

# Herbstliches Schwanen Menü

## **Feldsalat mit Birnen-Nussdressing**

Kracherle und Speck

10



## **Kürbissuppe mit frischem Ingwer**

Kokosmilch und steirischem Kürbiskernöl

8



## **Gebratenes Rhein-Zanderfilet**

Riesling-Rahmsauerkraut, gebackener Blutwurststrudel

Apfel-Butter-Jus

34

*oder*

## **Wildschwein-Sauerbraten aus heimischer Jagd**

Balsamico-Kirschsößle

gebratener Rosenkohl und geschmelzte Spätzle

29



## **Gesalzene Karamell-Tarte**

Vanilleeis aus dem Lautertal und Arabica-Kaffee-Sößle

12

4 Gang Menü mit Zander - 59

4 Gang Menü mit Sauerbraten - 54

## Einleitung

<b>Gänselieselsalat</b> <i>vegan</i>	7
gemischte grüne Blattsalate mit leichter Kräuter-Radieschen-Vinaigrette	
<b>Feldsalat mit Birnen-Nussdressing</b> <i>vegan möglich</i>	10
Kracherle und Speck	
<b>Schwäbisches Versucherle</b>	8
geschmolzenes Maultäschle, Kalbsjus, Kopf- und Kartoffelsalat	
<b>Gebackene Riesengarnelen</b>	17
mit süß-sauer eingelegtem Muskat-Kürbis, Avocadocrème und Kernöl-Mayo	
<b>Beef Tatar vom Angus-Rind</b>	
mit Tobiko, Miso-Mayo, rote Shiso-Kresse und Steinofenbaguette	
100g	17
200g	25

## Suppe

<b>Kürbissuppe mit frischem Ingwer</b> <i>vegan</i>	8
Kokosmilch und steierisches Kürbiskernöl	
<b>Schwäbische Flädlesuppe</b>	7
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle	

## Superfood und Soulfood

<b>Schwäbische Käsespätzle</b>	17
mit würzigem Käse, Frühlingslauch, frischen Kräutern, gerösteten Zwiebeln und kleinem Gänselieselsalat	
<b>Spinatknödel mit Waldpilzragout</b>	20
getrocknete Tomaten, Stangensellerie und Thymianbrösel	
<b>Grünkernrisotto von der Römersteiner Mühle</b> <i>vegan</i>	20
mit Butternutkürbis, der Gewürzmix „Ras el hanout“, gebratener Grünkohl, Lychees und Kokosluft	

## Außerdem

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

Lieber Gast, wir kochen frisch für Sie. Sollten Sie es einmal besonders eilig haben, informieren Sie uns bitte. Preise verstehen sich ausschließlich in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## Hauptgerichte

<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Alm-Weiderind</b>	31
mit Trollingersößle, Butterspätzle, gebratenes Filder-Spitzkraut, geschmelzte und geröstete Zwiebeln	
<b>Oldenburger Landente – frisch aus dem Ofen -</b>	
Kartoffel- und Semmelknödel, Apfelrotkraut und Bratäpfel	¼ Ente 28
	½ Ente 34
<b>Geschmorte schwäbische Rinderroulade</b>	
mit Rotkohlpüree und gebratenem Servietten-Brezelknödel	27
<b>Zwei panierte Schnitzele vom Landschwein, Klaushof, Österreich</b>	21
in der Pankokruste mit pommes frites und Zitrone	
<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>Hausgemachte Kalbfleischmaultaschen</b>	17
mit geschmelzten Zwiebeln, Kartoffel- und Kopfsalat	
<b>Unser Haussalat</b>	17
bunte Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing, panierte Maishähnchenbrust vom Bauer Wech, Avocado-Dip und Steinofenbaguette	
<b>Der „Schwanen“ Wurstsalat</b>	13
Biolyoner, Alpenkäse, Blattsalate und Steinofenbaguette	
Bratkartoffeln Side	5

Lieber Gast, wir kochen frisch für Sie. Sollten Sie es einmal besonders eilig haben, informieren Sie uns bitte. Preise verstehen sich ausschließlich in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## 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 Apfelkühle in Zimtucker</b>	10
Eis und Soße von der Bourbon Vanille, Preiselbeeren	
<b>Gesalzene Karamell-Tarte</b>	12
Vanilleeis und Arabica-KaffeesöÙe	
<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 Zwetschgenkompott	
<b>Kick it!</b>	6
Frisch gebrühter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	

## Spickzettel

**Tobiko:** Tobiko ist der Rogen des Fliegenfischs. Es sind also die Fischeier, so ähnlich wie bei dem bekannteren Kaviar, bei dem die Fischeier allerdings vom Stör kommen. Tobiko erinnert etwas an Kaviar. Es riecht nach Meer und etwas salzig. Der Geschmack ist etwas süß, etwas fischig und salzig. Die Konsistenz ist aber besonders interessant. Die Eier sind etwas größer als Masago und dadurch ist Tobiko auch etwas saftiger. Es ist allerdings nach wie vor so knusprig wie Masago.

**Grünkern:** Auch Grünkorn genannt ist das Korn des Dinkels, das halbreif geerntet und unmittelbar darauf künstlich getrocknet wird. Ursprünglich wurde der Dinkel als Reaktion auf Schlechtwetterperioden, welche die Ernte vernichteten, vor der Reife geerntet. Da die getrockneten Kerne – mit Wasser gekocht – wohlschmeckend waren, entwickelte sich die Tradition, einen Teil des Dinkels bereits als grünes Korn zu ernten.

Lieber Gast, wir kochen frisch für Sie. Sollten Sie es einmal besonders eilig haben, informieren Sie uns bitte. Preise verstehen sich ausschließlich in Euro und inkl. Mehrwertsteuer.

## „Mitbringsele

*Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft*



**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 Wibele – 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 **Getränkemenukarte** erhalten Sie zum günstigen Mitnahmepreis!



Lieber Gast, wir kochen frisch für Sie. Sollten Sie es einmal besonders eilig haben, informieren Sie uns bitte. Preise verstehen sich ausschließlich in Euro und inkl. Mehrwertsteuer.