



## Vorweg und zwischendurch

**Samtige Cremesuppe von der Süßkartoffel mit Kokosmilch** ✓  
und rassisger Shisokresse

€ 6,90

### *Vegan:*

**Hausgemachter Gemüse-Eintopf** ✓

mit leckeren Wirsing, Karotten, Kartoffeln und Sellerie mit frischer Petersilie  
wahlweise mit würziger Schlösser-Mettwurst<sup>2,8</sup>

€ 6,90  
€ 7,90

**Kräftiger Gemüse-Hackfleisch-Rahmtopf**

mit reinem Rinderhackfleisch und cremigem Kräuter-Schmelzkäse verfeinert

€ 6,90

**Unser legendärer Pommes-Ständer** ✓

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

€ 4,80

**Dips zur Wahl:** Pommes-Sauce<sup>8,1</sup>, Burgersauce, würzige BBQ-Sauce und Onkel Juppi's Spezialsauce<sup>1</sup>

**Unsere Salatkreationen** werden mit ofenfrischem Brot serviert<sup>8</sup>

**Jahreszeitlicher Blattsalatteller „Rustika“** ✓

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

€ 12,90

**Hochstapler Leckerschmecker Blattsalat - wie bei Oma**

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

€ 13,90

**Heidi** ✓ - Knackiger Jahreszeiten-Salat mit gebräuntem Ziegenkäse

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

€ 15,90

**Knuspriger Flammkuchen „Lothringen“**

mit mild-würzigen roten Zwiebeln, Lauch, herzhaftem Bauernschinken  
und cremigem Sauerrahm

€ 10,90

**Vegetarischer Flammkuchen „Bretagne“** ✓

mit würzigem Torten-Brie, herzhaften Lauchstreifen,  
cremigem Preiselbeer-Sauerrahm und knackiger Rauke

€ 11,90



### *Burger der Saison*



**Saftiger Haxen-Burger „Spießbraten-war-gestern“**

mit liebevoll gezupftem Haxenfleisch,  
hausgebeiztem Krautsalat, Schwan-Burgersauce, selbsteingelegten Gurken, Tomate, würzigem Burger-Brötchen  
und unseren großartigen Pommes

€ 14,90

**Vegan:** **Veganer-Chia-Kürbiskern-Burger „Lustiger Landwirt“** ✓

goldbraun gebacken mit knackigem Wildkräuter-Salat, Tomate, selbsteingelegte Gurken,  
hausgemachtem Pfirsich-Relish und dazu unsere großartigen Pommes

€ 13,90

**Beef-Double-Cheese „Normandie“**

150g Beef-Burger, Chester-Käse<sup>1</sup>, Tortenbrie überschmolzen, knackiger Salat, selbst eingelegte Gurken, Preiselbeer-Dip,  
Schwan-Burger-Sauce, und dazu unsere großartigen Pommes

€ 13,90

**Hüttenzauber-Cheese**<sup>2,8</sup>

mit gegrilltem Hackbraten aus der Traditionsmetzgerei Schlösser, zart überschmolzenem Emmentaler,  
hausgemachter Zwiebelkonfitüre mit 15 Jahre altem Sherry verfeinert, herzhaftem Bergkäse-Knusper,  
würzigem Burger-Brötchen, Schwan-Burgersauce, Tomate, eingelegte Gurke, unseren großartigen Pommes

€ 15,90

**Oder als vegetarische Variante:** mit einem Kürbis-Chiasamen-Burger ✓

**Dips zur Wahl:** Pommes-Sauce<sup>8,1</sup>, Burgersauce, würzige BBQ-Sauce und Onkel Juppi's Spezialsauce<sup>1</sup>

je € 0,70




## Das Beste aus Oma Käthes Küche:

<b>Original Berliner Currywurst</b> <sup>2,8,10</sup> - exklusiv und nur im Schwan - unsere große, 180g Currywurst mit der legendären Currysauce <sup>5</sup> und unseren großartigen Pommes	€ 8,90
<b>Möhrengemüse „Bürgerlich“</b> mit hausgemachtem Frikadellen-Duett vom Grill und mittelscharfem Senf	€ 9,90
<b>Saftiges Rindergulasch „Aus dem Schmortopf“</b> aus der Traditionsmetzgerei Schlösser auf Spirelli-Nudeln serviert	€ 11,90
<b>Unser beliebter Hackbraten aus der Traditionsmetzgerei Schlösser „Forstmeister“</b> mit leckerer Champignonrahmsauce und frischem Wildkräuter-Kartoffelstampf	€ 12,90
<b>Unser hausgemachtes Hühnerfrikassée</b> aus Qualitäts-Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons, leckeren Schwarzwurzeln, gesundem Natur- und Wildreis und selbstgemachtem Pflirsich-Relish	€ 13,90

## Ehrliche Schwanitzel

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

<b>Schwanitzel „Opernball“</b> nach weltberühmter Wiener Art, mit Zitrone und Preiselbeeren	€ 13,50
<b>Schwanitzel „Jägersmann“</b> mit frischen Champignons in cremiger Sauce	€ 14,90
<b>Schwanitzel „Schotenkönig“</b> mit hausgemachter, pikanter Paprikasauce	€ 14,90
<b>Kalb-Schwanitzel „Original Wiener“</b> original Kalbschnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone und marktfrischem Salatschüsselchen mit Balsamico-Honig-Dressing <sup>1,8</sup>	€ 22,90

**Beilagen zur freien Wahl:** -leckere Bratkartoffeln , unsere großartigen Pommes  oder unser frischer Kartoffelstampf 







### Unser Schwanitzel der Woche



<b>Knusprig-goldbraun gebackenes Schweine-Schwanitzel „Allgäu“</b> unter einer mild-cremigen Käsesauce und dazu unsere großartigen Pommes	€ 10,90
--	---------

## ...und zum Abschluss was Süßes:

<b>Hausgemachter Käsekuchen</b>  unser ganzer Stolz - nach dem Originalrezept von Oma Käthe Schwan	€ 3,90
<b>Schwan-Apfel-Vanille-Crumble</b>  - hausgemachtes Apfel-Vanille <sup>1</sup> -Kompott mit ofengebackenen Butter-Streuseln, warm oder kühl serviert	€ 4,50
<b>Leckerer Apfelstrudel</b>  warm und mit köstlich-cremiger Vanillesauce <sup>1</sup>	€ 4,90
<b>Schwan-Milchreis-Crumble</b>  - Milchreis mit hausgemachtem Pflaumenkompott gekrönt von ofengebackenen Butter-Streuseln, warm oder kühl serviert	€ 4,90

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

 Kennzeichnet alle vegetarischen Gerichte

## Wein des Monats:

### Unser Hauswein

Kerner, fruchtig, leichte Säure, Aromen von Äpfeln und Orangen, Rheinhessen<sup>8</sup> je Glas 0,2l € 3,90 / Karaffe 0,5l € 9,50  
Little BillaBong Cabernet-Shiraz -Australien Amka - vollmundiger, Rotwein, Frucht von dunklen Beeren & Kirschen, feine Balance von je Glas 0,2l € 3,90 / Karaffe 0,5l € 9,50  
Würznoten, unkompliziert, weich im Geschmack. Ein Australier mit Suchtfaktor. <sup>8</sup>