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.

Der Schwan Restaurant & Hotel, Am Marktplatz 7, 90596 Schwanstetten www.hotel-der-schwan.de 091701052
Folgen Sie uns auf Facebook I Instagram @HOTEL_DER_SCHWAN

Der SCHWAN
Restaurant & Hotel

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.

@hotel_der_schwan

Alkoholfreie Aperitifs:

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

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

Virgin Wild Berry (1,2,3,4,5,6) 0,2l 7.50
Lillet 0,0 I Schweppes Wild Berry I Beeren

Aperitifs:

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

Aperol Spritz (1,6) **I HUGO I 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 I Maracuja I 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

PUREZZA Tafelwasser still oder spritzig	0,35l	3.90	0,75l	5.90
Coca Cola (1,2,3), Coca Cola Zero (1,2,3,4,) Fanta (1,2,), Sprite (1), Mezzo Mix (1,2,3)			0,4l	4.70
Bitter Lemon (6), Wildberry, verschiedene Tonics (6)			0,2l	3.40
Burkhardt Säfte & Nektare				
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
Alle Säfte/Nektare als Schorlen			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	0,5 l	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

Dorfprozeltener 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
ENGEL Natur-Radler	2,5 vol%	0,5l	4.60

Flaschenbier-Spezialitäten

Gutmann Hefeweizen	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 I auch entkoffeiniert möglich

Hafer- oder Laktosefreie Milch	+0.50

Glas **Dallmayr** Tee verschiedene Sorten	3.10

Fleischgerichte:

Zwiebelrostbraten vom Rind
mit Pommes Frites, Zwiebelsoße und Röstzwiebeln 28.90

Schweinefilet rosa gebraten
auf Pfefferrahmsoße, Speckbohnen und
Kartoffel-Kürbis-Rösti 26.80

Schwanen Bleu vom Schwein
gefüllt mit Brie und Birne, dazu Preiselbeeren
mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes Frites 22.80

Schnitzel Wiener Art vom Schwein
mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes Frites 16.90

Zartes Wiener Schnitzel vom Kalb
mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes Frites 24.90

Ochsenbäckchen (50 Std. sous vide gegart)
Petersilienwurzelpüree, glasierte Karotten 25.90

Steirisches Backhähnchen (sous vide gegart)
Brust & Keule in der Kürbispanade gebacken
an Kartoffel-Feldsalat 18.90

Oldenburger Bauernente
Brust & Keule, dazu Brezenknödel, Zwetschgensoße
und Rahmwirsing 28.90

Suppen:

Feine **Rinderkraftbrühe** mit Pfannkuchenstreifen 6.50

Kürbis-Kokos Cremesuppe (vegan)
mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl 7.80

Vorspeisen:

Carpaccio von der **Roten Beete** 11.80
mit gebackenem Ziegenkäse, Feldsalat, Portwein Feige

Fränkischer **Feldsalat** mit Kartoffeldressing und Croûtons 7.90
… mit **Speck** +1.50
… mit gebackenem **Karpfenfiletstreifen** (nur am Wochenende) +4.50

Karpfenfiletstreifen in **Kürbispanade** gebacken 11.90
mit Rote Beete-Remouladensoße (nur am Wochenende)

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

Ofenfrisches Schäufele mit Kloß und eigener Soße		16.90
Frischer Schweinebraten mit Kloß und eigener Soße		15.90
Fränkische Karpfen aus Altendettelsau mit selbstgemachten Kartoffelsalat		
… in der Pfefferpanade		+0.50
… in der Kürbispanade		+1.00
½ **Karpfen gebacken**	100g	3.90
Karpfenfilet gebacken		19.90
Frischer **Beilagensalat**		4.90

Fisch:

Saiblingsfilet gebraten,
an Blumenkohlsotto mit geschwenkten Zitrusfrüchten 23.90

Vegetarisches & Veganes:

Kürbis-Kichererbsen-Curry
an Basmati-Quinoa-Reis und Kürbiskernen 15.90

Selbstgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln 14.90

Gemüse-Maultaschen (vegan)
an Egerling-Rahmsoße 16.90

Frischer **Beilagensalat** 4.90

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

Alle Burger werden mit Pommes Frites serviert

Smash-Burger, 200g Rindfleisch	
BBQ-Soße, Chili-Mayo, Gurke, Tomate,	18.90
… mit Bacon oder Käse	+1.50
Chili-Cheese Smash-Burger 200g Rindfleisch	
mit Jalapeños und Cheddar-Käse	21.50
… mit Bacon	+1.50
Veggie Burger	
mit gebackenem Hirtenkäse, BBQ-Soße	
Chili-Mayo, Gurke, Tomate, Salat	16.90
Veganer Burger	
Soja-Gemüse-Patty, BBQ-Soße, Mojo Picon,	
Gurke, Tomate, Salat	18.90
Frischer **Beilagensalat**	4.90

Der Schwan Restaurant & Hotel, Am Marktplatz 7, 90596 Schwanstetten www.hotel-der-schwan.de 091701052
Folgen Sie uns auf Facebook I Instagram @HOTEL_DER_SCHWAN

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 I 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:

Espresso Affogato	4.90
Kürbiskernparfait an Zwetschgenröster	8.90
Kaiserschmarrn flambiert mit Rum, dazu Zwetschgenröster	9.80
Apfelstrudel mit hausgemachter Vanillesoße und Sahne	7.80
3 Kugeln nach Wahl: Vanille, Schoko, Erdbeere, Erdnuss-Karamell, Stracciatella, Haselnuss	6.60
… mit Sahne	+ 1.80
Amarena Becher 2 Kugeln Amarena-Eis, Amarena-Kirschen und Sahne	7.80
Nuss-Knacker Erdnuss-Karamell- und Haselnuss-Eis, kandierte Nüsse, Sahne und Karamellsoße	7.80
Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	7.80