

Liebe Gäste,

wir, die Familie Ziefle und das gesamte Schwanen-Team heißen Sie im Hotel Schwanen herzlich willkommen und wünschen Ihnen einen guten Appetit!



Unser Küchenchef, Matthias Ziefle kocht für Sie mit seinem Team. Bei uns finden Sie des Öfteren diese Symbole in dieser Speisekarte, die wir Ihnen gerne kurz erläutern möchten:



*Wir sind ein **Naturpark-Wirt** und haben uns die Regionalität nicht nur auf die Fahne, sondern vor allem in unsere Speisekarte geschrieben. „Regional“ bedeutet, dass die Zutaten für die Gerichte aus den Schwarzwälder Naturparks stammen. Die Herkunft der Produkte ist der Speisekarte zu ersehen. Alle Naturpark-Wirte sind ein Zusammenschluss von Gastronomen im Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord. Sie sind mit ihrer Heimat, dem Schwarzwald verbunden. Den Erhalt unserer Kulturlandschaft sichern die Naturpark-Wirte auf eine besonders köstliche Art und Weise. „Schmeck den Schwarzwald“ lautet ihr Motto und das ist wörtlich gemeint!*

Mehr Informationen unter: www.naturparkschwarzwald.de

Was bedeutet das Logo "Schmeck den Süden"?

Hier schmeckt man die Heimat

Genießen, was die Natur uns bietet

Liebe zur Natur und hohe Kochkunst zeichnet die rund 250 „Schmeck den Süden“-Gastronomen in Baden-Württemberg aus.

Sie zaubern aus regionalen Schätzen wahrhaft kulinarische Köstlichkeiten.

Sollten Sie von Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen sein, fragen Sie nach unserer speziellen Allergiker Karte. Diese gibt Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.



Zum Mitnehmen

aus unserer eigenen Feinkostmanufaktur

<i>Maultaschen (auf Anfrage)</i>	<i>1,0 kg</i>	<i>€14,50</i>
<i>Blutwurst</i>	<i>300g Dose</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Leberwurst</i>	<i>300g Dose</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Schwartenmagen</i>	<i>300g Dose</i>	<i>€ 3,80</i>
<i>Schinkenwurst</i>	<i>300g Dose</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Große Bauernbratwurst</i>	<i>300g Dose</i>	<i>€ 4,20</i>
<i>Gulaschsuppe</i>	<i>400g Dose</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Bolognesesauce</i>	<i>400g Dose</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Rindersaftgoulasch</i>	<i>400 g Dose</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Rinderrouladen</i>	<i>400g Dose</i>	<i>€ 9,60</i>
<i>Schwäbischer Sauerbarten</i>	<i>400g Dose</i>	<i>€ 9,00</i>

aus unserer Brennerei

	<i>1,0l</i>	<i>0,7l</i>	<i>0,5l</i>
<i>Obstler</i>	<i>16,-</i>	<i>12,-</i>	<i>10,-</i>
<i>Blutwurz</i>	<i>20,-</i> ★ ★ ★	<i>16,-</i> ★	<i>14,-</i>
<i>Kirschwasser</i>	<i>28,-</i>	<i>20,-</i>	<i>15,-</i>
<i>Williams</i>	<i>28,-</i>	<i>20,-</i>	<i>15,-</i>
<i>Mirabellenwasser</i>	<i>28,-</i>	<i>20,-</i>	<i>15,-</i>
<i>Zwetschgenwasser</i>	<i>22,-</i>	<i>17,-</i>	<i>12,-</i>

Preise in EURO!

*Bestellung am Tisch möglich
Fragen Sie bitte ihre Servicekraft*

Besonders zu empfehlen

Hausgemachte Maultaschen

in der Brühe, mit Zwiebelschmälze und Salat (2)

€ 13,50



Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Rinderzunge in Madeirasoße mit feinem Gemüse und Kroketten

€ 18,50



Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Gebratene Bauernente

mit Preiselbeerapfel, Blaukraut und Semmelknödel

€ 27,70

Rehrücken „Baden Baden“

mit Preiselbeerbirne, Brokkoli und handgeschabten Spätzle

€ 29,50



Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

(2) Nitritpökelsalz

Bei uns essen Sie Rindfleisch aus eigener Erzeugung!

Im Rahmen der Mutterkuhhaltung werden unsere Kühe weder gemolken noch Kuh und Kalb, wie sonst üblich, unmittelbar nach der Geburt getrennt. Jede Kuh säugt ihr Kalb 10 bis 11 Monate lang.

Das ganze Jahr haben unsere Kälber die Möglichkeit, zusammen mit den Muttertieren und der Herde, die Weide zu nutzen, oder im Stall das wirtschaftseigene Futter, wie z.B. Heu und Silage zu fressen.

Dieses Aufzuchtverfahren gewährleistet eine ungestörte Entwicklung der Kälber. Im Gegensatz zur intensiven Rindermast, wachsen die Tiere durch den Weidegang, und die damit verbundene Bewegung, langsamer, liefern dadurch aber ein Fleisch von ganz besonderer Qualität.

Für Fragen und Auskünfte stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung. Besuchen Sie unseren Bauernhof!

Aus unserer eigenen Rinderzucht empfehlen wir:

Rinderroulade „Bürgerlich“
mit hausgemachten Spätzle

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

€ 19,50

Jägerbraten vom Rind
mit hausgemachten Spätzle und Salat

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

€ 18,50



Kleine Gerichte und Vesper

Bunte Käseplatte mit Butter und Bauernbrot

€ 12,80

Schwarzwälder Schinkenteller mit Butter und Holzofenbrot (2) € 12,80

Straßburger Wurstsalat mit Käse und Holzofenbrot
Kleinere Portion (1+2)

€ 10,50

€ 8,50

Phosphat(1), Nitritpökelsalz(2)

Vorspeisen

*Carpaccio vom Rinderfilet
mit Ruccola, Olivenöl, Parmesan und Baguette* € 12,80



Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

*Ackersalat mit pikantem Dressing,
gebratenem Speck und Kracherle* € 9,50

*Gebratene Gambas „Provinciale“
mit Champignons, Tomaten und Paprika* € 17,90

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Kracherle € 6,00

Flädlesuppe € 5,50



Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Schwäbische Maultaschensuppe (2) € 6,00



Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Salate

*Ausgesuchte Herbstsalate mit gebratenen Saiblings Filet
in Italienischem Dressing, Baguette* € 24,50



Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

*Rumpsteak mit bunten Salaten
dazu Kräuterbutter und Baguette* € 27,50



Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Vegetarische Küche

*Schwäbische Käsespätzle
mit Zwiebelschmelze und Salatteller*



€ 13,50

Geröstetes Bauernbrot



mit gebratenen Champignons, Kirschtomaten und frischen Kräutern

€ 14,50

Dreierlei Knödel



mit Kirschtomaten, Parmesan und Salat

€ 15,00

Süßkartoffelcurry mit Salat



€ 16,50

(2) Nitritpökelsal

Fischgerichte

*Gebratenes Forellenfilet in Mandelbutter,
mit feinem Gemüse und Kartoffeln*

€ 26,50



Schmeck den Sünden
Gastronomie
Baden-Württemberg

*Lachsforellenfilet aus dem Zinsbachtal
auf Kartoffel Champignonragout*

€ 27,00



Schmeck den Sünden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Unsere Klassiker

Paniertes Schweineschnitzel

mit Pommes - frites und Salat

€ 17,50

kleine Portion

€ 15,50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit hausgemachten Maultäschle (2), Schupfnudeln und Salatteller

€ 25,50

Gemischtes Filetgeschnetzeltes

in Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und Salat

€ 21,50

Gebratenes Schweinefilet

in Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und Salat

€ 22,50

kleine Portion

€ 18,90

Rumpsteak

mit Cognac Pfeffersauce, Gemüsestrauß und Pommes frites

€ 28,00

Bei Umbestellungen mit Bratkartoffeln erlauben wir uns einen Aufpreis von 3,50 € zu berechnen

Inklusivpreise

Unsere hausgemachten Desserts

Crème Brûlée mit Schokoeis € 7,90

Dessertvariation nach Art des Hauses € 8,90

Vanilleeis mit heißen Himbeeren € 8,00

*Tasse Espresso
mit kleiner Creme Brûlée
oder Schokoladenmousse* € 5,00

Inklusivpreise

Für Ihre Kinder haben wir eine spezielle Kinderkarte. Gerne bereiten wir aber auch von dieser Karte einige Gerichte als kleine Portion für Kinder zu.