

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 20.00 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
---------------	------

*Ziegenkäse-Creme Brûlée mit herbstliche Blattsalat
an Himbeer-Balsamico-Dressing und Bärlauchkapern*
8,70 €

Folgt uns auf Social Media:



GasthofZumSchwan



zumSchwan

€

Suppen:

Hausgemachte Klößchensuppe
in Rinderbrühe mit Backerbsen 4,50

Hauptgerichte:

„Ein fränkisches Original“
Gebratenes Schäufole
mit Knödeln 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 Pommes Frites und Salat 12,80

Fischgerichte:

Karpfenfilet – gebacken
gereicht mit Kartoffelsalat und Salat 14,80

Vegetarische Gerichte:

Hausgemachte Dinkel-Käsespätzle
mit geschmelzten Zwiebeln und einem Salat 9,80

Gerne können Sie von fast allen Gerichten auch kleinere Portionen bestellen.
Hierfür berechnen wir 2 € weniger.

Schlemmerwochen vom 08.10 – 07.11.2021

Hildegard von Bingen: Nachhaltig und Heilsam kochen

Aperitifempfehlung:

Löwenzahnblütensirup mit Sekt aufgegossen 3,80

Brennnessel-Bärlauch-Suppe
mit gerösteten Haselnüssen und Räucherlachsstreifen 4,80

Klare Rote Rüben Suppe
mit Krennockerl 4,80

Ziegenkäse-Creme Brûlée mit herbstliche Blattsalat
an Himbeer-Balsamico-Dressing und Bärlauchkapern 8,70

Lammbraten in Quittensauce,
mit Kichererbsenpüree und Bohnen 16,50

gefüllte Kalbsbrust mit Maronen-Apfel-Füllung,
serviert mit Dinkelnudeln und Salat 15,80

Rumpsteak -medium gebraten- auf Feigensauce,
mit Röstitaler und Kartotten-Petersilienwurzel-Gemüse 20,50

Wildschweinrücken – rosa gebraten-
auf Dirndlsauce, gereicht mit Dinkelspätzle
und Vogerlsalat 19,80

Gebratenes Wallerfilet auf Einkorn-Fenchel-Risotto 19,50

Urkorn-Risotto mit Zucchini, Kürbis und Champignon 10,50

Intelligenzplätzchen-Parfait mit Rotwein-Birne und Sahne 7,50

Dinkelkaffee-Creme-Brûlée
mit Brombeer-Grütze und Vanilleeis 7,20

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
Camembert gebacken, mit Preiselbeeren und Toast	7,20

€

Desserts:

Gemischtes Eis mit Sahne (4 Kugeln) 5,00

Gemischtes Eis ohne Sahne (4 Kugeln) 4,40

„Schweden-Crumble“

Vanilleeis auf selbstgemachtem Apfelmus (aus Nachbar's Garten)
mit Eierlikör und Sahne, dazu Crumble (Streusel) 6,20

„Amarettobecher“

mit Schokoladen- und Haselnusseis,
mit Amaretto, Amarettinis und Sahne 6,20

„Schokobecher“

mit Vanille- und Schokoladeneis,
Schokoladensauce und Sahne 6,20

Unsere hausgemachten Desserts:

*Intelligenzplätzchen-Parfait
mit Rotwein-Birne und Sahne 7,50*

*Dinkelkaffee-Creme-Brülee
mit Brombeer-Grütze und Vanilleeis 7,20*

Heißgetränke:

Tasse Kaffee 1,80

Portion Kaffee 3,40

Espresso 1,80

doppelter Espresso 3,20

Cappuccino 2,60

Glas Tee (Verschiedene Sorten) 1,70

Glühwein 2,50

Biere:

0,5 l Landwehr-Pils vom Faß	3,50
0,4 l Landwehr-Pils vom Faß	3,30
0,25l Landwehr-Pils vom Faß	2,30
0,5 l Radler	3,50
0,5 l Altfränkisch dunkel /Landwehr Bräu	3,60
0,5 l Gutmann Hefeweizen	3,60
0,5 l Gutmann Hefeweizen alkoholfrei	3,60
0,5 l Landwehr Bräu -alkoholfrei-	3,60

Alkoholfreie Getränke:

0,25l Frankenbrunnen Exquisit medium	1,90
0,5 l Frankenbrunnen Exquisit spritzig, med., still	2,90
0,75l Frankenbrunnen Exquisit medium, still	3,90
0,2 l Saftschorle (Johannisbeere;Apfel;Orange)	2,00
0,2 l Cola, Fanta, Spezi	2,20
0,4 l Saftschorle (Johannisbeere;Apfel;Orange)	2,90
0,4 l Cola, Fanta, Spezi	3,10
0,5 l Cola Zero	3,60

Hochprozentiges

2 cl

Fränkisches Zwetschgenwasser (eigener Garten)	2,60
Himbeergeist	2,80
Birnenbrand	2,80
Kirschwasser	2,80

Grappa	2,80
Fernet Branca	3,00
Ramazotti	3,00
Jägermeister	3,00
Asbach Uralt	3,00
AALBORG Jubiläums Akvavit	3,20

Liköre.

Hausgemachter Quittenlikör	2,80
Hausgemachter Mirabellenlikör	2,80
Hausgemachter Rhababerlikör	2,80
Weinbergpfirsichlikör	2,80

	€	
Weißweine :	0,25l	0,75l
2020 Bacchus; halbtrocken, Weingut Düll	4,60	--
2019 Silvaner; trocken, Weingut Düll	4,80	--
2018 Grauburgunder; trocken Weingut Johann August Sack	5,60	--
2020 Weißburgunder; Kabinett trocken Weingärtner Markelsheim	5,80	15,20
 Roseweine:		
2019 Rotling; halbtrocken Winzerkeller Sommerach eG	5,10	--
 Rotweine:		
2018 Portugieser, halbtrocken Weingut Galena, Sommerach	5,70	--
2018 Tauberschwarz, trocken Weingut Johann August Sack	6,30	18,20
2020 Regent, trocken Weingut Herbert Düll	5,50	16,20
2018 Domina; trocken, Weinbau Meyer	5,40	--
 weitere Flaschenweine (0,75l):		
2018 Silvaner Kabinett trocken Weingut Düll, Ipsheim		15,80
2018 Bacchus Kabinett halbtrocken Weingut Düll, Ipsheim		14,80
2020 Grauer Burgunder, Kabinett trocken Weingärtner Markelsheim		15,20
2020 Schwarzriesling-Weissherbst, Kabinett Weingärtner Markelsheim		15,20
2019 Regent, trocken Weingut Düll, Ipsheim		15,20
 0,25 l Frankenweinschorle		3,00
0,5 l Frankenweinschorle		4,80