>	24
im Eigelb-Samtsößle und knusprige Salbeiblätter	
<b>Orientalisch gewürzter Gemüse-Bulgur</b> <i>vegan</i>	19
mit Paprika, wilder Brokkoli, Kokoscreme und Granatapfel	

## Außerdem

<b>Steinofenbaguette vom Brot-Sommelier Schmid</b>	4
mit gesalzener Butter und Tages-Dip für 2 Personen	
<b>Tellerchen luftgetrockneter Albschinken vom Metzger Failenschmid</b>	8

**Bulgur:** ein mit Dampf unter Druck vorgekochter Hartweizen. Nach der Trocknung wird die freigelegte Kleie mechanisch entfernt und das Korn grob oder fein geschnitten.

## Hauptgerichte

<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Alm-Weiderind</b>	31
mit Filder-Sauerkraut, geschmorte Butterzwiebeln, gebratene Schupfnudeln und Trollingersößle	
<b>Rehragout aus heimischer Jagd</b>	29
mit gebratenen Alb-Champignons, Rotkraut, Preiselbeeren und Semmelknödel	
<b>Geschmortes Schaufelstück vom Alm-Ochsen</b>	28
mit glaciertem Pak-Choi, Kartoffelgratin und Zitronengrasjus	
<b>Cordon Bleu vom Kalbsrücken, Klaushof, Österreich</b>	29
gefüllt mit Bühlertaler Dorfkäse und gekochtem Alb-Schinken vom Metzger Failenschmid Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	
<b>Rumpsteak vom Jungrind – 3 Wochen am Knochen gereift</b>	
mit hausgemachter Kräuterbutter	
200g	26
300g	35
<i>Sides zu unseren Steaks</i>	je 5
// pommes frites	// Bratkartoffeln
	je 6
// buntes Grillgemüse	// Süßkartoffelpommes
	// kleiner Gänselieselsalat
<b>„Quer durchs Ländle“</b>	21
// geschmolzenes Maultäschle mit Kartoffelsalat	
// Linsen, Spätzle, geraucher Speck und Saitenwürstle	
// Käsespätzle mit Röstzwiebeln	
<b>Hausgemachte Kalbfleischmaultaschen</b>	17
mit geschmelzten Zwiebeln, Kalbsjus, Kartoffel- und Kopfsalat	
<b>Unser Haussalat</b>	17
Bunte Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing, panierte Maishähnchenbrust vom Bauer Wech, Avocado-Dip und Steinofenbaguette	
<b>Schwäbisches Linsengericht</b>	17
Meidelstetter Linsen, Spätzle, Saitenwürstle und geraucher Speck vom Hohenstaufen Landschwein	
<b>Der „Schwanen“ Wurstsalat</b>	17
Biolyoner, Alpenkäse, Blattsalate, Kräuter und Tomaten, Salatgurke, roter Rettich, Schalotten Schwarzwurst, Senf und Bratkartoffeln	

## Süßer Schluss

<b>Rieseneiskugel vom Bauernhof aus dem Lautertal</b>	5
Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere, Amarena-Kirsch oder Zitronensorbet	
<i>zusätzlich:</i>	
„Schuss“ Eierlikör oder Schokosoße	3
Portion Sahne extra	2
<b>Hausgemachte Apfelküchle in Zimtucker</b>	10
Eis und Soße von der Bourbon Vanille, Preiselbeeren	
<b>Grießflammerie</b>	10
auf Blutorangensalat mit frischer Minze und Pistazienkrokant	
<b>Crème brûlée</b>	10
mit braunem Rohrzucker karamellisiert	
<b>Alte Liebe rostet nicht</b>	10
Vanilleeis mit heißen Himbeeren, Sahne-Schwänchen	

*„Eigentlich bin ich ja satt, aber...“*

<b>Eine Nocke Mousse von der Valrhona Schokolade</b>	8
mit eingelegten Schnapskirschen	
<b>Kick it!</b>	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*



**Hausgemachte Kalbmaultaschen: zum Mitnehmen vakuumiert – pro Stück** 2,50 €  
Wie wär's im „Mauldaschädäschele“ - 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 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 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 besonderes Aura**  
BIO Kerzen nach ECO Cert in vielen Formen und Größen  
– auch als Duftkerzen erhältlich!



**Ziegler Schnäpse**  
Geistreiches, Fruchtiges und Edles aus einer der besten Brennereien Deutschlands

**Alle Artikel sind über den Shop an unserer Rezeption erhältlich**

**Last but not least:**

Alle **Weine** aus unserer **Getränkerte** erhalten Sie zum günstigen Mitnahmepreis!

