



Offne Tafel

Jeder komme, wie er ist.
So laden wir mit Goethe in den „Schwanen“ ein.

Das Traditionsgasthaus konnte durch behutsamen Umbau in seiner historischen Substanz erhalten und zugleich von Grund auf erneuert werden.

Erstmals seit der Eröffnung im Jahre 1798 wird das Gasthaus von einer Genossenschaft geführt, die nach dem Motto handelt: „Das Gasthaus bleibt im Dorf!“

Nehren ist als einziges Dorf Mitglied der deutschen Fachwerkstraße. Unser Gasthaus ist ein Schmuckstück im Gesamtensemble der erhaltenen Fachwerkbauten, die im Ortskern unter Denkmalschutz stehen.

Aus der Region kommt unser Angebot, aus unserem Kirschenfeld kommen unsere Schnäpse und wir bieten Wulle-Bier an. Denn Braumeister Ernst Wulle ist, 1842 hier geboren, Ehrenbürger der Gemeinde, die er stets großzügig unterstützte.

Bescheiden bemerken wir, was das Essen angeht, am Ende:
Bei uns bekommt der Gaumen Gänsehaut vor Glück.

Lassen Sie sich überzeugen.

Ihr Wohl liegt uns am Herzen!
Wenn Sie Lebensmittelunverträglichkeiten oder einfach
Sonderwünsche haben, sprechen Sie uns bitte an.

Ihr Schwanen-Team



Unsere regionalen Produkte und Lieferanten

Unser Rostbraten wird aus dem Servisa Prime Färsen-Roastbeef geschnitten: Färsen sind die jungen weiblichen Rinder, die noch nicht gekalbt haben. Die Edelstücke reifen garantiert mindestens 7 Tage am Knochen und insgesamt mindestens 14 Tage. Das Fleisch ist äußerst fein marmoriert und feinfasrig und stammt ausschließlich von Tieren, die in Deutschland geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt werden – höchste Qualität für den größten Genuss!

Omega-Sorg, Niederlassung Stuttgart	Hauptlieferant
Prohoga, Villingen-Schwenningen	Hauptlieferant
Alb-Gold, Trochtelfingen	Teigwaren
Lorenz Truffner, Maierhof, Rottenburg-Bieringen	Bioland-Kartoffeln, Alb-Leisa
Bäuerliche Erzeugergemeinschaft, Schwäbisch Hall	Echt Hällisches Schweinefleisch
Ebert, Großmarkt, Stuttgart	Obst und Gemüse
Ölmühle Dußlingen	Öle und Fette
Metzgerei Klingenstein, Nehren	Räucherwaren, Fleischkäse, Wurstwaren
Familie Bachmann, Lautertaleis, Hayingen-Indelhausen	Eis
Bäckerei Schmid, Gomaringen	Brot, Backwaren, Kuchen
Familienbrauerei Dinkelacker, Stuttgart	Biere
Hirsch-Brauerei Honer, Wurmlingen bei Tuttlingen	Weizenbiere
Getränke Maier, Sonnenbühl-Undingen	Alkoholfreie Getränke
Weinhaus Schall, Reutlingen-Betzingen	Weine
Wein Bauer, Tübingen,  DE-ÖKO-006	Weine
Edelbrandbrennerei Klett, Nehren	Schnäpse



APERITIF, SEKT & SCHAUMWEIN

Abendliche Termine sind nur mit Champagner zu ertragen.

Hellmuth Karasek(t)

Unsere Hausmarke

Sekt von der Schlosskellerei Affaltrach, Cuvée extra trocken
pur, mit Orangensaft oder Holunderblütensirup

0,1l 4,40 €
0,75l 25,00 €

Unsere Hausmarke Rosé

Sekt von der Schlosskellerei Affaltrach, Cuvée extra trocken

0,1l 4,40 €
0,75l 25,00 €

Kessler Rosé

der deutsche Spitzensekt

0,75l 34,00 €

Jörg Geiger Prosecco alkoholfrei

weißduftig

0,1l 4,20 €
0,75l 23,00 €

Hugo

Sekt, Soda, Holunderblütensirup, Limette, Minze

0,2l 5,80 €

Aperol Spritz¹

Sekt, Soda, Aperol, Orange

0,2l 5,80 €

Campari¹

Soda oder Orange

4cl 5,20 €

Sherry

medium oder dry

5cl 4,80 €

Gin Tonic

4cl 5,80 €



VORSPEISEN

Bei uns hat keiner mit der Vorspeise das Nachsehen ...

Die Schwanen-Köche

Schwanen-Salat

bunte Wintersalate fein mariniert

4,50 €

Rote-Beete-Carpaccio^{H/G}

Apfelwürfel, Fetakäse und Walnussdressing

11,50 €

Feldsalat an Kartoffeldressing^A

Kracherle und Speckstreifen

8,50 €

SUPPEN & EINTÖPFE

Ich lebe von guter Suppe und nicht von schöner Rede.

Jean Baptiste Molière, Die gelehrten Frauen

Rinderkraftbrühe^{A/C}

mit Kräuterflädle

4,50 €

Cremesuppe von der Pastinake^{H/O}

mit ausgelassenem Lardo

6,00 €



FLEISCHLOS, ABER NICHT REIZLOS

*Auch die größten Vegetarier beißen nicht gern ins Gras.
Warum auch? Bei uns haben sie viel schöneren kulinarischen Spaß.*

Allgäuer Käsespätzle ^{A/H} mit Zwiebelschmelze	13,50 €
Weißweinrisotto mit Wintergemüse ^{H/O} und Parmesan	12,80 €
Penne Pasta (vegan) ^A mit Gemüsebolognese	12,50 €

GESUND UND FIT

... und da haben wir den Salat!

Schwaben-Salat ^{A/C} bunte Blattsalate mit gebratenen Maultaschenscheiben und roten Zwiebeln	13,50 €
Bunter Salatteller mit süß-sauer eingelegtem Lachs ^{D/H/A} mit Crème fraîche und Baguette	14,50 €



HAUPTGERICHTE

— schwäbisch und traditionell —

Des send de gsendeschte Leit, wo beim Essa schwitzet ond beim Schaffa frieret!

Schwäbisches Sprichwort

Allgäuer Rostbraten ^{A/C/I} mit geschmolzter Maultasche und Bratkartoffeln	23,50 €
Kalbsfilet und gebratene Garnele an Krustentiersauce ^{A/C/D/H/O} mit Wintergemüse und Kartoffelgnocchi	26,50 €
Putensteak mit Früchten an Currysauce ^{H/O} dazu Weißweinrisotto	16,50 €
Paniertes Schnitzel ^{A/C} vom Hällischen Schweinerücken mit Pommes frites	16,50 €
Rehragout aus der Steinlachregion ^{A/C/H/O} mit Preiselbeeren, dazu Brokkoligemüse und Butterspätzle	22,50 €
Eingemachtes Kalbfleisch ^{A/C/H/O} mit Butternudeln und glacierten Karotten	16,50 €
Zanderfilet mit Speckstreifen auf Rahmsauerkraut ^{A/C/H/D} mit Kartoffelgnocchi	22,50 €
„Skrei-Filet“ – Winterkabeljau an Pommerysauce ^{A/C/D/H/J/O} und Gemüsenudel	23,50 €



*Die Feinschmeckerei ist eines der stärksten gesellschaftlichen Bande;
sie breitet täglich jenen geselligen Geist aus, der die verschiedenen Stände vereinigt,
sie mit einander verschmilzt, die Unterhaltung belebt und die Ecken
der gebräuchlichen Ungleichheit abschleift.*

Jean Anthelme Brillat-Savarin, Physiologie des Geschmacks, 1826

Spanferkelrollbraten an Bierjus^{H/I} mit Bayrisch Kraut und Schwenkkartoffeln	15,50 €
Schwäbische Kutteln^{A/O} in Trollingersauce mit Bratkartoffeln	12,50 €
Hausgemachte schwäbische Maultaschen^{A/C/I} mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat	12,50 €
Schwäbische Alb-Linsen^{A/C} mit Spätzle und Geflügel-Saiten	14,50 €

**Wenn Sie nur eine Kleinigkeit oder ein kaltes Gericht genießen wollen,
fragen Sie uns ab 17.30 Uhr nach unserer Vesperkarte.**



DESSERT

Ein Erlebnis Kants
von Robert Gernhardt

*Eines Tags geschah es Kant,
daß er keine Worte fand.
Stundenlang hielt er den Mund,
und er schwieg, nicht ohne Grund.
Ihm fiel absolut nichts ein,
drum ließ er das Reden sein.
Erst als man zum Essen rief,
wurd' er wieder kreativ,
und er fand die schönen Worte:
„Gibt es hinterher noch Torte?“*

Aber klar doch, Herr Kant. Eine schöne Nachspeise gehört bei uns dazu,
zumal der in Nehren geborene Hans Vaihinger 1904 die Kant-Gesellschaft gegründet hat,
bis heute weltweit die größte philosophische Vereinigung.

Parfait von der Blutorange mit Schokoladenschaum ^{C/H} mit Früchtgarnitur	6,50 €
Crème brûlée von der Tonkabohne ^{C/H} mit Himbeersorbet	7,00 €
Schwanen Dessert ^{A/C/H/O} Dreierlei Süßes aus der Schwanenküche	7,50 €
Eine Kugel Lautertal-Eis ^{C/H/O} mit kleiner Fruchtgarnitur	2,50 €
Wählen Sie aus unseren Eis-Sorten:	
Milcheis:	Sorbet:
Vanille	Zwetschgensorbet
Schokolade	Maracujasorbet
Gesalzene Erdnuss ^G	Himbeersorbet
Rum-Krokant ^G	
Alpenkaramell	
Kleine Auswahl von heimischem Käse ^A mit Zwetschgen-Chutney, dazu Baguette	6,50 €



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Möge der Saft immer mit euch sein ...

Mel Brooks in ‚Spaceballs‘

Teinacher Gourmet

Mineralwasser medium oder still	0,2l	2,30 €
	0,75l	5,80 €

Naturrüber Apfelsaft

	0,2l	2,50 €
	0,4l	3,50 €
als Schorle	0,2l	2,10 €
	0,4l	3,10 €

Johannisbeernektar, Maracujanektar, Orangensaft

	0,2l	2,80 €
	0,4l	3,80 €
als Schorle	0,2l	2,50 €
	0,4l	3,50 €

Cola¹, Cola light^{1-8.8a}, Fanta¹⁻³, Spezi¹⁻², Zitronenlimonade²

	0,2l	2,50 €
	0,4l	3,50 €



BIER

*Wenn ich wüsste, dass morgen die Welt untergeht,
würde ich mir heut Abend noch ein paar Bierchen genehmigen.*

Martin Luther

— Aus dem Hause Dinkelacker-Schwaben Bräu —

Wulle^{Ab}	0,33l	2,70 €
Dinkelacker Privat^{Ab} – Export vom Fass	0,3l	2,80 €
	0,5l	3,60 €
Dinkelacker CD^{Ab} – Pils vom Fass	0,3l	2,80 €
	0,4l	3,40 €
Dinkelacker Kellerbier^{Ab} naturtrüb vom Fass	0,3l	2,80 €
	0,5l	3,60 €
Radler vom Export^{Ab} süß ² oder sauer	0,3l	2,80 €
	0,5l	3,60 €
Dinkelacker Alkoholfrei^{Ab}	0,33l	2,80 €

— Aus der Hirsch-Brauerei Honer —

Helles Hefeweizen^{Ab} vom Fass	0,3l	2,90 €
	0,5l	3,80 €
Kristallweizen^{Ab}	0,5l	3,80 €
Alkoholfreies Hefeweizen^{Ab}	0,5l	3,80 €



WEIN

*Der Wein ist unter den Getränken das nützlichste,
unter den Arzneien das schmackhafteste,
unter den Nahrungsmitteln das angenehmste.*

Plutarch

Weinschorle^M

weiß, rot, rosé – sauer oder süß²

0,25l 3,60 €

— Offene Weißweine —

Heilbronner Stiftsberg Riesling QbA halbtrocken Schlosskellerei Affaltrach

frisch, anregend, sehr mundig

0,2l 4,90 €

Brackheimer Riesling QbA Biowein trocken^M WG Brackenheim-Neipperg

sehr saftig und ausgewogen in Frucht und Körper

0,2l 5,90 €

Durbacher Plaelrain Grauburgunder QbA trocken^M Weingut Schwörer Baden

vielschichtige Frucht mit Noten von Pfirsich
und Honigmelone, milde, angenehme Säure

0,2l 5,90 €

Les Rivages Chardonnay VDF trocken Domaines Auriol, Lezignan/Corbieres Frankreich

feiner Duft von exotischen Früchten

0,2l 5,70 €

Vergel Blanco Alicante D.O. Biowein trocken^M La Bodega de Pinoso/Alicante Spanien

Cuvee aus den Sorten Sauvignon blanc und der edlen Airen,
ein anregendes Fruchtbündel mit feiner Würze im Nachklang


0,2l 6,20 €



— Offene Rotweine —

Brackenheimer Trollinger mit Lemberger QbA Biowein  WG Brackenheim-Neipperg charmant feine Frucht, duftig, süffig	0,2l	5,40 €
Brackenheimer Lemberger QbA Biowein trocken  WG Brackenheim-Neipperg vollmundig, herzhaft würzig, im Nachklang feine Bittermandel	0,2l	6,80 €
Durbacher Plaelrein Spätburgunder QbA trocken Weingut Schwörer, Baden weich, samtig, Noten von Weichselkirsche, sehr süffig	0,2l	5,70 €
Merlot »Les Rivages« VdF trocken Domaines Auriol, Lezignan Frankreich leuchtendes Traubenbukett, reife, saftige Frucht mit feinen Zwetschgennoten und Herzkirsche	0,2l	5,50 €
Primitivo del Salento IGT trocken ^M Aziende-Cantania Conivale, Adria-Vini, Italien großzügiger Duft von Waldbeeren, am Gaumen vielschichtige Noten von Kirsche, Heidelbeer, etwas Lakritz, dunkle Schokolade	0,2l	6,30 €
Corbieres AC Biowein trocken ^M  Domaines de Claude Vialade, Lezignan Frankreich Cuvee aus den Sorten Syrah, Grenache Noir und Carignan herrlich traubiger Duft, am Gaumen elegant konzentrierte Frucht, sehr homogen, anregende Würze	0,2l	6,90 €

— Offene Roséweine —

Brendel rosé trocken ^M Weingut Brendel Pfalz fruchtbetont	0,2l	5,60 €
Rosado Alicante D.O. Biowein trocken  La Bodega de Pinoso/Alicante Spanien gekeltert aus der edlen Monastrelltraube helles Lachsrot, saftig frisch am Gaumen, anregende Würze	0,2l	6,60 €



— Flaschenweine Weiß —

Metzingen Weißwein-Cuvée M

WG Metzingen-Neuhausen, Württemberg

fruchtig und aromatisch, feinherb, leicht und spritzig,
Cuvée mit internationalem Charakter aus Rivaner,
Sauvignon Blanc und Riesling

0,75l 22,80 €

Rebhuhn Riesling trocken

Weingut Aldinger, Fellbach/Württemberg

modern und rassig, Aromen von Pfirsich,
grünem Apfel und Ananas, anregende Säure

0,75l 23,80 €

Johanna Weißwein-Cuvée trocken

Weingut Wöhrwag, Untertürkheim/Württemberg

elegant und weich, Aromen von gelben Früchten,
Honigmelone und weißen Blüten, feine Säure aus Riesling,
Müller-Thurgau und Muskateller

0,75l 25,50 €

Grauer Burgunder Steillage trocken Barrique gereift

Weingut Kusterer, Esslingen/Württemberg

kräftig und voll, Aromen von Buttertoffee
und reifen Äpfeln, Aprikosen und Birnen, wenig Säure
und balsamartige Struktur

0,75l 38,90 €

DALIS Weißwein-Cuvée

Frat. Endrizzi, Trentin

frisch und aromatisch, trocken, exotische Frucht,
feine Säure Chardonnay, Sauvignon Blanc und Nosiola
(eine autochthone Art aus dem Trentino)

0,75l 27,50 €

Château Vignol entre-deux-mers

Bordeaux

weich und rund, trocken, blumig und fruchtbetont,
elegante Säure, ganz typische Cuvée aus Semillon,
Sauvignon Blanc und Muskatell

0,75l 23,80 €



— Flaschenweine Rosé —

Graf Neipperg Rosé

Weingut des Grafen Neipperg, Schwaigern, Württemberg

modern und fruchtig, trocken, beerige Fruchtaromen,
feine Säure

0,75l 23,50 €

Domaine St. Hilaire Rosé

Côte de Provence

leicht und spritzig, trocken, viele rote Früchte,
erfrischende Säure

0,75l 28,80 €



— Flaschenweine Rot —

Metzingen Rotwein-Cuvée M1

WG Metzingen-Neuhausen, Württemberg

dicht und füllig, trocken, kräftig und würzig, feines Tannin
aus Regent, Acolon, Dornfelder und Lemberger

0,75l 23,80 €

Zweigeltrebe trocken

Weingut Jürgen Ellwanger, Winterbach/Württemberg

frisch und elegant, Aromen von Waldbeeren,
Kirschen, Rosmarin und Wacholder,
frische Säure und weiches Tannin

0,75l 27,80 €

Evoé Rotwein-Cuvée trocken

Weingut Schnaitmann, Fellbach/Württemberg

modern und kräftig, Aromen von Schwarzkirschen,
Süßholz und Rosinen, elegante Säure und kräftiges Tannin
aus Lemberger, Dornfelder und Cabernets

0,75l 27,50 €

Endinger Engelsberg Spätburgunder

Weingut Knab, Endingen, Kaiserstuhl/Baden

eleganter Spätburgunder mit feinen Aromen
von Waldbeeren, Rosmarin und Wacholder,
kristallklare, hellrote Farbe, weiches Tannin,
feine Säure und langer, fruchtbetonter Nachhall

0,75l 25,80 €

Serpaiolo di Toscana

Serpaia, Toscana

kräftig und üppig, trocken, viel Kirschfrucht und Würze
aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot

0,75l 30,80 €

Rivale Primitivo di Manduria DOC

Cantina TreMani, Apulien/Italien

voll und rund, intensiver Geschmack von Kirschen und
frischen Zwetschgen sowie etwas Schokolade, feines Tannin
und wenig Säure, der Klassiker aus Süditalien

0,75l 29,80 €



Côtes du Roussillon AC

Domaine de Piquemal, Roussillon/Frankreich

klassisch und kräftig, Aromen von getrockneten Beeren,
Zimt und dunkler Schokolade, feine Säure und
rundes Tannin aus Grenache, Syrah und Carignan

0,75l 24,50 €

Selection Neipperg, Saint Emilion

Compte Neipperg, Bordeaux/Frankreich

wuchtig und voll, intensive Aromen von Cassis, Tabak,
Lakritz und Kirsche, weiche Säure und volles, kräftiges Tannin
aus Merlot und Cabernet

0,75l 54,00 €

Vina Vilano Reserva

Ribera del Duero, Spanien

klassischer kräftiger Tempranillo mit dunkler, purpurner Farbe,
intensive Aromen von Cassis und Kirsche mit etwas Vanille
und Pfeffer, ausgeprägtes Tannin und kräftiger Körper,
mit langem würzigen Abgang

0,75l 42,00 €



DIGESTIF

*Nehrener Kirschegeist
Er geht durch den Mund in uns ein,
zugleich in Leib und Seele.
Man wünscht sich, eine Giraffe zu sein.
Wegen der sehr langen Kehle.*

Obstbrände vom Nehrener Hofgut Klett

Nehrener Kirschwasser

Nehrener Zwetschge aus dem Eichenfass

Williams Birne

2 cl 3,20 €

Grappa di Teroldego

von ENDRIZZI, Trentino

2 cl 4,20 €

Ramazzotti auf Eis

4 cl 3,80 €

Cognac Otard VSOP

2 cl 4,90 €



HEISSGETRÄNKE

„Ist mein Kaffee schon fertig? Stark muss er sein. Und heiß ...“

Cheyenne zu Mrs. McBain in ‚Spiel mir das Lied vom Tod‘

— Kaffeegenuss aus dem Hause Darboven —

Tasse Kaffee ¹⁰	2,40 €
Milchkaffee ¹⁰	3,40 €
Cappuccino ¹⁰	2,80 €
Latte Macchiato ¹⁰	3,40 €
Espresso ¹⁰	2,00 €
Doppelter Espresso ¹⁰	3,80 €

— Tea Diamonds von Eilles —

Pfefferminze	3,40 €
Kamille	3,40 €
Apfel-Früchte	3,40 €
Schwarzer Tee Darjeeling Royal, Second Flush Blatt	3,40 €
Grüner Tee	3,40 €
Rooibos Vanille	3,40 €
Kräutertee	3,40 €
Heiße Schokolade	3,60 €



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 2a mit Nitritpökelsalz
- 2b mit Nitrat
- 2c mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Süßungsmittel
- 8a enthält eine Phenylalaninquelle
- 8b kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 9 mit Phosphat
- 10 coffeinhaltig
- 11 chininhaltig
- 12 taurinhaltig

Die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene

Unsere Speisekarte verfügt über Fußnoten, die Ihnen einen Überblick über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten gibt.

- A Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme daraus) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C Eier und Eierzeugnisse
- D Fisch und Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F Soja und Sojaerzeugnisse
- G Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- H Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose
- I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J Senf und Senferzeugnisse
- K Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- L Lupine und Lupinenerzeugnisse
- M Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- N Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von über 10mg/kg oder 10mg/l

Ihr Wohl liegt uns am Herzen!

**Wenn Sie Lebensmittelunverträglichkeiten haben,
sprechen Sie uns bitte an.**