

Unsere Küche hat geöffnet:

Montag bis Samstag (Dienstag und Mittwoch 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

Geänderte Öffnungszeiten betriebsbedingt möglich, daher telefonische
Reservierung erwünscht.

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
Selbstgemachter Bratapfellikör mit Sekt aufgegossen	3,80

Unsere Aperitifempfehlung:

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

Salate & Vorspeisen:

Beilagensalat	3,80
Rote Beete Carpaccio mit Feldsalat, karamellisierten Walnüssen aus dem eignen Garten und Ziegenfrischkäse	7,20

Folgt uns auf Social Media:



GasthofZumSchwan



zumSchwan

€

Suppen:

Hausgemachte Klößchensuppe
in Rinderbrühe mit Backerbsen

4,50

Winterlich aromatische Maronensuppe
mit Sahnehaube

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

11,20

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

13,50

€

Zwiebelrostbraten, medium gebraten
 mit gerösteten Zwiebeln und hausgemachte Spätzle 19,50

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce,
 serviert mit Röstitaler und Salat 14,80

Schussfrisch aus dem Allgäu:

Gamsbraten „Altbayrische Art“
 in Sauerrahmsauce,
 dazu hausgemachte Semmelknödel
 und Blaukraut 17,20

Gamsfleisch eines der besten Wild Fleisch Stücke
 ☞ökologisch gewachsen und kommt aus der Gebirgsregion.
 ☞die Gamsen nehmen nur das Beste Futter in freier Natur.
 ☞ernähren sich von jungen Trieben, frischen Gräsern, würzigen Kräutern.
 ☞trinken glasklares Gebirgs Quellwasser.
 ☞Gamsen die Artgerecht ihr Leben in Freiheit verbringen.
 ☞Unsere Jäger halten den Gamsbestand dem Umfeld angepasst.
 ☞Keine langen Transportwege
 ☞Keine Massenschlachthöfe
 ☞Der Gamsfleisch ist aromatisch, mager und gesund.

Gamsrücken -rosa gebraten-
 auf Pastinakenpüree, mit Granatapfelsauce
 gereicht mit Walnuss-Rosenkohl 26,80

Fischgerichte:

Gebratenes Zanderfilet -auf der Haut gebraten-
 serviert mit Kürbisrisotto und Romanesco 16,80

Vegetarische Gerichte:

Hausgemachte 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.

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
„Quitten-Crumble“ Vanilleeis auf selbstgemachtem Quittenkompott (aus dem eigenen Garten) mit Sahne, dazu Crumble (Streusel)	6,20
„Baileysbecher“ mit Schokoladen- und Haselnusseis, mit Baileys und Sahne	6,20
„Schokobecher“ mit Vanille- und Schokoladeneis, Schokoladensauce und Sahne	6,20
<u>Unsere hausgemachten Desserts:</u> Kürbiskern-Öl-Parfait mit Brombeer-Ragout und Sahne	7,50
Tonkabohnen-Creme-Brülee mit Zwetschgenröster und Zimteis	7,20

Heißgetränke:

Tasse Kaffee	1,80
Portion Kaffee	3,40
Espresso	1,80
doppelter Espresso	3,20
Cappuccino	2,60
Latte Macchiato	2,80
<i>wahlweise mit Haselnusssirup</i>	<i>3,10</i>
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