

# Wir wünschen einen guten Appetit.

Manuel Böhler & Dominik Ridinger



#### GESCHMOLZENER MOZZARELLA

auf Tomaten-Basilikum-Salat 8.00

#### GERÖSTETES KNOBLAUCHBROT

mit Garnelen und Avocado 12.00 GI, Sc, Kr

#### GERÄUCHERTER LACHS

auf Gemüsepuffer, dazu Salatbouquet 12.00

#### **GEGRILLTE PEPERONI**

in Olivenöl gebraten mit Knoblauchdip, dazu Baguette 8.50 MI, GI, V

### KLEINER BEILAGENSALAT

6.00 Sf, 7, 11, V+

#### **VORSPEISENPLATTE**

Auswahl an kalten und warmen Vorspeisen ab zwei Personen p. P. 10.50 Mi, GI, Ei

## <u>Für den kleinen Hunger</u>

#### **WURSTSALAT**

dazu Pommes frites 13.50

#### **OFENKARTOFFEL**

gefüllt mit Kräuterquark, dazu Salat 13.00 mit gebratenem Gemüse +2.50 gebratenen Garnelen +4.50 Mi, Sf, Sc

#### ÜBERBACKENER SCHAFSKÄSE

mit Tomaten, Oliven und Peperoni, dazu Kräuterbaguette 11.00

## <u>Salate</u>

#### SALAT GARNELEN

bunter Salatteller mit gebratenen Garnelen 18.00 sr. sc.

#### SALAT HÄHNCHEN

in Sesambutter gebraten 16.00 Ei, Sf, Se

#### SALAT ROASTBEEF

mit gebratenen Zwiebeln und gekochtem Ei 18.00

#### SALAT SPARGEL

mit gebratenem grünen Spargel und Ziegenfrischkäse 16.00

## <u>Fleisch</u>

#### SCHWANEN BURGER

mit Rinderhackfleisch, Tomaten, sauren Gurken, Käse, Eisbergsalat, Zwiebeln & hausgemachter Burgersauce dazu Wedges mit Knoblauch Dip 14.00

Mi, Gl, Sf, Se, Ei, 2

doppelt Rinderhackfleisch + 4.00

#### SCHWANEN BURGER SPEZIAL

mit gekochtem Schinken, geschmorten Zwiebeln, Käse und Spiegelei 16.00

Mi, Gl, Sf, Se, Ei,2

#### ARGENTINISCHES RUMPSTEAK 220g

#### mit Wahl aus:

gebratenen Zwiebeln, Kräuterbutter oder Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln und Beilagensalat 27.00

#### SCHNITZEL "WIENER ART"

dazu Pommes frites und Beilagensalat 17.00

#### **PFEFFERSCHNITZEL**

mit Rahmsauce vom grünen Pfeffer, dazu Pommes frites und Beilagensalat 19.00 gl, El, Mi

#### CHAMPIGNONSCHNITZEL

mit Champignonrahmsauce, dazu Spätzle und Beilagensalat 19.00

#### CORDON BLEU

dazu Buttergemüse und Kroketten 23.00

dazu B GI, Ei, Mi, 2, 4



## **Fisch**

#### GRATINIERTES LACHSFILET

in Oliven-Tomatenkruste, auf Basilikum-Pesto Spaghetti 22.00

Fi, Gl, Mi

#### GEBRATENES KABELJAUFILET

dazu Zuckerschoten-Paprika-Risotto 19.00 Mi, Gl, Fi

## **Vegetarisch**

#### KÄSESPÄTZLE

mit Zwiebeln, dazu Beilagensalat 13.00 GI, Mi, Ei, V

#### PILZ-RISOTTO

mit gerösteten Walnüssen und karamelisierten Birnenspalten GI, Mi, Ei, V

#### VEGGIE BURGER V

auf Gemüsebasis mit hausgemachter Burgersauce, dazu Wedges 16.00

GI, V+

#### VEGGIE LINSENBOLOGNESE V

mit Spaghetti, dazu Tomaten-Pesto-Salat 15.00 GI, V+





### LIMETTEN -JOGHURTCREME

mit Schokocrossie und Kekssplitter 7.50 Mi, Ei,Gl, V

### **SCHOKOBROWNIE**

mit Haselnusseis, Vanille-Sauerkirschen und Sahne 9.00

Mi, Ei, Gl, V

#### **AFFOGATO**

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 5.00



## <u>Alkoholfreie Getränke</u>

Pfefferminz, Kamille, Schwarztee, Hagebutte, Grüner Tee, Früchtetee

<u>0,75l</u>
6.00
<u>0,5l</u>
4.00
4.90
4.90
4.90
F 20
5.20
4.90
4.90
5.20





## <u>Aperitif</u>

APEROL SPRITZ	7.00
HUGO	7.00
LILLET WILD BERRY	7.00
CAMPARI ORANGE	6.50
CAMPARI SODA	6.50
MARTINI BIANCO 5cl MARTINI ROSSO	5.50
SHERRY, TROCKEN 5cl	5.50

	<u>0,11</u>	0.751
PROSECCO Scavi & Ray	6.50	32.00
KIR ROYAL Cassis und Prosecco	6.50	
BELLINI Pfirsich und Prosecco	6.50	
MIMOSA Orange und Prosecco	6.50	

## <u>Alkoholfreie Alternativen</u>

PROSECCO	7.00
HUGO	6.50
LILLET WILDBERRY	6.50
KLEINER SCHWAN Orangensaft, Grapefruitsaft, Johannisbeersaft, Grenadine	6.50
RUM COLA	7.50
GIN TONIC	7.50







Bier		
<u>Diei</u>	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
PILS Welde No.1	3.50	5.20
BECK'S	3.50	5.20
RADLER	3.50	5.20
HEFEWEIZEN HELL		5.20
WEIZENBIER mit Saft		5.20
WEIZENRADLER		5.20
<u>Aus der Flasche</u>	<u>0,33l</u>	<u>0,5l</u>
KÖSTRITZER SCHWARZBIER	3.50	
WELDE NO. 1 -alkoholfrei-	3.50	
KRISTALLWEIZEN		4.90
HEFEWEIZEN DUNKEL		4.90
HEFEWEIZEN -alkoholfrei-		4.90
	<u>0,3l</u>	0,51
APFELWEIN auch als Schorle	3.50	4.90



Wein	<u>0,25l</u>	0,51
WEISSWEINSCHORLE Riesling	4.50	7.50
WEINSCHORLE Wein nach Wunsch	5.50	8.00
	<u>0,25l</u>	
RIESLING, TROCKEN Altes Schlößchen	5.90	
GRAUBURGUNGER, TROCKEN Weinhaus Alfred Braun	6.80	
SAUVIGNON BLANC, TROCKEN Weinhaus Alfred Braun	6.80	
BLANC DE NOIR Weinhaus Alfred Braun	6.30	
ROSÉ, TROCKEN Altes Schlößchen	6.30	
ROTWEIN CUVEE, TROCKEN Altes Schlößchen	5.50	
SAINT LAURENT, TROCKEN Weinhaus Alfred Braun	7.50	
SPÄTBURGUNDER Altes Schlößchen	6.00	
DORNFELDER Altes Schlößchen	6.00	

Mehr Weinvielfalt finden Sie in unserer Weinkarte.

## Longdrinks & Cocktails

BACARDI COLA	8.00
BACARDI ORANGE	8.00
HAVANNA COLA	8.00
WODKA LEMON	8.00
WODKA ORANGE	8.00
GIN TONIC	8.50
MALFY GIN TONIC Pink Grapefruit	10.50
JIM BEAM COLA	8.00
JACK DANIEL'S COLA	8.50
BATIDA PURA COCO	8.50
GIN FIZZ	9.50
MOJITO/ CAIPIR	9.50
TEQUILA SUNRISE	9.50



AVERNA

NUSSBRAND

WILLIAMS CHRIST

MIRABELLE

OBSTLER GRAPPA

JACK DANIEL'S	6.50	
JIM BEAM BOURBON	6.00	
ARDBERG TEN	9.50	
<u>Digestif</u>	<u>2cl</u>	4cl
RAMAZOTTI		5.20
BAILEY'S		5.20
AMARETTO		5.20
JÄGERMEISTER	4.50	
OUZU	4.20	
SAMBUCCA	4.20	
TEQUILA	4.20	
BERLINER LUFT	3.50	
AQUAVIT	5.20	
ASBACH	4.20	

5.20

4.50

4.50

4.20



### <u>Allergene</u>

MI Milch

ER Erdnuss

V Vegetarisch

GL Gluten

LU) Lupinen

V+) Vegan

EI Eier

SO) Schwefeldioxid

SC) Schalenfrüchte

FI Fisch

SL Sellerie

KR Krebstiere

SE) Sesam

WE) Weichtiere

SJ) Soja

(SW) Schwein

SF) Senf

BIO) Bio

### **Zusatzstoffe**

- (1) mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- (3) mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat

- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- (10) chinin-/ taurinhaltig
- 11 mit Süßungsmitteln
- (12) gewachst
- (13) gentechnisch verändert



