



Suppen und andere Leckereien

Feine Cremesuppe von frischen Pfifferlingen

mit Landschinken-Knusper^{2, 8} und hausgebackenem würzigem Brotsegel

€ 7,90

Vegetarisch: Mit hausgemachtem fruchtig-würzigem Pfirsich-Relish-Brotsegel ✓

€ 7,90

Hausgebackener Zwiebelkuchen ✓

mit leckerem Kräuterquark und Salatgarnitur mit Balsamico-Honigdressing^{1, 8}

€ 6,90

Und dazu: Frischer Federweißer

der junge spritzige aus der Winzergenossenschaft Weinbiet / Pfalz

0,2l € 3,90

Der legendäre Pommes-Ständer ✓

mit unseren großartigen Pommes, knusprig-goldbraun gebacken mit zwei Dips zur Auswahl

€ 4,80

Dips für obendrauf: cremige Pommes-Sauce^{8, 1}, Burgersauce, würzige BBQ-Sauce und Onkel Juppis Spezialsauce¹

Pfifferlingstrudel „Rotkäppchen“

knuspriger Strudel gefüllt mit gedünsteten frischen Pfifferlingen, Landschinken, Apfel-Preiselbeer-Relish, Lauch, Sauerrahm und geschmolzenem Mozzarella an kleinem Salatbouquet mit Dijonsenf-Honig-Dressing

€ 9,90

Salatkreationen und Flammkuchen

Sommerlicher Blattsalatteller „Rustika“ ✓

mit leckeren Bratkartoffeln, zwei glücklichen Spiegeleiern, Tomaten, knackige Gurke, Ringelbete, Rauke, Rapunzel und Sauerrahm-Kräuter-Dressing

€ 10,90

Hochstapler Leckerschmecker Blattsalat - wie bei Oma

mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen und gedünsteten Wiesenchampignons, Tomaten, knackiger Gurke, Ringelbete, Rauke und Rapunzel, Sauerrahm-Kräuter-Dressing und Brotsegel

€ 13,90

Salat „Heidi“ ✓ - knackiger Jahreszeiten-Salat mit gebräuntem Ziegenkäse

mit Blütenhonig gestreichelt, Rauke, Ringelbete, Wildkräutern, saftigen Tomaten, Röstbrot-Knusper und sanft mariniert mit mild-würzigem Dijonsenf-Honig-Dressing

€ 15,90

Knusprig gebackener Flammkuchen „Summer-Blues“

Hirtenkäse, mild-würzige rote Zwiebeln, Lauch, cremiger Sauerrahm mit spritzigem Nektarinen-Relish und Wildkräutern

€ 10,90

Saftige Schwan-Burger

♥♥♥ Unser Burger des Monats ♥♥♥

Beef-Double-Cheese-Burger „Oberförster“

200g Beef-Burger vom Grill, kuschelt mit sanftem Chester-Käse¹, überschmolzenem Emmentaler, gekrönt mit süß-würzigen frischen Schmor-Pfifferlingen, hausgemachtem fruchtig-pikantem Pfirsich-Relish, Tomate, Gurke, fluffigem Brioche-Brötchen, Schwan-Burgersauce und dazu die großartigen Pommes

€ 17,90

Als vegetarische Variante mit einem gebratenem Gemüse-Burger ✓

€ 15,90

Veggie-Cottage-Cheese-Burger ✓

gebratener Gemüse-Burger, Chester-Käse¹, gekrönt mit selbst eingelegten Gurken, Tomate, leckerem Kräuterquark, fluffigem Brioche-Brötchen, Schwan-Burgersauce, dazu unsere Pommes

€ 10,90

BBQ-Double-Cheese-Burger

200g Beef-Burger, Chester-Käse¹, Emmentaler überschmolzen, knackiger Salat, Tomate, selbsteingelegte Gurke, geröstete Zwiebeln, rauchige BBQ-Sauce, gegrillter Speck^{8, 2} und dazu die Schwan-Pommes

€ 13,90

Dips: cremige Pommes-Sauce^{8, 1}, Burgersauce, rauchig-würzige BBQ-Sauce und Onkel Juppis Spezialsauce¹ je

€ 0,70

Das Beste aus Oma Käthes Küche

Hausgemachte Gemüse-Puffer „Gartenzweg“ ✓

goldbraun gebackene Gemüse-Sonnenblumenkern-Puffer mit leckerem Kräuterquark, Rauke-Pesto und Salatgarnitur mit Balsamico-Honig-Dressing^{1, 8}

€ 7,50

Original Berliner Currywurst^{2, 8, 10}

exklusiv und nur im Schwan - unsere große 180g Currywurst mit der legendären Currysauce^{5a} und die großartigen Pommes

€ 7,90

Hähnchen-BBQ- Gröschtl „Hennen-Rennen“

mit Röstkartoffeln, gezupftem BBQ-Hähnchen, roten Zwiebeln, Lauch und knackiger Rauke

€ 7,90

Strammer-Maxx „Allgäuer-Schwan“^{2, 8}

ofenfrisches Bäckerbrot, Butter bestrichen, mit gekochtem Schinken^{2, 8}, saftigen Tomatenscheiben, zwei glücklichen Spiegeleiern und würzigem Allgäuer-Käse überschmolzen

€ 8,90

Möhrengemüse „Bürgerlich“

mit hausgemachtem Frikadellen-Duett vom Grill und mittelscharfem Senf oder mit kleinem original Kalbschnitzel, Preiselbeeren und Zitrone

€ 8,90
€ 12,90

Saftiges Rindergulasch „Aus dem Schmortopf“

aus der Traditionsmetzgerei Schlösser auf Spirelli-Nudeln

€ 11,90

Ehrliche Schwanitzel

Suchen Sie sich Ihr Wunsch-Schwanitzel aus: Schmackhafte Schweine- & Hähnchenschnitzel in bester Metzgerqualität stehen zur Wahl

Schwanitzel „Jägersmann“

mit frischen Champignons in cremiger Sauce

€ 13,90

Goldbraun gebackenes Schweine-Schwanitzel „Pfiffikus“

mit würzigen frischen Pfifferlingen in Rahmsauce, Omas Gurkensalat in Kräuter-Schmand und unseren leckeren Bratkartoffeln

€ 17,90

Kalb-Schwanitzel „Original Wiener“

original Kalbschnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone und marktfrischem Salatschüsselchen mit Balsamico-Honig-Dressing^{1, 8}

€ 22,90

Beilagen zur freien Wahl: leckere Bratkartoffeln ✓ unsere großartigen Pommes ✓ oder der frische Kartoffelstampf ✓

♥♥♥ Unser Schwanitzel der Woche ♥♥♥

Goldbraun gebackenes Schweine-Schwanitzel „Allgäu“

mit mild-würziger Käsesauce, knusper-krossen Röstzwiebeln dazu unsere großartigen Pommes

€ 9,90

...und zum Abschluss etwas Süßes

Hausgemachter Käsekuchen ✓

unser ganzer Stolz - nach dem Originalrezept von Oma Käthe Schwan

€ 3,90

Schwan-Sommer-Crumble ✓ - hausgemachtes Sommerfrüchte-Kompott

mit erfrischender Vanille-Frischkäse-Creme und ofengebackenen Butter-Streuseln, warm oder kühl serviert

€ 4,90

Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Schokokern ✓

- lauwarm und köstlich

€ 4,90

Leckerer Apfelstrudel ✓

warm und mit köstlich-cremiger Vanillesauce¹

€ 4,90

(1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoffen (5a) mit einer Zuckerart & Süßungsmittel (8) mit Antioxidationsmitteln (10) Phosphat

Eine Karte mit den Hinweisen auf allergene Zutaten liegt für Sie bereit - fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter

✓ Kennzeichnet alle vegetarischen Gerichte

♥ Wein des Monats ♥

Unser Hauswein

Kerner, fruchtig, leichte Säure, Aromen von Äpfeln und Orangen, Rheinhessen⁸

je Glas 0,2l € 3,90

Cap D´or Rouge Saint-Martin-au-Laert⁸

Karaffe 0,5l € 9,50