



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:

€

Zitronenzauber

0,1l

4,20

Limoncello mit fränkischem Secco

Secco Weiß

0,1l

3,80

von der Weingärtnerei Markelsheim

Fränkischer Kir

0,1l

4,20

Johannisbeerlikör mit fränkischem Secco

Signature-Aperitif:

Schwanenfrühling

0,25l

7,20

Secco | Holunder | Gin | Gurke | Minze | Limette



GasthofZumSchwan



zumSchwan

Aktuelle Speisekarte unter:

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



€

Salate und Vorspeisen:

Beilagensalat

verschiedene Blatt- und Rohkostsalate, mit hausgemachtem Dressing

5,40

„Ziegen-Peter“

Eleganter Feldsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse

an Frühlingsalate, Kirsch-Tomaten, Bärlauch-Kapern und Grissini

10,80

Suppen:

Fränkische Hochzeitsuppe

in Rinderbrühe mit Backerbsen

6,80

Eugen´s Bärlauchcremesuppe

mit Flusskrebsschwänzen und Sahnehaube

6,80

Hauptgerichte:

„Ein fränkisches Original“

Gebratenes Schäuferle

mit Kartoffelknödeln und Salat

18,50

Schnitzel „Wiener Art“ (in der Pfanne gebraten)

mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes frites
und Salat

17,80

„Bayrisches Cordon Bleu“

Schweinerückensteak mit Obatzd´n gefüllt

dazu Bratkartoffeln und Salat

19,50

Argentisches Rumpsteak, medium gebraten

mit grünem Spargel, serviert mit Wedges und Sour Cream

28,80



€

„Schwanentöpfchen“

Schweinefilet in Knoblauch-Champignon-Rahmsauce
serviert mit hausgemachten Spätzle und Salat

21,80

Pulled Schäufele Burger

Laugen-Bun mit Pulled Schäufele

in hausgemachter Dunkelbeer BBQ-Sauce und Sauerkraut,
getopped mit karamellisierten Zwiebeln

dazu Pommes frites

16,20

Rosa gebratener Lammrücken

unter der Bärlauch-Kruste,

dazu reichen wir Röstitaler und Bohnen

29,80

1 Paar Fränkische Bratwürste

mit Sauerkraut und Brot

11,60

mit Kartoffelsalat und Salat

13,80

Fischgerichte:

Auf der Haut gebratenes Karpfenfilet

serviert an Bärlauch-Risotto

19,80

Gebackenes Karpfenfilet

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Salat

19,80

Vegane Gerichte:

„Frühlingsnudeln“

Tagliatelle mit Champignon,

Kirsch-Tomaten, grünem Spargel

verfeinert mit hausgemachtem Bärlauch-Pesto

15,20

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.