

*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](http://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.***



## Vorspeisen

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



*Ausgewählte Blattsalate  
mit karamellisiertem Ziegenkäse & Nüssen* € 13,30

## Suppen

*Tomatencremesuppe* € 7,30

*Flädlesuppe* € 7,30



*Schwäbische Maultaschensuppe (2)* € 7,30



## Vegetarische Küche

*Schwäbische Käsespätzle*  
mit Zwiebelschmelze und Salatteller



€ 19,50

*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*

€ 22,90

*kleine Portion*

€ 19,60

### *Schwäbischer Zwiebelrostbraten*

*mit hausgemachten Maultäschle (2), Schupfnudeln und Salatteller*

€ 33,00

### *Gemischtes Filetgeschnetzeltes*

*in Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und Salat*

€ 27,90

### *Gebratenes Schweinefilet*

*in Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und Salat*

€ 28,80

*kleine Portion*

€ 24,50

### *Rumpsteak*

*mit Cognac Pfeffersauce, Gemüsestrauß und Pommes frites*

€ 34,80

## **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)