



## VORSPEISEN

Schwänen-Salat bunter Herbstsalat, fein mariniert	4,70
Herbstlicher Blattsalat mit Apfelwürfeln, Walnüssen und Wildschweinschinken <sub>G</sub>	10,80

## SUPPEN & EINTÖPFE

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle <sub>A, C</sub>	4,70
Kartoffelschaumsuppe mit Speckstreifen und Kracherle <sub>A1</sub>	6,00
Gaisburger Marsch Rinderkraftbrühe mit Rindfleisch, Gemüse und Spätzle <sub>A1, G</sub>	6,80

## FLEISCHLOS ABER NICHT REIZLOS

Ofenkartoffel mit mediterranem Gemüse (vegan)	10,80
Ragout von frischen Pilzen in Kräutersahnesauce und Semmelknödelflan <sub>A1, C, H</sub>	14,80

## GESUND & FIT

Schwaben-Salat bunte Blattsalate mit gebratenen Maultaschenscheiben und roten Zwiebeln <sub>A, C</sub>	14,20
--	-------



## HAUPTGERICHTE

Schwäbischer Rostbraten mit geschmälzter Maultasche und hausgemachten Spätzle <small>A, C, I</small>	24,70
Eingemachtes Kalbfleisch mit Butternudeln <small>A1, H</small>	17,80
Paniertes Schnitzel vom Hällischen Schweinerücken, dazu Pommes frites <small>A, C</small>	16,80
Rehragout aus der Steinlachregion mit Preiselbeeren, dazu Brokkoligemüse und Butterspätzle <small>A1, C, H, N</small>	21,50
Gebratene Kalbsleberscheiben mit Apfel und Zwiebel, dazu Kartoffelrösti <small>A</small>	21,50
Gebratenes Forellenfilet mit brauner Butter, dazu Dampfkartoffeln	20,50
Rehsteak mit Pilzragout und Gemüsebukett, dazu Kräuterspätzle <small>A1, H</small>	27,50
Rollbraten vom Spanferkel an Weizenbiersauce mit Bayrisch Kraut und Stampfkartoffeln <small>A1, C</small>	15,50
Schwäbische Kutteln in Trollingersauce, dazu Bratkartoffeln <small>A, N</small>	12,80
Hausgemachte schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat <small>A, C, I</small>	12,80
Schweizer Wurstsalat mit Emmentalerstreifen, dazu Bauernbrot <small>A1</small>	9,80



## DESSERT

Schwanen-Dessert	8,20
3erlei Süßes aus der Schwanenküche <small>A, C, H, N</small>	
Gebackene Apfelkühle	6,50
mit Vanillesauce und Alpenkaramell-Eis <small>H, N</small>	
Eine Kugel Lautertal-Eis	2,70
mit kleiner Fruchtgarnitur <small>C, H, N</small>	
unsere Eissorten	
Milcheis: Vanille, Schokolade, Alpenkaramell, gesalzene Erdnuss	
Sorbet: Erdbeere, Himbeere	

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Teinacher Gourmet	0,2 l	2,30
Mineralwasser medium oder still	0,4 l	5,80
Naturtrüber Apfelsaft	0,2l	2,50
	0,4 l	3,50
als Schorle	0,2 l	2,10
	0,4 l	3,10
Orangensaft, Johannisbeer- oder Maracujanektar	0,2 l	2,80
	0,4 l	3,80
als Schorle	0,2 l	2,50
	0,4 l	3,50
Cola <sub>1</sub> , Cola light <sub>1, 8, 8a</sub> , Fanta <sub>1, 3</sub> , Spezi <sub>1, 2</sub> , Zitronenlimonade <sub>2</sub>	0,4 l	3,50



## BIER

Wulle <sub>A</sub>	0,33 l	2,70
Dinkelacker Privat <sub>A</sub> – Export vom Fass	0,3 l	2,80
	0,5 l	3,60
Dinkelacker CD <sub>A</sub> – Pils vom Fass	0,3 l	2,80
	0,4 l	3,40
Dinkelacker Kellerbier <sub>A</sub> – naturtrüb vom Fass	0,3 l	2,80
	0,5 l	3,60
Radler vom Export <sub>A</sub> – süß <sub>2</sub> oder sauer	0,3 l	2,80
	0,5 l	3,60
Dinkelacker Alkoholfrei <sub>A</sub> – Export vom Fass	0,3 l	2,80
... aus der Hirsch-Brauerei Honer		
Helles Hefeweizen <sub>A</sub> – vom Fass	0,3 l	2,90
	0,5 l	3,80
Kristallweizen <sub>A</sub>	0,5 l	3,80
Alkoholfreies Hefeweizen <sub>A</sub>	0,5 l	3,80



Weinschorle<sub>N</sub> 0,25 l 3,60  
weiß, rot, rosé – sauer oder süß<sub>2</sub>

– Offene Weißweine –

Heilbronner Stiftsberg Riesling QbA, halbtrocken 0,2 l 4,90  
Schlosskellerei Affaltrach  
frisch, anregend, sehr mundig

Brackensteiner Riesling QbA, trocken<sub>N</sub> 0,2 l 5,90  
Biowein<sup>EU</sup>, WG Brackenheim-Neipperg  
sehr saftig und ausgewogen in Frucht und Körper

Durbacher Plauelrain Grauburgunder QbA, trocken<sub>N</sub> 0,2 l 5,90  
Weingut Schwörer Baden  
vielschichtige Frucht mit Noten von Pfirsich und  
Honigmelone, Milde angenehme Säure

Les Rivages Chardonnay VDF, trocken 0,2 l 5,70  
Domaines Auriol, Lezignan/Corbières Frankreich  
feiner Duft von exotischen Früchten

Vergel Blanco Alicante D.O., trocken<sub>N</sub> 0,2 l 6,20  
Biowein<sup>EU</sup>, La Bodega de Pinoso/Alicante Spanien  
Cuvee aus den Sorten Sauvignon blanc und  
der edlen Airen, ein anregendes Fruchtbündel  
mit feiner Würze im Nachklang

– Offene Roséweine –

Brendel rosé, trocken<sub>M</sub> 0,2 l 5,60  
Weingut Brendel Pfalz, fruchtbetont

Rosado Alicante D.O., trocken 0,2 l 6,60  
Biowein<sup>EU</sup>, La Bodega de Pinoso/Alicante Spanien  
gekeltert aus der edlen Monastrelltraube, helles Lachsrot,  
saftig frisch am Gaumen, anregende Würze



– Offene Rotweine –

Brackenheimer Trollinger mit Lemberger QbA Biowein  , WG Brackenheim-Neipperg charmant feine Frucht, duftig, süffig	0,2 l	5,40
Brackenheimer Lemberger QbA, trocken Biowein  , WG Brackenheim-Neipperg vollmundig, herzhaft würzig, im Nachklang feiner Bittermandel	0,2 l	6,80
Durbacher Plauelrein Spätburgunder QbA, trocken Weingut Schwörer, Baden weich samtig, Noten von Weichselkirsche, sehr süffig	0,2 l	5,70
Merlot «Les Rivages» VdF, trocken Domaines Auriol, Lezignan Frankreich leuchtendes Traubenbukett, reife saftige Frucht mit feinen Zwetschgennoten und Herzkirsche	0,2 l	5,50
Primitivo del Salento IGT, trocken <sub>N</sub> Aziende-Cantania Conivale, Adria-Vini, Italien großzügiger Duft von Waldbeeren, am Gaumen vielschichtige Noten von Kirsche, Heidelbeere, etwas Lakritz, dunkle Schokolade	0,2 l	6,30
Corbières AC trocken <sub>N</sub> Biowein  , 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	0,2 l	6,90



## ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

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

### 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 koffeinhaltig
- 11 chininhaltig
- 12 taurinhaltig

### Kennzeichnungspflichtigen Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridstämme daraus) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- A1 Weizenmehl
- 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 10 mg/kg oder 10 mg/l