

GASTHAUS ZUM SCHWAN

VORSPEISEN UND SCHMANKERL

Klassischer doppelter Handkäs` mit Musik, Butter und Brot	6,80 €
Salat vom Handkäs` mit Kürbiskernen, Apfel, Zwiebeln, Schlotten, Kernöl und Brunnenkresse, dazu Brot und Butter	8,90 €
„Zum Schwan“-Wurstsalat (aus reiner Rindswurst, Senfvinaigrette, Paprika, Frühlingszwiebeln und Gewürzgurken) mit Bratkartoffeln	12,50 €
Würziger alter Bergkäse, roher Landschinken, Corned Beef, eingelegtes Gemüse und Bauernbrot	10,80 €
Frankfurter Grüne Soße mit vier halben Eiern und Bratkartoffeln	12,50 €
Gulaschsuppe vom Rind mit Perlzwiebeln und Schnittlauch-Schmand	7,80 €
Vegetarische Erbsensuppe mit Liebstöckel und Roggenbrotcroûtons	6,50 €
Schweinskopfsülze mit Petersilie, Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensoße	12,60 €

MARKTFRISCHE BLATTSALATE

Beilagensalat mit frischer Rohkost und Krautsalat, mariniert mit unserem Hausdressing	4,20 €
Salat mit gebratenen Knoblauch-Champignons und gehobeltem Parmesan	13,80 €
Salat mit gebratener Putenbrust, Erdnussdip und pikant süßem Tomaten-Senf-Kompott	14,40 €
Salat mit Thunfisch, marinierten Kräuter-Oliven, milde Peperoni und Schafskäse	14,40 €
In Kichererbsenteig ausgebackene Gemüseküchlein, asiatisch scharf gewürzt mit pikanter Mangosoße und Joghurt-Minz-Dip an Salat	15,40 €

GASTHAUS ZUM SCHWAN

HAUPTSPEISEN

Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern, dazu ein kleiner Salat	10,50 €
Tiroler Käsespätzle mit kleinem Salat und gerösteten Zwiebeln	12,80 €
Gebratener Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln	13,50 €
Zwei Taunus Bratwürste mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	13,40 €
Geschmorte Rinderroulade mit scharfem Senf, Speck, saurer Gurke, Rotkraut und zwei Kartoffelklößen	19,50 €
Holzfällersteak aus dem Schweinekamm mit Zwiebeln, Bratkartoffeln, dazu hausgemachte Frankfurter Sieben-Kräuter-Butter	16,80 €
Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Zitrone	14,20 €
Frankfurter Schnitzel mit Grüner Soße und Bratkartoffeln	15,80 €
Jägerschnitzel mit Pilzrahmsoße und sautierten Kräuter-Spätzle	15,80 €
Schnitzel mit Kochschinken und Trappistenkäse gratiniert, dazu Pommes Frites	16,80 €
Gebratene Putenbrust mit Senfsoße, Knoblauch und gebuttertem Mandelreis	17,40 €

DESSERTS

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Vanillesoße	8,80 €
Schokopudding mit in Honig karamellisierten Walnüssen und Vanillesoße	6,50 €
Warmes Beerenkompott mit Vanilleeis	6,50 €

FÜR UNSERE KLEINSTEN

Portion Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise	3,50 €
Kartoffelkloß' mit Soße	3,50 €
Butterspätzle	3,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	6,50 €

GASTHAUS ZUM SCHWAN

ALKOHOLFREIES

Pepsi / Pepsi Light / Mirinda / Zitronenlimonade / Spezi 0,2l/0,4l	3,00 € / 4,20 €
Apfelsaft naturtrüb / pur oder als Schorle / von der Kelterei Steden 0,25l/0,5l	2,60 € / 4,80 €
Johannisbeersaft / Orangensaft / roter Traubensaft / von der Kelterei Heil	
alle Säfte pur oder als Schorle 0,25l/0,5l	2,60 € / 4,80 €
Almdudler 0,35l	3,80 €
Schweppes Bitter Lemon / Schweppes Tonicwater 0,2l/0,4l	3,20 € / 4,40 €

WASSER

Tafelwasser still / Tafelwasser spritzig 0,7l	3,20 €
Selters klassisch / Selters still 0,2l/0,4l/0,75l	2,80 € / 4,00 € / 5,80 €

KAFFEE UND HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,80 €
Milchkaffee	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Teekanne Premium Tee verschiedene Sorten	3,00 €

GASTHAUS ZUM SCHWAN

BIER VOM FASS

NACH BESTER DEUTSCHER BRAUKUNST GEBRAUT

Allgäuer Büble Bayrisch Hell 0,3l/0,5l	3,60 €/5,20 €
Allgäuer Büble Weizen 0,3l/0,5l	3,60 €/5,20 €
Binding Römer Pils 0,3l/0,5l	3,60 €/5,20 €
Binding Naturtrüb 0,3l/0,5l	3,60 €/5,20 €
Krušovice Imperial Schwarzbier 0,3l/0,5l	3,60 €/5,20 €

FLASCHENBIERE

Braumeister Kraftmalz, Malzbier, alkoholfrei 0,33l	3,60 €
Jever Fun alkoholfrei 0,33l	3,60 €
Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei 0,5l	5,20 €
Schöffelhofer Kristallweizen 0,5l	5,20 €

APFELWEIN VON DER KELTEREI STEDEN AUS OBERURSEL

Apfelwein 0,25l/0,5l	2,60 €/4,80 €
Bembel 1l/1,5l	9,60 €/14,20 €
Gesprudelttes Tafelwasser zum Bembel	2,50 €
Flasche Selters zum Bembel	4,00 €

GASTHAUS ZUM SCHWAN

SPIRITUOSEN

Reichspostbitter, der Magenbitter aus dem Taunus	3,00 €
Prinz Alte Marille	3,50 €
Prinz Alte Williamsbirne	3,50 €
Prinz Obstler	3,50 €
Prinz Alte Haselnuss	3,50 €
Unterthurner Waldler (Himbeere)	3,50 €
Oberurseler Apfelbrand der Kelterei Steden	3,50 €
Papidoux Fine Calvados	3,00 €
Mispelchen	4,50 €

APERITIF / LONGDRINKS

Aperol Spritz	6,50 €
Tanqueray Dry Gin Tonic	7,50 €
Gordon's Dry Gin Tonic	7,50 €
Campari Orange	7,50 €
Campari Soda	7,20 €
Volée Tonic, alkoholfreier Aperitif	6,50 €

GASTHAUS ZUM SCHWAN

WEISSWEINE

2022er Riesling - trocken - Erbacher Honigberg

vom Winzer von Erbach aus dem Rheingau

Silberne Preismünze der Landesweinprämierung

Harmonisch runder Schoppenwein mit pikanter Apfelfrucht

und sehr dezenter, erfrischender Fruchtsäure 0,2l/1l

5,20 €/24,00 €

2022er Riesling Qualitätswein - feinherb - Rauenthaler Steinmächero

vom Winzer von Erbach aus dem Rheingau

Goldene Preismünze der Landesweinprämierung

fruchtbetont, mineralisch, feiner Pfirsichduft,

anregende, dezente Restsüße 0,2l/1l

5,20 €/24,00 €

2022er Blanc de Noir Qualitätswein - trocken

vom Winzer von Erbach aus dem Rheingau

Goldene Preismünze der Landesweinprämierung mit 90 Punkten

Aus weiß gekelerten Rotweintrauben vergoren,

schlank und filigran, zarter Burgunderschmelz 0,2l/0,75l

5,40 €/21,00 €

50 ° Riesling - trocken

vom Weingut Schloss Johannisberg

Aromen von Pfirsich, gelber Apfel und exotischen Früchten,

spritzige Säure 0,2l/0,75l

5,50 €/24,00 €

GASTHAUS ZUM SCHWAN

WEISSWEINSCHORLE/ROSÉWEIN

2022er Riesling trocken - Erbacher Honigberg

Erfrischend spritzige Weißweinschorle
von dem Silberpreismünzengewinner der Landesweinprämierung
vom Winzer von Erbach aus dem Rheingau. 0,2l

4,80 €

2022er Rosé Qualitätswein - feinherb

vom Winzer von Erbach aus dem Rheingau

Silberne Preismünze der Landesweinprämierung
Anregend frische Beerenfrucht, duftig zarte Burgunderaromatik,
erfrischend saftig 0,2l/1l

5,20 €/24,00 €

SEKT

Henkell Sekt Blanc de Blancs - trockener Piccolo

Beim Einschenken ins Glas zeigt sich Henkell Blanc de Blancs
in einem zarten Gelb und mit einem feinperligen, langanhaltenden Mousseux.
In der Nase entfaltet er Noten von reifen Äpfeln,
Williams-Birnen und Mirabellen. 0,2l

5,90 €

GASTHAUS ZUM SCHWAN

ROTWEINE

2022er Spätburgunder Qualitätswein - trocken

vom Winzer von Erbach aus dem Rheingau

Ein klassisch samtiger Burgunder mit ausgereiften Tanninen
und dezenter Kirscharomatik im Abgang.

Passt hervorragend zu allen deftigen, regionalen Gerichten. 0,2l/1l

5,40 €/25,00 €

Cuvée K. Cabernet-Mitos, Spätburgunder und Dornfelder

vom Weingut Joachim Flick aus dem Rheingau

Anklänge von schwarzer Kirsche, fein abgerundet
durch die Reife im großen Holzfass 0,2l/0,75l

5,80 €/20,00 €

„Lisa's Lila-Rot“

Weingut Lisa Bunn aus Rheinhessen

Cuvée aus Spätburgunder, St. Laurent, Merlot & Regent

Ein Wein mit Power, extrem viel Frucht, tiefschwarzer Farbe,
deutliche Himbeerfrucht und weiche Tannine. 0,2l/0,75l

5,80 €/21,00 €

A6mani, Italien - trocken

„LIFILI“ Primitivo Salento IGP

Dichte Eleganz, seidige Struktur, Harmonie mit langem Nachhall,
gut eingebundene Tannine, feine Beerenfrucht 0,2l/0,75l

5,40 €/21,50 €

Liebe Gäste,

gerne gibt Ihnen unsere separate Allergen-Dokumentation

Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Ihr Team vom Gasthaus Zum Schwan