

Vorweg und zwischendurch

- 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
- Fruchtige Tomatensuppe** ✓
mit Landschinken-Knusper^{2, 8} und hausgebackenem würzigem Brotsegel € 5,90
vegetarisch: Mit hausgemachtem fruchtig-würzigem Pfirsich-Relish-Brotsegel ✓ € 5,90
- Unser legendärer Pommes-Ständer** ✓
mit unseren großartigen Pommes, knusprig-goldbraun gebacken mit zwei Dips zur Auswahl und gratis Ketchup
Dips zur Wahl: Pommes-Sauce^{8, 1}, Burgersauce, würzige BBQ-Sauce, Avocado-Creme, Gurken-Relish, hausgemachtes Pfirsich-Relish und Onkel Juppi´s Speziälsauce¹ € 5,90
- Gebratene frische Pfifferlinge mit feinem Landschinken an kleinem Feldsalat**
mariniert mit Limetten-Basilikumdressing, saftigen Kirschtomaten, Ringelbete und Knusper-Brotsegel € 12,90
- Tolle Knolle „Gartenzaun“** ✓^{1, 8} gebackene Ofenkartoffel
mit buntem Pfannengemüse und leckerem Kräuterquark gefüllt, dazu knackige Salatgarnitur € 10,90
oder mit leckerem Pfifferling-Rahm gefüllt ✓ € 11,90

Aus Oma Käthes Küche:

- Original Berliner Currywurst**^{2,8,10} - exklusiv und nur im Schwan -
unsere große, 180g Currywurst mit der legendären Currysauce^{5a} und unseren großartigen Pommes € 8,90
- 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
- Würziger Schlösser-Fleischkäse**
mit glücklichem Spiegelei und unseren leckeren Bratkartoffeln € 12,90
- Unser beliebter Hackbraten aus der Traditionsmetzgerei Schlösser „Schoten-Kaiser“**^{4,2,8}
mit frischem Wildkräuter-Kartoffelstampf und unserer hausgemachten Paprikasauce € 12,90
- Unser hausgemachtes Hühnerfrikassée** aus zartem Qualitäts-Hähnchenbrust-Filet
mit saftigen Champignons, leckeren Schwarzwurzeln, knackigen Erbsen, würzigem Pfirsich-Relish und Langkorn-Wildreis € 13,90

Unsere Salatkreationen und Flammkuchen

- Bunter Sommersalat „Cote d´Azur“** mit saftigen Tomaten, grünen Bohnen, Drillingen, feinem Thunfisch, schwarze Oliven⁰, knackiger Paprika mit Balsamico-Vinaigrette^{1, 8} und gekochtem Ei € 14,90
- Bunter-Bauern-Salat mit Original griechischem Feta aus Schafs- und Ziegenmilch,** ✓
frischen Gurken, saftigen Strauchtomaten, milden roten Zwiebeln, Ringelbete, knackiger Paprika, würzigen Oliven⁰, Rauke und Balsamico-Honigdressing^{1,8} € 13,90
- Hochstapler Blattsalat „Knusper-Hähnchen“**
mit goldbraun gebackenem Hähnchenbrustfilet und gedünsteten Wiesenchampignons, Zierstrauchtomaten, knackige Gurke, Ringelbete, Rauke und Rapunzel, Balsamico-Honig-Dressing und Brotsegel € 13,90
- Knackiger Jahreszeiten-Salat mit gebräuntem, Blütenhonig gestreicheltem Ziegenkäse „Heidi“** ✓
Wildkräutern, Ringelbete, saftigen Kirschtomaten, Röstbrot-Knusper und sanft mariniert mit mild-würzigem Dijonsenf-Honig-Dressing € 15,90
- Knusprig gebackener Flammkuchen „Echt-Pfiffig“**
mit frischen Pfifferlingen, feinem Landschinken^{2, 8}, mild-würzigen roten Zwiebeln, Lauch, cremigem Sauerrahm, Rauke und Mozzarella überschmolzen € 15,90
Oder als vegetarische Variante ✓ € 14,90
- Knuspriger Flammkuchen „Normandie“**
hauchdünner Brotteig gebacken mit französischem Brie-Käse, Lauch, Mozzarella überschmolzen, Preiselbeer-Sauerrahm und gekrönt mit Rukola € 10,90

Unsere saftigen Burger

Beef-Double-Cheese-Burger „Oberförster“ - im würzigen Burger-Brötchen aus den sechs Ur-Getreiden

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

€ 18,90

Unser High Protein-Burger „Lower-Carb“ -Genießen ohne Reue!

200g Beef-Burger auf einem high-Protein-Boden mit Avokado-Creme, Chester und Emmentaler überschmolzen, Rukola, saftiger Tomate, selbsteingelegter Gurke, hausgemachter Zwiebelmarmelade und unserem pikanten Amaranth-Mais-Granola Wahlweise mit Salat als Beilage oder unseren großartigen Pommes

€ 17,90

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-Kürbiskern-Chia-Burger „Mona Lisa“

goldbraun gebacken mit Avocado-Creme, knackigem Wildkräuter-Salat, Tomate, selbsteingelegte Gurken, würziges Ur-Getreide-Burger-Brötchen, hausgemachtem Pfirsich-Relish und dazu unsere großartigen Pommes

€ 15,90

Dips: cremige Pommes-Sauce^{8, 1}, Avocado-Creme, Burgersauce, rauchige BBQ-Sauce und Onkel Juppi's Spezielsauce¹ je

€ 0,70

Ehrliche Schwanitzel

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

Goldbraun gebackenes Schweine-Schwanitzel-Cordon-Bleu „Alpenglück“

mit original Allgäuer Bergkäse und gekochtem Schinken aus der Traditionsmetzgerei Schlösser gefüllt, unter würziger Käsesauce mit knusper-krossen Röstzwiebeln und unsere großartigen Pommes

€ 18,90

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

Goldbraun gebackenes Schweine-Schwanitzel „Pfiffikus“


mit würziger frischer Pfifferling-Cremesauce, Omas Gurkensalat in Kräuter-Schmand und unserem hausgemachtem Kartoffelstampf

€ 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 Macadamia-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