

SPEISEKARTE

GASTHAUS ZUM SCHWANEN

SUPPEN

Hausgemachte Kräuterflädle in Rinderkraftbrühe	6,30 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen	6,30 €

KNACKIGE SALATE

Kleiner gemischter Salatteller	6,90 €
SCHWANENSALAT Rohkostsalate an weißem Sahnedressing mit warmen Schnitzelstreifen	17,80 €
Verschiedene Blattsalate mit gebratenen Garnelen an frischen Kräutern, Tomaten, Champignons und gehobeltem Parmesankäse	18,80 €
Bunte gemischte Salate mit gegrillten Truthahnstreifen, frischen Champignons und Tomaten sowie gehobeltem Parmesankäse	18,80 €

VESPER (ab 17:00 Uhr)

STRASSBURGER WURSTSALAT mit Käse, Zwiebeln und Brot	12,80 €
SCHWÄBISCHER WURSTSALAT mit Schwarzwurst, Zwiebeln und Brot	11,80 €
WURSTSALAT angemacht mit Zwiebeln und Brot	11,80 €

FREITAG UND MONTAG

WÜRZIGES TARTAR angemacht mit Zwiebeln, Salz und Pfeffer, garniert mit Eigelb, dazu Brot und Butter	18,80 €
--	---------

Für eine kleine Portion berechnen wir einen Euro weniger.



Unsere Fleischprodukte sind aus hauseigener Schlachtung der Landmetzgerei Storz, unserem Partner für Qualität und Frische. Alle Rinder, Kälber und Schweine sind ausschließlich von ausgewählten, heimischen Höfen.

VOM RIND

ZWIEBELROSTBRATEN mit Pommes frites und gemischtem Salatteller	33,80 €
RUMPSTEAK IN BUNTER PFEFFERRAHM- SOÛSE mit Röstitaler und Salaten der Saison	33,80 €
RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER Pommes frites und Salatteller	33,80 €
RINDERZUNGE „BURGUNDER ART“ in feiner Rotweinsauce mit frischen Champignons, hausgemachten Butterspätzle und buntem Salatteller	24,80 €
RINDERZUNGE „BURGUNDER ART“ Kleinere Portion	22,80 €

VOM KALB

Original WIENER SCHNITZEL mit Pommes frites und gemischtem Salatteller	28,80 €
---	---------

Über die in unseren Produkten enthaltene Allergene und Zusatzstoffe geben wir gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.



Unsere Fleischprodukte sind aus hauseigener Schlachtung der Landmetzgerei Storz, unserem Partner für Qualität und Frische. Alle Rinder, Kälber und Schweine sind ausschließlich von ausgewählten, heimischen Höfen.

VOM SCHWEIN

PANIERTES SCHNITZEL, in der Pfanne gebrutzelt mit Pommes frites und gemischtem Salatteller	20,80 €
PANIERTES SCHNITZEL, in der Pfanne gebrutzelt mit kleinem Salat	18,80 €
PAPRIKASCHNITZEL IN FEURIGER SOÛE mit Pommes frites und gemischtem Salatteller	21,80 €
ALLGÄUER FILETSPIEÛ Lendchen auf Käsespätzle und gemischtem Salatteller	26,80 €
SCHWEINEMEDAILLONS IN FEINER APFEL-CALVADOSSOÛE mit Röstitaler und gemischtem Salatteller	26,80 €
SCHWEINELENDCHEN IN CHAMPIGNON-RAHMSSOÛE auf hausgemachten Butterspätzle und buntem Salatteller	26,80 €
FILETBLÄTTCHEN IN COGNAC-RAHMSSOÛE mit Röstitaler und gemischtem Salatteller	26,80 €

Für eine kleinere Portion berechnen wir 2 Euro weniger.



GEFLÜGEL

PUTENBRUST IN FEINER HAUSGEMACHTER CURRYRAHMISOÛE 21,40 €
mit gebackener Banane, Mandelblättchen, Basmatireis und Salat

LAMM

ZARTES LAMMFILET IN KRÄUTER DER PROVENCE 32,50 €
mit Thymian-Chili-Butter, Röstitaler und Salaten der Saison

FISCH

FRISCHES NORWEGISCHES LACHSFILET 27,80 €
auf Gemüsestreifen an Rieslingschaum
Basmatireis und buntem Salatteller

VEGETARISCH

KÄSESPÄTZLE 17,80 €
mit Röstzwiebeln und gemischtem Salatteller

VEGAN

MEXICAN PFANNE 18,80 €
Bohnen, Kichererbsen, Tomaten, Kartoffeln und Zwiebeln
Vorab servieren wir Ihnen einen leckeren Blattsalat
Auf Basis von Soja- und Kartoffeleiweiß

CURRY PFANNE 18,80 €
Bohnen, Kokosmilch, Zwiebeln, Kichererbsen und Basmatireis
Vorab servieren wir Ihnen einen knackigen Blattsalat
Auf Basis von Weizen- und Erbseneiweiß