

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 Allergikerkarte. Diese gibt Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.



Zum Mitnehmen
So lange der Vorrat reicht

Aus unserer eigenen Feinkostmanufaktur

<i>Maultaschen (auf Anfrage)</i>	<i>1,0 kg</i>	<i>€ 17,50</i>
<i>Blutwurst</i>	<i>300g Dose</i>	<i>€ 4,60</i>
<i>Leberwurst</i>	<i>300g Dose</i>	<i>€ 4,60</i>
<i>Schwartenmagen</i>	<i>300g Dose</i>	<i>€ 4,60</i>
<i>Schinkenwurst</i>	<i>300g Dose</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Große Bauernbratwurst</i>	<i>300g Dose</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Gulaschsuppe</i>	<i>400g Dose</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Bolognesesauce</i>	<i>400g Dose</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Rindersaftgulasch</i>	<i>400 g Dose</i>	<i>€ 10,50</i>
<i>Rinderrouladen</i>	 <i>400g Dose</i>	<i>€ 10,60</i>
<i>Schwäbischer Sauerbraten</i>	<i>400g Dose</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Waldhonig aus eigener Imkerei</i>	<i>500 g Glas</i>	<i>€ 8,50</i>
	<i>250 g Glas</i>	<i>€ 4,50</i>

Bestellung am Tisch möglich
Fragen Sie bitte ihre Servicekraft

Besonders zu empfehlen

Schwabenplatte ab 2 Personen

Älles was dr Schwob gern isst !!

Zwiebelrostbraten, Schweinefilet, panierte Schnitzel

mit feinem Gemüse, Pommes frites und hausgemachten Spätzle

€ 35,00

pro Person

Rinderzunge in Madeirasoße

mit feinem Gemüse und Kroketten

€ 27,00



Geschnetzeltes von der Rehkeule in Wacholderrahm

mit Preiselbeerbirne, Waldpilzen und Spätzle

€ 32,50



Gebratene Bauernente

mit Preiselbeerapfel Blaukraut und Semmelknödel

€ 33,50



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 in Lembergersoße

mit feinem Gemüse und hausgemachten Spätzle

€ 27,50



Jägerbraten vom Rind

mit hausgemachten Spätzle und Salat

€ 26,40



Kleine Gerichte und Vesper

Bunte Käseplatte mit Butter und Bauernbrot

€ 17,00

Schwarzwälder Schinkenteller mit Butter und Holzofenbrot (2) € 16,50

Straßburger Wurstsalat mit Käse und Holzofenbrot

€ 13,00

Kleinere Portion (1+2)

€ 11,00

Phosphat(1), Nitritpökelsalz(2)

Vorspeisen

*Carpaccio vom Rinderfilet
mit Ruccola, Olivenöl, Parmesan und Baguette* € 16,40



Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

*Ausgewählte Blattsalate
mit karamellisiertem Ziegenkäse & Nüssen* € 12,30

Gebratene Gambas mit buntem Salat € 21,80

Suppen

Tomatencremesuppe € 7,30

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Kracherle € 7,50

Flädlesuppe € 7,30



Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Schwäbische Maultaschensuppe (2) € 7,30



Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Salate

*Ausgesuchte Blattsalate mit gebratenem Filet vom Saibling
in Italienischem Dressing, Baguette* € 29,70



Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

*Rumpsteak mit bunten Herbstsalaten und gebratenen Champignons
dazu Kräuterbutter und Baguette* € 36,00



Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Vegetarische Küche

Schwäbische Käsespätzle
mit Zwiebelschmelze und Salatteller



€ 17,40

Geröstetes Bauernbrot
mit gebratenen Champignons, Kirschtomaten und frischen Kräutern



€ 17,40

Dreierlei Knödel
mit Kirschtomaten, Bergkäse und Salat



€ 19,00

Süßkartoffelcurry mit Salat



€ 18,50

Tagliatelle
mit Champignons, Parmesan und Schnittlauch



€ 19,50

Fischgericht

Gebratenes Forellenfilet in Mandelbutter,
mit feinem Gemüse und Kartoffeln

€ 32,50



Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Unsere Klassiker

Hausgemachte Maultaschen

in der Brühe, mit Zwiebelschmälze und Salat (2)

€ 18,50



Paniertes Schweineschnitzel

mit Pommes - frites und Salat

€ 21,90

kleine Portion

€ 19,60

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit hausgemachten Maultäschle (2), Schupfnudeln und Salatteller

€ 33,00

Gemischtes Filetgeschnetzeltes

in Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und Salat

€ 26,90

Gebratenes Schweinefilet

in Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und Salat

€ 27,80

kleine Portion

€ 24,00

Rumpsteak

mit Cognac Pfeffersauce, Gemüsestrauß und Pommes frites

€ 34,80

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

Inklusivpreise

Unsere hausgemachten Desserts

<i>Crème brûlée mit Schokoladeneis</i>	<i>€ 9,60</i>
<i>Dessertvariation nach Art des Hauses</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	<i>€ 9,60</i>
<i>Tasse Espresso mit kleiner Crème brûlée oder Schokoladenmousse</i>	<i>€ 6,80</i>

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.