



VORSPEISEN

Schwänen-Salat	4,70
bunter Frühlingssalat, fein mariniert	
Vitello tonnato	9,80
kalte Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce, Kapern und Baguette _{D, H}	

SUPPEN & EINTÖPFE

Rinderkraftbrühe	4,70
mit Kräuterflädle _{A, C}	
Ruccolaschaumsuppe	6,00
mit Lachsklößchen _{C, D, H}	
Tomatenconsommé	6,80
mit Basilikum _C	

FLEISCHLOS ABER NICHT REIZLOS

Penne (vegan)	14,50
mit sautiertem mediterranem Gemüse _{A1}	
Mediterraner Salatteller mit Büffelmozzarella	13,50
mit eingelegtem Gemüse, Kirschtomaten und Baguette _{A1, H}	
Gemüsecurry	13,80
an milder Currysauce, dazu Rissolée-Kartoffeln _H	
Pfifferlinge in Kräuterrahm	16,80
dazu Semmelknödelflan _{A1, H}	



GESUND & FIT

Schwaben-Salat	14,20
bunte Blattsalate mit gebratenen Maultaschenscheiben und roten Zwiebeln <small>A1, C</small>	
Bodensee-Salat	16,20
knackiger Sommersalat mit Kräutersauce und Zander-Knusperle <small>A1, H</small>	
Fitness-Salat	15,20
knackiger Blattsalat mit gebratenen Putenbruststreifen, Früchten und Baguette <small>A1</small>	

HAUPTGERICHTE

Allgäuer Rostbraten	24,70
mit geschmälzter Maultasche und Bratkartoffeln <small>A1, C, I</small>	
Züricher Geschnetzeltes	18,70
feines Kalbfleisch mit Kartoffelrösti <small>H</small>	
Paniertes Schnitzel	16,80
vom Hällischen Schweinerücken, dazu Pommes frites <small>A, C</small>	
Rehagout aus der Steinlachregion	21,50
mit Preiselbeeren, dazu Karottengemüse und Butterspätzle <small>A1, C, H, D</small>	
Schweinefilet an Pilzrahmsauce	21,80
hausgemachte Spätzle und Sommergemüse <small>A1, C, H, I</small>	
Matjesfilet	17,00
klassisch nach Hausfrauenart mit Apfel, Zwiebel und Gurke in Sauerrahm, dazu Dampfkartoffeln <small>D, H</small>	
Lachsmedaillon auf Blattspinat	26,50
mit Rieslingsauce und Penne-Nudeln <small>D, H</small>	
Gebratene Kalbsleber	21,80
mit Zwiebeln, Apfelspalten und Kartoffelrösti <small>A1</small>	



Nehrener Mostbraten mit Butterspätzle und Kartoffelsalat <small>A1, C</small>	15,70
Schwäbische Kutteln in Trollingersauce, dazu Bratkartoffeln <small>A, o</small>	12,80

DESSERT

Schwanen-Dessert 3erlei Süßes aus der Schwanenküche <small>A, C, H, O</small>	8,20
Frische Erdbeeren fein mariniert mit Vanilleeis <small>H, N</small>	6,50
Eine Kugel Lautertal-Eis mit kleiner Fruchtgarnitur <small>C, H, O</small>	2,70

unsere Eissorten

Milcheis: Vanille, Schokolade, Alpenkaramell

Sorbet: Erdbeere, Himbeere, Limette-Minze



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 ₁ , Cola light _{1, 8, 8a} , Fanta _{1, 3} , Spezi _{1, 2} , Zitronenlimonade ₂	0,4 l	3,50



BIER


Wulle _A	0,33 l	2,80
Dinkelacker Privat _A – Export vom Fass	0,3 l	3,00
	0,5 l	3,90
Dinkelacker CD _A – Pils vom Fass	0,3 l	3,00
	0,4 l	3,60
Dinkelacker Kellerbier _A – naturtrüb vom Fass	0,3 l	3,00
	0,5 l	3,90
Radler vom Export _A – süß ₂ oder sauer	0,3 l	3,00
	0,5 l	3,90
Dinkelacker Alkoholfrei _A – Export vom Fass	0,3 l	2,90
... aus der Hirsch-Brauerei Honer		
Helles Hefeweizen _A – vom Fass	0,3 l	3,00
	0,5 l	3,90
Kristallweizen _A	0,5 l	3,90
Alkoholfreies Hefeweizen _A	0,5 l	3,90



Weinschorle _N weiß, rot, rosé – sauer oder süß ₂	0,25 l	3,60
---	--------	------


– Offene Weißweine –

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

Brackensteiner Riesling QbA, trocken _N Biowein  , WG Brackenheim-Neipperg sehr saftig und ausgewogen in Frucht und Körper	0,2 l	5,90
---	-------	------


Durbacher Plauelrain Grauburgunder QbA, trocken _N Weingut Schwörer Baden vielschichtige Frucht mit Noten von Pfirsich und Honigmelone, Milde angenehme Säure	0,2 l	5,90
--	-------	------

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

Vergel Bianco Alicante D.O., trocken _N Biowein  , La Bodega de Pinoso/Alicante Spanien Cuvee aus den Sorten Sauvignon blanc und der edlen Airen, ein anregendes Fruchtbündel mit feiner Würze im Nachklang	0,2 l	6,20
--	-------	------

– Offene Roséweine –

Brendel rosé, trocken _M Weingut Brendel Pfalz, fruchtbetont	0,2 l	5,60
---	-------	------

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



– Offene Rotweine –

Brackensteiner Trollinger mit Lemberger QbA Biowein  , WG Brackenheim-Neipperg charmant feine Frucht, duftig, süffig	0,2 l	5,40
Brackensteiner 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 _N 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 _N 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