

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 spätestens um 22 Uhr**

Mittwoch und Donnerstag Ruhetag

Geänderte Öffnungszeiten betriebsbedingt möglich,  
daher telefonische Reservierung erwünscht.

\*\*\*\*\*

Aperitifs:

€

Limoncello-Spritz

0,25l 6,60

Limoncello, Prosecco, Zitronen und ein Spritz Campari  
*Aperol Spritz gibt's auch ;-)*

Secco Weiß

0,1l 3,80

vom Weingut Düll aus Ipsheim

„Fränkischer Kir“

0,1l 4,20

Johannisbeerlikör mit fränkischem Secco

Weinbergpfirsichlikör

mit Secco aufgegossen

0,1l 4,50

Unsere Aperitifempfehlung:

Blaubeer Essig 5% Säure

mit Sekt aufgegossen

0,1l 4,80

Folgt uns auf Social Media:



GasthofZumSchwan



zumSchwan

Aktuelle Speisekarte unter:

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

€

Suppen:

Hausgemachte Klößchensuppe  
in Rinderbrühe mit Backerbsen 6,20

Pifferlingsrahmsuppe  
mit Sahne und Croutons 6,80

Hauptgerichte:

*„Ein fränkisches Original“*

Gebratenes Schäufole  
mit Knödeln und Salat 16,80

Schnitzel „Wiener Art“ (in der Pfanne gebraten)  
mit Kartoffelsalat oder Pommes frites,  
und Salat 16,50

„Bayrisches Cordon Bleu“  
Schweinerückensteak mit Obatzt´n gefüllt  
dazu Bratkartoffeln und Salat 18,80

*„Surf & Turf“*

Argentisches Rumpsteak, medium gebraten  
mit Black Tiger Garnelen, Pommes frites und  
hausgemachter Kräuterbutter 26,80

1 Paar Fränkische Bratwürste  
mit Sauerkraut und Brot 11,40

mit Kartoffelsalat und Salat 13,20

€

**PULLED SCHÄUFELE BURGER**

Laugen-Bun mit Pulled Schäufele  
 in Dark Beer BBQ-Sauce und Sauerkraut,  
 getopped mit karamellisierten Zwiebeln  
 dazu Pommes frites 15,90

Vegetarische Gerichte:

**„Sommernudeln“**

Tagliatelle mit Champignon,  
 Kirsch-Tomaten, Zuckerschoten und Brokkoli  
 in feiner Sahnesauce und Parmesanspäne 14,80  
 wahlweise mit Black Tiger Garnelen 19,80

Salate:

**Beilagensalat** 5,30  
 Verschiedene Rohkostsalate mit Blattsalat und hausgemachtem Dressing

**Bunter Salatteller mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten,**  
 hausgemachtem Dressing, gereicht mit Ciabatta 11,40

wahlweise mit Knoblauch-Garnelen 14,80

wahlweise mit Knusprigen Hähnchen Stücken 13,80

*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 erlauben wir uns, 2,00 € extra zu berechnen.

## Jetzt gibt's frische Pfifferlinge

	€
Pfifferlinge in Kräuterrahmsauce, hausgemachte Semmelknödel und Salat	16,80
Gebratenes Schweinefilet in Weinbrandsahne-Sauce mit Pfifferlinge, dazu Röstitaler	22,50
Rumpsteak; -medium gebraten- mit gebratenen Speck-Pfifferlingen und Zwiebeln; dazu Bratkartoffeln und geschmorte Zucchini	28,80
Heimischer Rehrücken -rosa gebraten- auf Wacholdersauce, mit gebratenen Pfifferlingen, dazu Röstitaler	33,80
-	
Gebratenes Red Snapperfilet auf Bandnudeln in Sahnesauce, mit gebratenen Pfifferlingen	25,80