



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.



VORSPEISEN

Schwänen-Salat bunte Marktsalate, fein mariniert	5,50
Bruschetta mit Tomaten und Ruccola _{A1}	7,50
Sommersalat mit Mozzarella Kirschtomaten und Basilikum, dazu Baguette _{A1}	10,80
Vitello Tonnato, Scheiben vom Kalb mit Thunfischsauce und Kapern, dazu Baguette _{A1,H,D}	12,80

SUPPEN & EINTÖPFE

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle _{A1, C, H}	5,20
Gurkenkaltschale kalte Gurken-Joghurtsuppe _H	5,50

FLEISCHLOS ABER NICHT REIZLOS

Salbeignocchi mit gegrillter Zucchini und kleinem Salat (vegan) _{A1}	15,50
Kartoffelrösti mit Sommergemüse und Bergkäse gratiniert _{A1}	16,50

GESUND & FIT

Fitness-Salat knackige Blattsalate mit gebratenem Putenbruststreifen, Früchten und Baguette _{A1}	16,50
Bunte Blattsalate mit eingelegtem, gebeiztem Lachs mit Crème fraîche, dazu Baguette _{D,H,A1}	18,50



HAUPTGERICHTE

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln	26,50
Schollenfilet mit Krebschwänzen in Rieslingsauce, mit Butternudeln _{A1,D, H}	22,50
Paniertes Schnitzel vom Hällischen Schweinerücken, dazu Pommes frites _{A1, C}	17,80
Züricher Kalbgeschnetzeltes mit Champignons in Sahnesauce, dazu Kartoffelrösti _H	19,50
Wildschweingulasch aus der Steinlachregion mit Wurzelgemüse, dazu Stampfkartoffeln	20,80
Nehrener Mostbraten mit Butterspätzle und Kartoffelsalat _{H, I, N}	16,50
Matjesfilet Klassisch nach Hausfrauen Art mit Apfel, Zwiebel und Gurke in Sauerrahm, dazu Dampfkartoffeln _{D,H}	18,20
Schweinemedallions an milder Pfeffersauce mit Gartengemüse und Butterspätzle _{A1, C, H}	22,80
Hausgemachte schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat _{A1, C, I}	12,80
Schwäbische Kutteln in Trollingersauce, dazu Bratkartoffeln _{A1}	12,80
Steak Salat Bunter Schwanen Salat mit Streifen vom Rumpsteak _{A1}	19,80



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
A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, A7 Hybridstämme
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 G1 Mandel, G2 Haselnuss, G3 Walnuss, G4 Cashewnuss, G5
Pecannuss, G6 Paranuss, G7 Pistazie, G8 Macadamianuss, G9 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 –

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 _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}	8,70
Crème brûlée von der Tonkabohne mit Himbeersorbet _{C, H}	8,20
Marinierte frische Erdbeeren mit Limette-Minzsorbet _{C, H}	7,50
Eine Kugel Lautertal-Eis mit kleiner Fruchtgarnitur _{C, H}	2,90
unsere Eissorten Milcheis: Vanille, Schokolade, Alpenkaramell, Stracciatella, geröstete Mandel _{G1} Sorbet: Erdbeere, Himbeere, Limette-Minze	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Teinacher Gourmet	0,2 l	2,30
Mineralwasser medium oder still	0,75 l	5,80
Naturtrüber Apfelsaft	0,2l	2,60
	0,4 l	3,60
als Schorle	0,2 l	2,20
	0,4 l	3,20
Orangensaft, Johannisbeer- oder Maracujanektar	0,2 l	2,90
	0,4 l	3,90
als Schorle	0,2 l	2,60
	0,4 l	3,60
Cola ₁ , Cola Zero _{1, 8, 8a} , Fanta _{1, 3} , Spezi _{1, 2} , Zitronenlimonade ₂	0,4 l	3,60



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	3,20
	0,5 l	4,10
Kristallweizen _A	0,5 l	4,10
Alkoholfreies Hefeweizen _A	0,5 l	4,10



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  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 Blanco 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 _N 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
---	-------	------