



Alle Speisen sind während der Küchenöffnungszeiten auch für eine Abholung außer Haus verfügbar.

Diese Speisekarte wird aus Infektionsschutzgründen nicht wiederverwendet – Sie können sie daher gerne mitnehmen.

Hier einchecken per Luca-App:

- Option „Selbst einchecken“ wählen
- QR-Code für den jeweiligen Sitzbereich einscannen – fertig.

Biergarten



Scannen und einchecken

Restaurant



Scannen und einchecken



VORSPEISEN

Schwänen-Salat bunte Herbstsalate, fein mariniert	4,70
Feldsalat mit Speckstreifen und Kracherle an Honigdressing _A	8,50
Ofenkürbis mit Blattsalate und Apfelwürfel	9,50

SUPPEN & EINTÖPFE

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle _{A, C}	4,70
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskern Öl _H	6,20

FLEISCHLOS ABER NICHT REIZLOS

Linsengemüse mit Kartoffeln (vegan) _I	14,50
Käse-Spinatknödel mit brauner Butter dazu kleiner Schwanensalat _{A1, C, H}	15,50
Pilzragout in Kräuter-Sahnesauce mit Semmelknödelflan _{A1, H}	16,50
Ravioli mit Käse und Walnüssen gefüllt an Rieslingsauce dazu ein kleiner Schwanensalat _{A, C, H, N}	16,50

GESUND & FIT

Schwaben-Salat bunte Blattsalate mit gebratenen Maultaschenscheiben und roten Zwiebeln _{A1, C}	14,20
Herbstliche Blattsalate mit Putenstreifen in Kürbiskernpanade _{A1, C, G}	14,50



HAUPTGERICHTE

Allgäuer Rostbraten mit geschmälzter Maultasche und Bratkartoffeln _{A1, C, I}	24,70
Schweinebraten an Pilzrahmsauce mit hausgemachte Spätzle _{A,C,H}	15,80
Paniertes Schnitzel vom Hällischen Schweinerücken, dazu Pommes frites _{A, C}	16,80
Rehragout aus der Steinlachregion mit Preiselbeeren, dazu Herbstgemüse und Butterspätzle _{A1, C, H}	21,50
Schweinemedailon an Cognac-Pfeffersauce hausgemachte Spätzle und Gemüsebukett _{A, C, H, N}	22,50
Sauerbraten vom Wildschwein aus der Steinlachregion mit Speckrosenkohl und Kartoffelknödel _{A,C,I,N}	20,50
Zanderfilet mit Speckstreifen auf Rahmsauerkraut mit Gnocchi _{D, H}	23,50
Rehsteak an Holunderbeerensauce mit Pilzragout, Kräuterspätzle und Kartoffelkroketten _{A1,H,C}	27,50
Geschmorte Barbarie Entenkeule an Orangensauce mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödel _{A,C,H}	18,50
Schwäbische Kutteln in Trollingersauce, dazu Bratkartoffeln _A	12,80
Hausgemachte schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat _{A, C, I}	12,80
Schweizer Wurstsalat mit Emmentalerstreifen, dazu Bauernbrot _{A1}	9,80



ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

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



– Offene Rotweine –

Brackensteimer Trollinger mit Lemberger QbA Biowein  , WG Brackenheim-Neipperg charmant feine Frucht, duftig, süffig	0,2 l	5,40
Brackensteimer Lemberger QbA, trocken Biowein  , WG Brackenheim-Neipperg vollmundig, herzhaft würzig, im Nachklang feiner Bittermandel	0,2 l	6,80
Durbacher Plaelrein 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



DESSERT

Schwänen-Dessert 3erlei Süßes aus der Schwanenküche _{A, C, H}	8,20
Apfelküchle an Vanillesauce mit gesalzene Erdnusseis _{A, C, H, F}	6,80
Walnussparfait mit Kürbiss-Apfelkompott _{C, H, F}	6,80
Eine Kugel Lautertal-Eis mit kleiner Fruchtgarnitur _{C, H}	2,70
unsere Eissorten Milcheis: Vanille, Schokolade, Alpenkaramell, Gesalzene Erdnuss Sorbet: Erdbeere, Himbeere	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Teinacher Gourmet	0,2 l	2,30
Mineralwasser medium oder still	0,75 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 Zero _{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	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 0,25 l 3,60
weiß, rot, rosé – sauer oder süß₂

– Offene Weißweine –

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

Brackensteiner Riesling QbA, trocken_N Biowein^{EU} 0,2 l 5,90
sehr saftig und ausgewogen in Frucht und Körper

Durbacher Plauelrain Grauburgunder QbA, trocken_N 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_N 0,2 l 6,20
Biowein^{EU}, 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_N 0,2 l 5,60
Weingut Brendel Pfalz, fruchtbetont

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