

Unsere Küche hat geöffnet:

Montag-Dienstag, Donnerstag bis Samstag

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

Mittwoch Ruhetag

Geänderte Öffnungszeiten betriebsbedingt möglich,
daher telefonische Reservierung erwünscht.

Aperitifs:

	€
Sherry Sandeman medium dry, 5 cl	3,60
Portwein Sandeman Port Tawny, 5 cl	3,60
Campari Soda	5,40
Campari Orange	5,40
Secco Rosé von der Weingärtnerei Markelsheim	0,1l 3,80
„Fränkischer Kir“ Johannisbeerlikör mit Frankenwein	0,1l 4,20
Selbstgemachter Erdbeerlimes mit Sekt aufgegossen	0,1l 4,20

Unsere Aperitifempfehlung:

Cranberry Essig <small>5% Säure</small> mit Sekt aufgegossen	0,1l 4,20
---	-----------

Salate & Vorspeisen:

Beilagensalat <small>Verschiedene Rohkostsalate mit Blattsalat</small>	4,50
Sommersalate mit gebratenen Garnelen und Erdbeeren dazu Knoblauchbrot	9,50

Folgt uns auf Social Media:



GasthofZumSchwan



zumSchwan

€

Suppen:

Hausgemachte Klößchensuppe
in Rinderbrühe mit Backerbsen

4,80

Samtige Curry-Mango-Suppe
mit gebratener Garnele

5,20

Hauptgerichte:

„Ein fränkisches Original“
Gebratenes Schäufole
mit Knödeln und Salat

13,50

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

12,50

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

14,50

€
Schweinefilet „Acapulco“
(mit frischen Erdbeeren und grünem Pfeffer)
serviert mit Krokette und Salat 16,80

Rumpsteak, Medium gebraten,
mit selbstgemachter Kräuterbutter
dazu gibt's Pommes frites 20,80

Gebratenes Perlhuhnbrüstchen
an dunkler Portweinsauce,
auf Rahmkohlrabi, serviert mit Röstitaler 18,50

Fischgerichte:

Zanderfilet, auf der Haut gebraten
gereicht mit Einkorn-Risotto und Fenchel 17,80

Vegetarische Gerichte:

Urkorn-Risotto mit grünem Spargel,
Fenchel und Kirschtomaten 11,20

Verführerische Dessert's finden Sie auf unserer separaten Karte

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

Unsere hausgemachten Dessert:

„Rhabarber-Crumble“
Vanilleeis auf
selbstgemachtem Rhabarberkompott
mit Sahne, dazu Crumble (Streusel)
7,20 €

Selbstgemachtes Sauerampfer-Parfait
mit marinierten Erdbeeren und Sahne
7,80 €

Hausgemachte Tonkabohnen-Crème brûlée
mit Beerengrütze, serviert
mit Himbeer-Sorbet
8,00 €

Eiskarte

Unsere aktuellen Sorten:

Vanille, Schokolade, Pistazie
Dunkle Schokolade und Himbeersorbet

1 Kugel nach Wahl 1,40 €
Portion Sahne 0,60 €

Gemischtes Eis mit Sahne
4 Kugeln nach Wahl
5,60

Gemischtes Eis ohne Sahne
4 Kugeln nach Wahl
5,00

„Amarettobecher“
mit Schokoladen- und Vanilleeis,
mit Amaretto, Amarettinis und Sahne
6,80

„Erdbeerbecher“
mit Vanille- und Pistazieneis,
mit frischen Erdbeeren, Erdbeersauce
und Sahne
6,80

Heißgetränke

	€
Tasse Kaffee ¹¹	1,80
Kännchen Kaffee ¹¹	3,40
Espresso ¹¹	1,80
doppelter Espresso ¹¹	3,20
Cappuccino ¹¹	2,60
Latte Macchiato ¹¹	2,80
Heißer Kakao mit Sahne	2,40

Roter und Weißer Winzerglühwein
 vom Weingut Karl Meyer
 0,2 l

3,50

¹ Konservierungsstoff, ² Farbstoff, ³ Antioxidationsmittel, ⁴ Süßungsmittel Saccharin,
⁵ Süßungsmittel Cyclamat, ⁶ Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
⁷ Süßungsmittel Acesulfam, ⁸ Phosphat, ⁹ geschwefelt, ¹⁰ chininhaltig, ¹¹ koffeinhaltig
¹² Geschmacksverstärker, ¹³ geschwärzt, ¹⁴ gewachst, ¹⁵ gentechnisch verändert

Hochprozentiges 2 cl

Fränkisches Zwetschgenwasser 3,20

-aus dem eigenen Garten-

Birnenbrand 3,20

Mirabellenbrand 3,20

Himbeergeist 3,20

Kirschwasser 3,20

Haselnussgeist 3,20

Blutorangen-Schnaps 3,50

Rhabarber-Schnaps 3,20

Fernet Branca 3,50

Ramazotti 3,50

Jägermeister 3,50

Paradies Gin 3,50

Grappa 3,50

Asbach Uralt 3,50

AALBORG Jubiläums Akvavit 3,50

Liköre

Hausgemachter Quittenlikör 3,20

Hausgemachter Rhabarberlikör 3,20

Haugemachten Mirabellenlikör 3,20

Weinbergpfirsichlikör 3,20

ALTHAUS

A tea with character

English Breakfast St. Andrews 2,10€

Schwarzer Tee

Diese traditionelle englische Breakfast-Mischung wird aus ausgewählten schwarzen Tees mit einem frischen und würzigen Geschmack zusammengestellt. Sie ist kräftig genug, um sie zu jeder Tageszeit mit Milch zu genießen.

Royal Earl Grey 2,10€

Aromatisierter Schwarzer Tee

Eine sehr aromatische, erfrischende und starke Schwarztee-Mischung, mit dem typischen Earl Grey Geschmack, dank dem vollen Zitrusgeschmack der Bergamotte.

Sencha Senpai 2,10€

Grüner Tee

Sencha ist der am häufigsten getrunkene japanische Grüntee. Er zeichnet sich durch sein dunkles, gleichmäßig geformtes Blatt, einen zarterherben Geschmack und eine gelblich grüne Tassenfarbe aus.

Fancy Chamomile 2,10€

Kräutertee

Der charakteristische Geschmack der Kamille wird in dieser delikatsten Komposition mit Verbena, Hagebutte und Zimt verfeinert.

Smooth Mint 2,10€

Kräutertee

Die ausgewogene Mischung von Pfefferminze und Krauseminze in Verbindung mit einer feinen Süßholznote ergibt einen aromatischen Kräutertee genuss.

Classic Herbs 2,10€

Kräutertee

Die klassischen Kräuter Pfefferminze, Brennnessel und Salbei vereinen sich mit Kamillen- und Kornblumenblüten und werden mit Anis und Fenchel abgerundet.

Lemon Mint 2,10€

Kräutertee

Zitronengras und Minze verleihen diesem zarten hellgrünen Kräutertee sein außergewöhnliches Aroma und erfrischenden Geschmack.

Red Fruit Flash 2,10€

Aromatisierter Früchtetee

Die volle Kraft von roten Beeren und angenehm saurem Hibiskus in einer harmonischen Komposition, die an selbstgemachte Marmelade erinnert.

Unsere Küche hat geöffnet:

Donnerstag bis Samstag
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.

*Kein Genuss ist vorübergehend.
Der Eindruck, den er hinterlässt,
ist bleibend.*

Johann Wolfgang von Goethe

Biere

Vom Fass:

0,5 l Landwehr-Pils	3,50
0,4 l Landwehr-Pils	3,30
0,25l Landwehr-Pils	2,50
0,5 l Radler	3,50
0,25l Radler	2,50

Flaschenbiere:

0,5 l Landwehr Bräu Helles Bier	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
0,5 l Landwehr Bräu Radler alkoholfrei, naturtüb	3,60

Alkoholfreie Getränke:

0,25l Frankenbrunnen Exquisit medium	2,10
0,5 l Frankenbrunnen Exquisit spritzig, medium, still	3,10
0,75l Frankenbrunnen Exquisit medium, still	4,10
0,2 l Saft	2,80
0,2 l Apfelsaftschorle	2,20
0,2 l Johannisbeersaftschorle	2,40
0,2 l Orangensaftschorle	2,40
0,2 l Traubensaftschorle	2,40
0,2 l Cola, Fanta, Spezi, Cola Zero	2,50
0,4 l Saft	4,50
0,4 l Apfelsaftschorle	3,10
0,4 l Johannisbeersaftschorle	3,30
0,4 l Orangensaftschorle	3,30
0,4 l Traubensaftschorle	3,30
0,4 l Cola, Fanta, Spezi, Cola Zero	3,40

Weinkarte

	€
Offene Weißweine:	0,25l
2020 Bacchus; halbtrocken, Weingut Düll	4,80
2021 Müller-Thurgau, halbtrocken, Weinbau Dürr GbR	5,20
2019 Silvaner; trocken, Weingut Düll	5,20
2020 Müller-Thurgau, trocken, Weingut Meyer	5,40
2019 Grauburgunder; trocken Weingut Johann August Sack	5,80
 Offene Roseweine:	
2019 Rotling; halbtrocken Winzerkeller Sommerach eG, Sommerach	5,30
 Offene Rotweine:	
2019 Schwarzriesling, halbtrocken Weingärtner Markelsheim, Markelsheim	5,40
2018 Tauberschwarz, trocken Weingut Johann August Sack, Lauda-Königshofen	6,40
2020 Regent, trocken Weingut Herbert Düll, Ipsheim	5,60
2018 Cabernet Dorsa Weingut Meyer, Rödelsee	6,80
 0,25 l Frankenweinschorle	 3,20
0,5 l Frankenweinschorle	5,20

Flaschenweine

<u>0,75l Weißweine:</u>	€
2018 Silvaner Kabinett trocken Weingut Düll, Ipsheim	15,80
2018 Bacchus Kabinett halbtrocken Weingut Düll, Ipsheim	15,40
2019 Grauburgunder; trocken Weingut Johann August Sack	18,60
2020 Grauer Burgunder, Kabinett trocken Weingärtner Markelsheim	15,80
2019 Kanzler, Spätlese Rödelseer Küchenmeister, Weingut Meyer	19,40
2020 Müller-Thurgau, „ Ein Stück vom Paradies“, trocken Weinparadies Franken e.V.	18,20
<u>0,75l Roseweine / Rotlinge:</u>	
2020 Schwarzriesling-Weissherbst, Kabinett Weingärtner Markelsheim	15,20
2020 Rotling, halbtrocken Weingut Düll	14,20
<u>0,75l Rotweine:</u>	
2019 Regent, trocken Weingut Düll, Ipsheim	15,50
2018 Cabernet Dorsa Weingut Meyer, Rödelsee	19,40
2018 Zweigelt, halbtrocken Weikersheimer Tauberberg, Weingärtner Markelsheim	15,80
2018 Tauberschwarz, trocken Weingut Johann August Sack	18,20