



## Vorweg und zwischendurch

- Milde Käse-Hackfleischsuppe** ✓  
mit feinen Kräutern abgeschmeckt € 5,50
- Fruchtige Tomatensuppe** ✓  
mit Basilikum-Pesto, feinen Kräutern und knusprigen Croûtons € 4,90
- Tolle Knolle „Waldläufer“** ✓  
Gefüllte Ofenkartoffel mit frischen Champignons in cremiger Sauce und knackiger Salatgarnitur<sup>1, 8</sup> € 10,90
- Vegan:**
- Hausgemachter Gemüse-Eintopf** ✓  
mit leckeren Steckrüben, Spitzkohl, Kartoffeln und Karotten mit frischer Petersilie  
wahlweise mit würziger Schlösser-Mettwurst<sup>2, 8</sup> € 6,90  
€ 7,90

## Salatkreationen

- Großer Salatteller „Rustika“** - schön bunt aus dem Garten  
knackige Blattsalate mit Bratkartoffeln, glücklichen Spiegeleiern  
Rauke, Ringelbete, Tomate, Gurke und leckerem Balsamico-Honig-Dressing<sup>1, 8</sup> € 12,90
- Hochstapler Leckerschmecker - wie bei Oma**  
**bunter Blattsalat** mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und saftig gedünsteten Wiesenchampignons,  
knackiger Gurke, Ringelbete, marktfrischer Rauke und Rapunzel mariniert in Omas Kräuter-Sauerrahm-Dressing  
mit würzigem Brotsegel € 13,90
- Heidi - Knackiger Jahreszeiten-Salat mit gebräuntem Ziegenkäse** ✓  
mit Blütenhonig gestreicht, Wildkräutern, Ringelbete, Röstbrot-Knusper  
und sanft mariniert mit mild-würzigem Dijonsenf-Honig-Dressing € 15,90

## Unsere saftigen Burger



### Unser Burger der Saison



- Hüttenzauber-Burger**<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

- 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

- Manhattan-Double-Cheese**  
200g Beef-Burger, Chester-Käse<sup>1</sup>, überschmolzenem Emmentaler, knackiger Salat, Tomaten,  
selbsteingelegte Gurken, rote Zwiebeln, würziges Burger-Brötchen und dazu unsere großartigen Pommes € 11,90

- Dips:** cremige Pommes-Sauce<sup>8, 1</sup>, Schwan Burgersauce, BBQ-Sauce und Onkel Juppi's Spezielsauce<sup>1</sup> je € 0,70

## Das Beste aus Oma Käthes Küche:

<b>Badische Käsespätzle</b> ✓ mit würziger Käsesauce und knusper-krossen Röstzwiebeln	€ 6,90
<b>Original Berliner Currywurst</b> <sup>2,8,10</sup> exklusiv und nur im Schwan - unsere große, 180g Currywurst mit der legendären Currysauce <sup>5a</sup> und unseren großartigen Pommes	€ 7,90
<b>Schinkennudeln „Topfgucker“</b> Spirelli Nudeln mit gekochtem Schinken <sup>2,8</sup> , roten Zwiebeln und Ei	€ 7,90
<b>Möhrengemüse „Bürgerlich“</b> mit hausgemachtem Frikadellen-Duett und mittelscharfem Senf	€ 9,90
<b>Saftiges Rindergulasch „Aus dem Schmortopf“</b> mit Fleisch aus der Traditionsmetzgerei Schlösser auf Spirelli-Nudeln serviert	€ 11,90
<b>Unser beliebter Hackbraten aus der Traditionsmetzgerei Schlösser „Schoten-Kaiser“</b> mit frischem Wildkräuter-Kartoffelstampf und unserer hausgemachten Paprikasauce	€ 12,90
<b>Unser hausgemachtes Hühnerfrikassée</b> aus zartem Qualitäts-Hähnchenbrust-Filet mit saftigen Champignons, leckeren Schwarzwurzeln, knackigen Erbsen, würzigem Pfirsich-Relish und Langkorn-Wildreis	€ 13,90

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

<b>Schwanitzel „Opernball“</b> nach weltberühmter Wiener Art, mit Zitrone und Preiselbeeren	€ 12,50
<b>Schwanitzel „Schotenkönig“</b> mit hausgemachter, pikanter Paprikasauce	€ 13,90
<b>Schwanitzel „Jägersmann“</b> mit frischen Champignons in cremiger Sauce	€ 13,90

### Beilagen zur freien Wahl:

-leckere Bratkartoffeln ✓, unsere großartigen Pommes ✓ oder unser frischer Kartoffelstampf ✓

### ♥♥♥ Unser Schwanitzel der Woche ♥♥♥

<b>Goldbraun gebackenes Schweine-Schwanitzel „Holzfäller“</b> mit liebevoll zubereiteten Schmorzwiebeln und unseren 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-Streusel, warm oder kühl serviert	€ 4,50
<b>Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Schokokern</b> ✓ „Wahnsinn...“, „Unglaublich lecker...“, „Hmmmuaaaahh...“, „Boahh - ein Traum...“ Spontane Zitate nach dem ersten Löffel. Und was sagen Sie?	€ 4,90
<b>Leckerer Apfelstrudel</b> ✓ warm und mit köstlich-cremiger Vanillesauce <sup>1</sup>	€ 4,90

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

Eine Karte mit den Hinweisen auf Allergene Zutaten liegt für Sie bereit - Fragen Sie unsere freundlichen Mitarbeiter

✓ Kennzeichnet alle vegetarischen Gerichte

### ♥ Wein des Monats: ♥

#### Unser Hauswein

**Umlingo Chenin Blanc Südafrika** - frisch, saftig mit Aromen exotischer Früchte, vollmundiger Geschmack, klar, leicht & spritzig präsentiert sich der Chenin Blanc<sup>8</sup> je Glas 0,2l € 3,90 / Karaffe 0,5l € 9,50

**Little BillaBong Cabernet-Shiraz** -Australien Amka - vollmundig, Frucht von dunklen Beeren & Kirschen, feine Balance von Würznoten, unkompliziert, weich im Geschmack. Ein Australier mit Suchtfaktor.<sup>8</sup> je Glas 0,2l € 3,90 / Karaffe 0,5l € 9,50