

## Oma Käthes aktuelle Mittagsgerichte

<b>Milde Käse-Hackfleischsuppe</b> mit feinen Kräutern abgeschmeckt	€ 4,90
<b>Fruchtige Tomatensuppe</b> ✓ mit Landschinken-Knusper <sup>2, 8</sup> und hausgebackenem würzigem Brotsegel vegetarisch: Mit hausgemachtem fruchtig-würzigem Pfirsich-Relish-Brotsegel ✓	€ 5,90 € 5,90
<b>Hausgemachte Serviettenknödel „Steiermark“</b> ✓ mit frischen Champignons in cremiger Sauce und knackiger Rauke	€ 7,90
<b>Unsere leckeren Schinkennudeln</b> Spirellis mit Kochschinken <sup>2, 8</sup> , Ei und roten Zwiebeln	€ 9,90
<b>Original Berliner Currywurst</b> <sup>2,8,10</sup> - exklusiv und nur im Schwan - unsere große, 180g Currywurst mit der legendären Currysauce <sup>5</sup> und unseren großartigen Pommes	€ 8,90
<b>Möhrengemüse „Bürgerlich“</b> vegetarisch ✓	€ 8,90
<b>Oder</b> mit hausgemachtem Frikadellen-Duett vom Grill und mittelscharfem Senf	€ 9,90
<b>Oder</b> mit herzhaft würziger Altbierbratwurst aus der Traditionsmetzgerei Schlösser	€ 9,90
<b>Oder Möhrengemüse „Gedelt“</b> mit kleinem goldbraun gebackenem original Wiener-Kalbschnitzel	€ 13,90
<b>Tolle Knolle</b> gebackene Ofenkartoffel mit buntem Pfannengemüse und leckerem Kräuterquark gefüllt, dazu knackige Salatgarnitur <sup>1, 8</sup>	€ 10,90
<b>Oder</b> mit Räucherlachs und Dill-Kräuterquark gefüllt, dazu knackige Salatgarnitur	€ 12,90
<b>Unser hausgemachtes Hühnerfrikassée</b> aus Qualitäts-Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons, leckeren Schwarzwurzeln, gesundem Langkorn- Wildreis und selbstgemachtem Pfirsich-Relish	€ 13,90

## Unsere saftigen Burger

<b>Veganer-Chia-Kürbiskern-Burger „Lustige Landwirtin“</b> ✓✓ goldbraun gebacken mit knackigem Wildkräuter-Salat, Tomate, selbsteingelegte Gurken, hausgemachtem Pfirsich-Relish und dazu unsere großartigen Pommes	€ 13,90
<b>Bronx BBQ-Double-Cheese-Burger</b> 200g Beef-Burger, Chester-Käse <sup>1</sup> , knackiger Salat, Tomate, selbsteingelegte Gurke, geröstete Zwiebeln, rauchige BBQ-Sauce, gegrillter Speck <sup>8, 2</sup> und dazu unsere großartigen Pommes	€ 13,90
<b>Unser Winter-Burger „Rudolph“</b> <sup>2, 8</sup> - mit gegrilltem Hackbraten aus der Metzgerei Schlösser, zart überschmolzenem Emmentaler, hausgemachter Zwiebelkonfitüre mit 15 Jahre altem Sherry verfeinert, herzhaftem Bergkäse-Knusper, würzigem Burger-Brötchen, Schwan-Burgersauce, Tomate, eingelegte Gurke und unseren großartigen Pommes	€ 15,90
<b>Oder</b> als vegetarische Variante mit einem Kürbis-Chiasamen-Burger ✓	
<b>Dips für obendrauf:</b> Pommes-Sauce <sup>8, 1</sup> , Burgersauce, rauchige BBQ-Sauce und Onkel Juppi´s Spezialsauce <sup>1</sup> je	€ 0,70

## Unsere Salatkreationen & Flammkuchen

<b>Blattsalate des Winters „Chef“</b> - mit gekochtem Ei, Streifen vom Emmentaler und Kochschinken <sup>2, 8</sup> , Kresse, Sonnenblumenkernen, Tomaten, knackige Gurke, Ringelbete, Rauke, Rapunzel und Balsamico-Honig-Dressing <sup>1</sup>	€ 12,90
<b>Hochstapler Blattsalat „Knusper-Hähnchen“</b> mit goldbraun gebackenem Hähnchenbrustfilet und gedünsteten Wiesenchampignons, Zierstrauchtomaten, fruchtig-würzigem Pfirsich-Relish, knackiger Gurke, Ringelbete, Rauke und Rapunzel, Cassis-Walnuss-Dressing und Brotsegel	€ 13,90
<b>Salat „Heidi“</b> ✓ - 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
<b>Flammkuchen „Rimini“</b> gebacken mit cremigem Sauerrahm und rohem Schinken <sup>2, 8</sup> , überschmolzen mit Parmesan und frischer Rauke gebrönt	€ 13,90
<b>Flammkuchen „Elsässer-Art“</b> hauchdünner Brotteig gebacken mit saftigem Speck <sup>2, 8</sup> , milden roten Zwiebeln, Lauch und Sauerrahm	€ 10,90



## Ehrliche Schwanitzel

Schweine- & Hähnchenschnitzel in bester Metzgerqualität und vegane **VV** Schnitzel

Beilagen zur freien Wahl: leckere Bratkartoffeln **VV** unsere großartigen Pommes **VV** oder der frische Kartoffelstampf **V**

### 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 würziger Paprikasauce

€ 14,90

### Kalb-Schwanitzel „Original Wiener“

original Kalbschnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone

und marktfrischem Salatschüsselchen mit Balsamico-Honig-Dressing <sup>1,8</sup>

€ 23,50

### 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, selbstgekohtes pikant-fruchtiges Pfirsich-Relish und unsere großartigen Pommes

€ 18,90



### Goldbraun gebackenes Schweine-Schwanitzel „Wurzel-Zwerg“

mit Schwarzwurzeln in cremiger Sauce und dazu unsere großartigen Pommes

€ 10,90



## ... und zum Abschluss etwas Süßes

### Hausgemachter Käsekuchen **V**

unser ganzer Stolz - nach dem Originalrezept von Oma Käthe Schwan

€ 3,90

### Schwan-Pflaumen-Vanilla-Crumble **V** - warm oder kühl

hausgemachtes Pflaumen-Kompott mit Vanilla-Creme<sup>1</sup>, und ofengebackenen Butter-Streuseln

€ 4,90

### Dessert-Verführung „Engelchen und Teufelchen“ **V**

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

€ 7,90

### Leckerer Apfelstrudel **V**

warm mit köstlich-cremiger Vanillasauce<sup>1</sup>

€ 4,90

## Schwan-Hauswein-Empfehlung

### Salvador XII Verdejo Blanco IGP Spanien

frisch, fruchtig mit Aromen von Exotik, animierend und harmonisch auf der Zunge präsentiert sich der Verdejo<sup>8</sup>

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 Suchtfaktor<sup>8</sup>

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

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

**V** Kennzeichnet alle vegetarischen Gerichte **VV** Kennzeichnet alle veganen Gerichte

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