

Unsere Küche hat geöffnet:

Montag-Dienstag, Freitag - 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

Das Restaurant schließt um 22 Uhr

Mittwoch und Donnerstag Ruhetag

Geänderte Öffnungszeiten betriebsbedingt möglich,  
daher telefonische Reservierung erwünscht.

\*\*\*\*\*

Aperitifs:

€

Lillet Winter Berry 0,25l 6,40

Lillet mit Eiswürfeln, Wild Berry, Cranberries und Rosmarin

Secco Rot 0,1l 3,80

von der Weingärtnerei Markelsheim

„Fränkischer Kir“ 0,1l 4,20

Johannisbeerlikör mit fränkischem Secco

Hausgemachter Quittenlikör  
mit Sekt aufgegossen 0,1l 4,20

Unsere Aperitifempfehlung:

Gewürzpflaumen Essig 5% Säure

mit Sekt aufgegossen 0,1l 4,20

Folgt uns auf Social Media:



GasthofZumSchwan



zumSchwan

Aktuelle Speisekarte unter:

[www.schwan-rothenburg.de](http://www.schwan-rothenburg.de)

€

Salate:

Beilagensalat

Verschiedene Rohkostsalate mit Blattsalat

4,50

Feldsalat mit hausgemachten Dressing

dazu Speck, Walnüsse und Baguette

7,50

Suppen:

Hausgemachte Klößchensuppe

in Rinderbrühe mit Backerbsen

5,50

Winterlich aromatische Maronensuppe

mit Sahnehaube

5,50

Hauptgerichte:

„Ein fränkisches Original“

Gebratenes Schäufole

mit Knödeln und Salat

15,20

Schnitzel „Wiener Art“ (in der Pfanne gebraten)

mit Kartoffelsalat oder Pommes frites,

und Salat

13,80

„Bayrisches Cordon Bleu“

Schweinerückensteak mit Obatzt'n gefüllt

dazu Bratkartoffeln und Salat

16,20

Zwiebelrostbraten, medium gebraten

mit gerösteten Zwiebeln und Pommes frites

21,50

Gebratenes Perlhuhnbrüstchen an Portweinsauce  
auf Süßkartoffelpüree, gereicht mit Romanesco 19,50

1 Paar Fränkische Bratwürste  
mit Sauerkraut und Brot 8,80  
mit Kartoffelsalat und Salat 10,20

### **PULLED SCHÄUFELE BURGER**

Laugen-Bun mit Pulled Schäufele  
in Dark Beer BBQ-Sauce und Sauerkraut,  
getopped mit karamellisierten Zwiebeln  
dazu Pommes frites 11,50  
oder mit Süßkartoffel-Pommes 13,50

#### 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.

#### Schussfrisch aus dem Allgäu:

Gamsrücken -rosa gebraten-  
auf Pfeffer-Quittensauce mit hausgemachte Kartoffelkrapfen  
gereicht mit Speck-Rosenkohl 29,80

#### Fischgerichte:

Gebratenes Rotbarschfilet  
auf Safranrisotto gereicht mit Romanesco 18,60

#### Vegetarische Gerichte:

Safranrisotto mit Kirschtomaten  
und Romanesco, Parmesanspäne 11,50

*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.

Bei Umbestellungen auf Bratkartoffeln und Kartoffelkrapfen, erlauben wir uns, 1,50 € extra zu berechnen.