



Vorweg und zwischendurch

- Samtige Cremesuppe von der Süßkartoffel** mit gepiercter Grillgarnele, Kokosmilch und rassiger Kresse € 7,50
 Vegetarisch: Mit hausgemachtem fruchtig-würzigen Pfirsich-Relish-Brotsegel ✓ € 7,50
- Fruchtige Tomatensuppe** ✓ € 5,90
 mit Landschinken-Knusper^{2, 8} und hausgebackenem würzigem Brotsegel € 5,90
 vegetarisch: Mit hausgemachtem fruchtig-würzigem Pfirsich-Relish-Brotsegel ✓ € 5,90
- Schönes im Ständer - goldbraun-knusprig** € 12,90
 goldbraun gebackene Kalbschnitzelstreifen mit unseren großartigen Pommes dazu Onkel-Juppis Sauce und cremige Pommes-Sauce

Aus Oma Käthes Küche:

- Hausgemachter Muschel-Gemüsetopf „K(r)uschel-Muschel“** € 12,90
 ausgelöstes Muschelfleisch mit heimischen Wurzelgemüsen in würziger Tomatensauce mit feiner Kräuter-Note
- Original Berliner Currywurst^{2,8,10}** - exklusiv und nur im Schwan - € 8,90
 unsere große, 180g Currywurst mit der legendären Currysauce^{5a} und unseren großartigen Pommes
- Grünkohl „Bürgerlich“ - mit Kartoffeln und würziger Schlösser-Mettwurst** € 9,90
- Möhrengemüse „Bürgerlich“** - mit unserem leckeren Frikadellen-Duett vom Grill € 9,90
 oder herzhaft würziger Altbierbratwurst aus der Traditionsmetzgerei Schlösser € 9,90
- Möhrengemüse „Geadelt“** mit kleinem goldbraun gebackenem original Wiener-Kalbschnitzel € 13,90
 Oder mit unserer hausgemachten Kalbsfrikadelle „Croidelle“ mit feiner Kräuter-Note € 13,90
- Unser beliebter Hackbraten aus der Traditionsmetzgerei Schlösser „Schoten-Kaiser“^{2,8}** € 12,90
 mit frischem Wildkräuter-Kartoffelstampf und unserer hausgemachten Paprikasauce
- Unser hausgemachtes Hühnerfrikassée** aus zartem Qualitäts-Hähnchenbrust-Filet € 13,90
 mit saftigen Champignons, leckeren Schwarzwurzeln, knackigen Erbsen, würzigem Pfirsich-Relish und Langkorn-Wildreis
- Saftiges Rindergulasch „Aus dem Schmortopf“ oder Schweinebraten „ Aus dem Ofenrohr“** € 15,50
 von Qualitäts-Fleisch aus der Traditionsmetzgerei Schlösser mit handgemachten Kartoffelklößen, selbstgemachtem Apfelrotkohl serviert mit hausgemachtem Apfelkompott im Gläschen

Unsere Salatkreationen und Flammkuchen


- Hochstapler Blattsalat „Knusper-Hähnchen“** € 13,90
 mit goldbraun gebackenem Hähnchenbrustfilet und gedünsteten Wiesenchampignons, Zierstrauchtomaten, knackige Gurke, Ringelbete, Rauke und Rapunzel, Cassis-Walnuss-Dressing und Brotsegel
- Knackiger Jahreszeiten-Salat mit gebräuntem, Blütenhonig gestreicheltem Ziegenkäse „Heidi“** ✓ € 15,90
 Wildkräutern, Ringelbete, saftigen Kirschtomaten, Röstbrot-Knusper und sanft mariniert mit mild-würzigem Dijonsenf-Honig-Dressing
- Knusprig gebackener Flammkuchen „Dagobert“** € 13,90
 mild geräucherte Entenbrust, würziger Preiselbeer-Sauerrahm, cremiger Camembert und Wildkräuter
- Flammkuchen „Muschel-Glück“** € 12,90
 hauchdünner Brotteig frisch gebacken mit Rote-Bete-Sauerrahm, zartem Muschelfleisch, feinem Lauch, Roter Bete, mild-würzigen roten Zwiebeln und überschmolzen mit Mozzarella

Unsere saftigen Burger

Hüttenzauber-Cheese^{2, 8}

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 

SCHWAN-Double-Cheese-Burger

200g Beef-Burger, Chester-Käse¹, Emmentaler überschmolzen, knackiger Salat, Tomate, leckeres Gurken-Relish, würziges Burger-Brötchen, Schwan-Burger-Sauce und dazu unsere großartigen Pommes

€ 12,90

Veganer-Chia-Kürbiskern-Burger „Lustige Landwirtin“

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

€ 13,90

Düsseldorfer Zwiebel-Senfrost-Burger -200g Beef-Burger mit würziger Zwiebel-Haube, Emmentaler überschmolzen, knackiger Salat, Tomate, selbst eingelegte Gurken, knusper-krosse Röstzwiebeln, würziges Burger-Brötchen aus sechs Ur-Getreiden, Schwan-Senf-Creme und unsere großartigen Pommes

€ 16,90

Dips für obendrauf: cremige Pommes-Sauce^{8, 1}, Burgersauce, rauchige BBQ-Sauce und Onkel Juppi´s Spezialsauce¹ je € 0,70

Ehrliche Schwanitzel

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

Schwanitzel „Opernball“ - nach weltberühmter Wiener Art, mit Zitrone und Preiselbeeren

€ 13,50

Schwanitzel „Jägersmann“ - mit frischen Champignons in cremiger Sauce

€ 14,90

Schwanitzel „Schotenkönig“ - mit hausgemachter, pikanter Paprikasauce

€ 14,90

Kalb-Schwanitzel „Original Wiener“ -original Kalbschnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone






dazu ein marktfrisches Salatschüsselchen mit Balsamico-Honig-Dressing^{1,8}

€ 23,50

Schwanitzel „Allgäuer-Gemüse-Garten“

Schweine- oder Hähnchenschnitzel mit altdeutschem Gemüse in cremiger Sauce, frischem Kartoffelstampf mit geraspelt Emmentaler Bergkäse und frischer Gartenkresse und einem marktfrischen Salatschüsselchen mit Balsamico-Honig-Dressing^{1,8}

€ 16,90

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

Goldbraun gebackenes Schweine-Schwanitzel-Cordon-Bleu „Omas Bestes“

Mit würzigem original Allgäuer Bergkäse und gekochtem Schinken aus der Traditionsmetzgerei Schlösser gefüllt, dazu hausgemachte Zwiebelmarmelade mit 15 Jahre altem Sherry abgeschmeckt, Preiselbeer-Dip.


Selbstgekochtes pikant-fruchtiges Pfirsich-Relish und unsere großartigen Pommes

€ 18,90

...und zum Abschluss was Süßes:


Hausgemachter Käsekuchen  unser ganzer Stolz - nach dem Originalrezept von Oma Käthe Schwan

€ 3,90

Schwan-Apfel-Crumble  - hausgemachtes Apfel-Kompott

mit Vanilla-Creme¹ und ofengebackenen Butter-Streuseln, warm oder kühl serviert

€ 4,90

Leckerer Apfelstrudel  warm und mit köstlich-cremiger Vanillasauce¹

€ 4,90

Dessert-Verführung „Engelchen und Teufelchen“ 

warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern auf zarter Vanillasauce, gekrönt mit Macademia-Crumble und Frucht-Knusper

€ 7,90

(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   Kennzeichnet alle veganen Gerichte

Schwan-Hauswein-Empfehlung

Salvador XII Verdejo Blanco IGP Spanien

frisch, fruchtig mit Aromen von Exotik, animierend und harmonisch auf der Zunge präsentiert sich der Verdejo⁸

Glas 0,15l € 3,90 / Karaffe 0,5l € 12,50

Little BillaBong Cabernet-Shiraz

Australien Amka - vollmundiger, Rotwein, Frucht von dunklen Beeren & Kirschen, feine Balance von Würznoten, unkompliziert, weicher Geschmack. Ein Australier mit Suchtfaktor⁸

Glas 0,15l € 3,90 / Karaffe 0,5l € 12,50