

# Herzlich Willkommen im Hotel & Restaurant Der SCHWAN

Seit über 650 Jahren werden Gäste im Schwan bewirtet – als ehemalige Erbschänke 1374 bis heute.

Bei uns geht es um Tradition, Wohlfühlen und Genießen.

Unser tägliches Handeln dreht sich um die wichtigsten Menschen der Welt – um SIE!

Unser Herz gehört unserer Berufung: der Gastfreundschaft und der Kulinarik.

Unser Vertrauen gehört diesen regionalen Lieferanten, die uns mit ihren besten Produkten versorgen:

- ❖ Bauernhof Witt, Schwand: Eier, Kartoffeln, Spargel, Kürbisse, Rote Beete, Gänse
- ❖ Fischhof Hausmann, Altendettelsau: Karpfen und regionale Fische
- ❖ Espressone, Cadolzburg: bester Kaffee
- ❖ Kraft&Lehr, Nürnberg: Fleisch und Wurstwaren
- ❖ Maueröders Kuhles Eis, Schaftnach
- ❖ Brauerei Gutmann, Titting: Weizenbierspezialitäten in Flaschengärung
- ❖ Stadtbrauerei Spalt: Bierspezialitäten vom Fass und aus der Flasche
- ❖ Staatlicher Hofkeller, Würzburg: feine Weine
- ❖ Obstbrennerei Dietersdorf, Schwabach: Fränkische Spirituosen
- ❖ Dallmayr, München: feine Tees

Genießen Sie unsere Küche, die Altes bewahrt und Neues wagt – ehrlich, regional und mit Leidenschaft zubereitet. Schön, dass SIE bei uns sind!

Sylvia & Fabian Lehmann und das Team vom Schwan in Schwanstetten.



## **Veranstaltungen & Feiern im historischen Ambiente**

Erleben Sie unvergessliche Momente in unserem traditionsreichen Fachwerkhaus aus dem 13. Jahrhundert.

Ob Tagungen, Geburtstage, Familienfeiern oder zu anderen besonderen Anlässen – wir bieten Ihnen den idealen Rahmen für Ihre Veranstaltung.

Mit viel Liebe zum Detail, Professionalität, Gastlichkeit und einer Küche, die Tradition und Moderne vereint, gestalten wir Ihr Event ganz nach Ihren Wünschen.

Lassen Sie sich von der einzigartigen Atmosphäre unseres historischen Hauses verzaubern und genießen Sie gemeinsam mit Ihren Gästen besondere Stunden.



## **Alkoholfreie Aperitifs:**

**Orangen Spritz** 0,2l 7,20  
Bitter-Orangensirup (1,4) | alkoholfreier Sekt | Soda | Orange

**Schwanentrunk** 0,1l (1,4) 5.10  
Bitter Sirup | Maracuja | Soda

## **Aperitifs:**

**Fränkischer Vortrunk** 0,1l 5.50  
eingelegte Zwetschge | Zwetschgenwasser | Bitter Lemon

**Aperol Spritz** (1,6) | **HUGO** | **Campari Orange** (1,4) 7.50  
**Lillet Wild Berry** (1,2,3,4,5,6) 0,2l

**Schwanentrunk** 0,1l (1,4) 5.50  
Prosecco | Maracuja | Campari

**SoNo Franken Secco** 0,1l 5.10  
Weingut Nordheimer Vögelein 11,5vol%

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Antioxidationsmittel, 3 Koffein, 4 Süßungsmittel, 5 Konservierungsmittel, 6 Chinin

## Wasser & Alkoholfreie Getränke

<b>PUREZZA</b> Tafelwasser still oder spritzig	0,35l	3.90	0,75l	5.90
<b>Coca Cola</b> (1,2,3), <b>Coca Cola Zero</b> (1,2,3,4), <b>Fanta</b> (1,2.), <b>Sprite</b> (1), <b>Mezzo Mix</b> (1,2,3)			0,4l	4.70
<b>Bitter Lemon</b> (6), Wildberry, verschiedene Tonics (6)			0,2l	3.40
<b>Burkhardt Säfte &amp; Nektare</b>				
Apfel, Traube 100% Fruchtgehalt, Maracuja 25% Fruchtgehalt,			0,2l	3.50
Orange 100% Fruchtgehalt, Johannisbeere 25% Fruchtgehalt			0,2l	3.50
Rhabarber 60% Gemüsegehalt			0,2l	3.70
<b>Alle Säfte/Nektare als Schorlen</b>			0,4l	4.90

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Antioxidationsmittel, 3 Koffein, 4 Süßungsmittel, 5 Konservierungsmittel, 6 Chinin

## Weißweine

vom Staatlichen Hofkeller Würzburg

### Riesling

VDP Gutswein, trocken, 12 vol%      0,2l    7.00      0,75l    26.20

### Hörsteiner Silvaner

VDP Gutswein, trocken, 12 vol%      0,2l    7.00      0,75l    26.20

### Sauvignon Blanc, Qualitätswein

VDP Gutswein, trocken, 12 vol%      0,2l    7.20      0,75l    27.00

### Scheurebe, Kabinett, Abtswinder Altenberg

VDP erste Lage, halbtrocken, 11,5 vol%    0,2l    7.60      0,75l    28.50

### Grauer Burgunder Würzburger Stein

VDP erste Lage, trocken, 13,5 vol%      0,2l    7.90      0,75l    29.60

### Frankenwein-Schorle weiß oder rot

0,25l    5.20      0,5l    9.50

Alle Weine enthalten Sulfite und Histamin

## **Roséwein**

vom Staatlichen Hofkeller Würzburg

### **Rotling**

VDP Gutswein, halbtrocken, 11 vol%      0,2l    7.00      0,75l    26.20

## **Rotweine**

vom Staatlichen Hofkeller Würzburg

### **Dorfprozeltenener Domina**

QbA, VDP Ortswein, trocken, 12 vol%      0,2l    6.90      0,75l    25.80

### **Hörsteiner Abtsberg Spätburgunder**

VDP erste Lage, trocken, 14 vol%      0,2l    7.00      0,75l    26.20

### **Würzburger Residenz-Schoppen**

QbA, Cuvée, trocken, 12 vol%      0,2l    5.60      1,0l    28.00

Alle Weine enthalten Sulfite und Histamin

## **Biere vom Fass**

Stadtbrauerei Spalt		0,5l	4.60
Vollbier hell	4,8 vol%		
Zwickl-unfiltriert	4,9 vol%		
Hefeweizen	4,9 vol%		
Dunkel	5,5 vol%		
Pils	5,0 vol%	0,4l	4.60
<b>ENGEL Natur-Radler</b>	2,5 vol%	0,5l	4.60

## **Flaschenbier-Spezialitäten**

<b>Gutmann Hefeweizen</b>		0,5l	4.70
Hell 5,2 vol%, Dunkel 5,2 vol%, Leicht 3,1 vol%, alkoholfrei			
Spalter alkoholfreies Bier		0,5l	4.60
Spalter FREIHEIT alkoholfrei		0,3l	4.20
Spalter FREIHEIT Natur-Radler alkoholfrei		0,3l	4.20

Alle Biere können Gluten und Histamin enthalten

## Kaffee & Tee

Espresso	2.50
Espresso Macchiato	3.00
Doppelter Espresso	3.90
Cappuccino, Milchkaffee	3.90
Latte Macchiato	4.50
Tasse Kaffee creme	3.60

Alle Kaffees von Espressone | auch entkoffeiniert möglich

Hafer- oder Laktosefreie Milch	+0.50
--------------------------------	-------

Glas <b>Dallmayr</b> Tee verschiedene Sorten	3.10
---	------

## **Fleischgerichte:**

<b>Zwiebelrostbraten vom Rind</b> mit Pommes Frites, Zwiebelsoße und Röstzwiebeln	26.80
<b>Schweinefilet-Pfännchen</b> mit Gemüse in Cognac-Rahmsoße und Kartoffelkrapfen	25.80
<b>Franken Bleu vom Schwein</b> gefüllt mit Sauerkraut, Speck und Käse, Brezelkruste mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes Frites	21.90
<b>Schnitzel Wiener Art vom Schwein</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes Frites	16.90
<b>Zartes Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes Frites	24.90
<b>Frischer Beilagensalat</b>	4.90
<b>3 Fränkische Bratwürste</b> ... mit Sauerkraut und Brot ... mit hausgemachtem Kartoffelsalat	13.90

## **Vorspeisen:**

Feine **Rinderkraftbrühe** mit Pfannkuchenstreifen 6.50

**Kräutercremesuppe**  
mit Tomaten-Crostini 7.50

\*\*\*\*

## **Wochenend-Küche: zusätzlich am Freitag, Samstag und Sonntag:**

**Ofenfrisches Schäufile** mit Kloß und eigener Soße 16.90

**Frischer Schweine-Krustenbraten**  
mit Kloß und eigener Soße 15.90

## **Fisch:**

**Zanderfilet** gebraten,  
an Bärlauch-Risotto und grünem Spargel 22.90

**Linguine mit Lachs und Garnelen**  
in Pesto geschwenkt 23.80

Gebackenes **Rotbarschfilet**  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remouladensoße 18.90

## **Vegetarisches & Veganes:**

**Bärlauch-Risotto**  
mit gebackenem Hirtenkäse 15.90

**Selbstgemachte Käsespätzle** mit Röstzwiebeln 14.90

**Bunte Gemüse-Tarte (vegan)**  
gefüllt mit Cashew-Creme und Frühlingsgemüse 16.70

**Linguine mit Spargelragout (vegan)**  
Cherry-Tomaten und Frühlingszwiebeln 17.80

## **Für alle unsere Gerichte und Speisen gelten diese Bedingungen:**

Preise in € inkl. aktuell gültiger MwSt.

Umbestellungen +1,50

Fast alle Gerichte auch zum Mitnehmen.

Kindergerichte stellen wir gerne nach Ihren Wünschen zusammen.

Ketchup & Mayo je +0,50

*(Preis-)Irrtümer & Änderungen vorbehalten*

Alles solange der Vorrat reicht

Bei kleineren Portionen reduzieren wir den Preis um 2€.

**Wir kochen handwerklich so gut, dass kaum Zusatzstoffe enthalten sind und geben gerne kompetente Auskunft über evtl. enthaltene Allergene und Zusatzstoffe – bitte fragen Sie uns.**

**Reservierte Gruppen/größere Tische mit vereinbartem Menü werden nach der genannten Personenanzahl berechnet, sollte eine Reduzierung der Gästeanzahl nicht 24 Stunden vorher bekannt gegeben werden.**

**Als Grundlage gelten dabei 25€ pro Person Ausfallkosten**

## **Homemade Burger:**

<b>Smash-Burger, hausgemacht, 200g Rindfleisch</b> BBQ-Soße, Chili-Mayo, Gurke, Tomate, Pommes Frites ... mit Bacon oder Käse	18.90 +1.50
<b>Chili-Cheese Smash-Burger 200g Rindfleisch</b> mit Jalapeños und Cheddar-Käse	21.50
<b>Veggie Burger</b> mit gebackenem Hirtenkäse, BBQ-Soße Chili-Mayo, Gurke, Tomate, Salat	16.90
<b>Veganer Burger</b> Soja-Gemüse-Patty, BBQ-Soße, Mojo Picon, Gurke, Tomate, Salat und Pommes	18.90
<b>Frischer Beilagensalat</b>	4.90

## Feine Spirituosen 2cl

von der Obstbrennerei Dietersdorf

4.90

Exklusiv Haselnuss 40,5 % Alk

Williams Birnen-Brand 40,3 % Alk

Mirabellen-Brand 40,3 % Alk

Exklusiv Vogelbeere 40 % Alk

Fasslager Aprikose | Pflaume 42 % Alk

Zwetschgen-Brand 40,5 % Alk

Schlehen-Geist 40,5 % Alk

Himbeer-Geist 40,5 % Alk

Obstler 40,8 % Alk

## Die Klassiker 2cl

4.90

Fernet Branca 35 % Alk

Ramazzotti 30 % Alk

Jägermeister 35 % Alk

Baileys 17 % Alk

Walcher **Grappa D'Oro Riserva** 40 % Alk

5.00

... und weitere Spirituosen auf Anfrage

## **Desserts:**

<b>Espresso Affogato</b>	4.90
<b>Dreierlei von der Erdbeere</b>	8.50
<b>Kaiserschmarrn</b> flambiert mit Rum, dazu Zwetschgenröster	9.80
<b>Apfelstrudel</b> mit hausgemachter Vanillesoße und Sahne	7.80
<b>3 Kugeln nach Wahl:</b> Vanille, Schoko, Erdbeere, Erdnuss-Karamell, Stracciatella, Haselnuss ... mit Sahne	6.60 + 1.80
<b>Amarena Becher</b> 2 Kugeln Amarena-Eis, Amarena-Kirschen und Sahne	7.80
<b>Nuss-Knacker</b> Erdnuss-Karamell- und Haselnuss-Eis, kandierte Nüsse, Sahne und Karamellsoße	7.80
<b>Heiße Liebe</b> Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	7.80