

Unsere Küche hat geöffnet:

Montag bis Samstag (Dienstag Ruhetag)

Von 17.30 Uhr bis 20.30 Uhr

Sonntags und Feiertags :

Von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr

Von 17.30 Uhr bis 20.30 Uhr

\*\*\*\*\*

Aperitifs:

	€
Sherry Sandeman medium dry	3,20
Portwein Sandeman Port Tawny	3,20
Campari Soda	3,80
Campari Orange	3,80
„Fränkischer Kir“ Johannisbeerlikör mit Frankenwein	3,80

Unsere Aperitifempfehlung:

Blaubeer-Balsam Essig <small>5% Säure</small> mit Sekt aufgegossen	3,80
---	------

Salate & Vorspeisen:

Beilagensalat	3,80
Sommerliche Blattsalate dazu Ciabatta <u>wahlweise mit:</u> mit Garnelen im Kartoffelmantel gerösteten Pfifferlingen	7,80 8,20

Folgt uns auf Social Media:



GasthofZumSchwan



zumSchwan

€

Suppen:

Hausgemachte Klößchensuppe  
in Rinderbrühe mit Backerbsen

4,50

Pfifferlingsrahmsuppe  
mit Sahnehäubchen

4,80

Hauptgerichte:

„Ein fränkisches Original“  
Gebratenes Schäufole  
mit Knödeln<sup>1</sup> und Salat

12,50

Schnitzel „Wiener Art“ (in der Pfanne gebraten)  
mit Kartoffelsalat oder Pommes frites,  
und Salat

10,80

„Bayrisches Cordon Bleu“  
Schweinerückensteak mit Obatzt'n gefüllt  
dazu Bratkartoffeln und Salat

12,80

€

Rumpsteak unter der Kräuter-Nusskruste,  
serviert mit Röstitaler und Salat 19,80

Schweinenackensteak  
mit Spiegelei,  
serviert mit Pommes frites und Salat 11,50

Vegetarische Gerichte:

Hausgemachte Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln  
und einem Salat 9,80

Risotto mit Fenchel und Kirschtomaten 10,20

Leckere Pfifferlings-Gerichte finden Sie auf unserer separaten  
Pfifferlings-Speisekarte.

Liebe Gäste,

sollten Sie außerhalb unserer Öffnungszeiten eine Feier planen?  
Ab 15 Personen öffnen wir nach Möglichkeit,  
auch außerhalb der Öffnungszeiten für Sie.

## Jetzt gibt's frische Pfifferlinge

	€
Pfifferlinge in Kräuterrahmsauce, hausgemachte Semmelknödel und Salat	14,50
Gebratenes Schweinefilet in Weinbrandsahne-Sauce mit Pfifferlinge, dazu hausgemachte Spätzle	17,80
Rumpsteak ; -medium gebraten- mit gebratenen Speck-Pfifferlingen und Zwiebeln; dazu Röstitaler und geschmorte Zucchini	23,80
Rehrücken -rosa gebraten- auf Wacholdersauce, mit gebratenen Pfifferlingen, dazu Spätzle und Preiselbeere-Birne	24,80
Gebratenes Zanderfilet auf Fenchel-Risotto, mit gerösteten Pfifferlingen	20,80

Folgende Gerichte gibt es zusätzlich am Abend,  
von 17.30 Uhr bis 20.30 Uhr

	€
„Strammer Max“ Schinkenbrot roh mit 2 Spiegeleiern	7,20
1 Paar Fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Brot	7,80
1 Paar Fränkische Bratwürste mit Kartoffelsalat und Salat	9,20
Schweinskopfsülze mit Musik, dazu Bratkartoffeln	7,60
Vesperplatte „Schwan“ mit Brot und Butter	10,50
Camembert gebacken, mit Preiselbeeren und Toast	7,20

	€
<u>Desserts:</u>	
Gemischtes Eis mit Sahne (4 Kugeln)	5,00
Gemischtes Eis ohne Sahne (4 Kugeln)	4,40
„Rhabarber-Crumble“ Vanilleeis auf Rhabarberkompott, dazu selbstgemachter Crumble	6,20
„Amarettobecher“ mit Schokoladen- und Haselnusseis, mit Amaretto, Amarettinis und Sahne	6,20
„Erdbeerbecher“ mit Vanille- und Pistazieneis, frischen Erdbeeren, Erdbeersauce und Sahne	6,20
<u>Unsere hausgemachten Desserts:</u>	
Sauerampfer-Parfait mit marinierte Erdbeeren und Sahne	7,20
Creme Brûlée mit Himbeer-Sorbet auf Beerengrütze	7,20
<u>Heißgetränke:</u>	
Tasse Kaffee	1,80
Portion Kaffee	3,40
Espresso	1,80
doppelter Espresso	3,20
Cappuccino	2,60
Glas Tee	1,70
Glühwein	2,50