

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

Exotische Kürbissuppe  
mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl 6,20

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 Obatzd'n gefüllt  
dazu Bratkartoffeln und Salat 18,80

Argentisches Rumpsteak, medium gebraten  
unter der Kaffee-Pfeffer-Kruste,  
gereicht mit Süßkartoffel-Pommes frites 26,80

1 Paar Fränkische Bratwürste  
mit Sauerkraut und Brot 11,40  
mit Kartoffelsalat und Salat 13,20

Schweinefilet  
mit Birne, Walnüssen & Gorgonzola überbacken  
serviert mit Röstitaler und Salat 20,80

€

**PULLED SCHÄUFELBÜRGER**

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

15,90

Wildschweinrücken, rosa gebraten  
in herbstlicher Zwetschgen-Balsamico Sauce,  
serviert mit Petersilienwurzel-Püree

29,20

Fischgerichte:

„Fränkischer Hochzeitsfisch“

Im Wasserbad gegartes Karpfenfilet, in Meerrettichsauce,  
serviert mit Salzkartoffeln

19,50

Gebackenes Karpfenfilet  
mit hausgemachter Kartoffelsalat und Salat

19,50

Vegetarische Gerichte:

Hausgemachte Käsespätzle  
mit geschmelzten Zwiebeln und Salat

13,20

Salate:

Beilagensalat  
Verschiedene Rohkostsalate mit Blattsalat und hausgemachtem Dressing

5,30

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

11,40

wahlweise mit Karpfen Knusper und Remouladensauce

14,80

*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.