



Unsere Küche hat geöffnet:

Montag-Dienstag, Freitag-Samstag

Von 17.30 Uhr bis 20.00 Uhr

Sonntags und Feiertags :

Von 11.30 Uhr bis 13.00 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/ Longdrinks:

€

LAV'A BELLE TONIC SPRITZ

0,2l

6,60

Lava Belle Aperitif, Tonic, Eiswürfel
Aperol Spritz gibt's auch ;-)

Secco Weiß

0,1l

3,80

von der Weingärtnerei Markelsheim

„Fränkischer Kir“

0,1l

4,20

Johannisbeerlikör mit fränkischem Secco

Shrub Mango Minze*

mit Secco aufgegossen

0,1l

4,50

*Als Shrub bezeichnet man essiggesäuerte Fruchtsirupe

Unser Drink des Monats:

The Queensberry

0,2l

6,80

Black Silence Gin, Holunderblüte und Secco, mit Minze und Limette

Folgt uns auf Social Media:



GasthofZumSchwan



zumSchwan

Aktuelle Speisekarte unter:

<https://hotel-zum-schwan-rothenburg.de/speisekarte>



€

Salate und Vorspeisen:

Beilagensalat

5,30

verschiedene Blatt- und Rohkostsalate, mit hausgemachtem Dressing

Marinierter Kürbis

10,60

an karamellisierten Ziegenfrischkäse mit Salatbouquet und Granatapfelkerne

Suppen:

Fränkische Hochzeitsuppe

6,80

in Rinderbrühe mit Backerbsen

Hausgemachte Frankenweinsuppe

6,50

mit Schwarzbrotcroutons

Hauptgerichte:

„Ein fränkisches Original“

Gebratenes Schäufole

mit Kartoffelknödeln und Salat

17,80

Schnitzel „Wiener Art“ (in der Pfanne gebraten)

mit Kartoffelsalat oder Pommes frites,

und Salat

16,80

„Bayrisches Cordon Bleu“

Schweinerückensteak mit Obatzd'n gefüllt

dazu Bratkartoffeln und Salat

18,80

„Surf'n' Turf“

Argentisches Rumpsteak, medium gebraten

mit Black Tiger Garnelen, serviert mit Pommes Frites

und hausgemachter Kräuterbutter

28,80



€

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

Rosa gebratener Hirschrücken,
auf kräftiger Portweinsauce, an Kürbispüree
serviert mit Mandel-Brokkoli 29,80

PULLED SCHÄUFELE BURGER
Laugen-Bun mit Pulled Schäufele
in selbstgemachter Dark Beer BBQ-Sauce und Sauerkraut,
getopped mit karamellisierten Zwiebeln
dazu gibt's Pommes Frites 15,90

1 Paar Fränkische Bratwürste
mit Sauerkraut und Brot 11,60
mit Kartoffelsalat und Salat 13,80

Fischgerichte:

„Fränkischer Hochzeitsfisch“
Pochiertes Karpfenfilet, in Meerrettichsauce,
serviert mit Salzkartoffeln 19,50

Vegane Gerichte:



Einkornrisotto
mit gebratenem, herbstlichen Gemüse 15,80

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.