

# GASTHAUS ZUM SCHWAN

---

## VORSPEISEN UND SCHMANKERL

Klassischer doppelter Handkäs` aus dem Vogelsberg mit Musik, Butter und Brot	7,70 €
Salat vom Handkäs` mit Kürbiskernen, Apfel, Zwiebeln, Schlotten und steirischem Kernöl, dazu Brot und Butter	9,70 €
Frankfurter Grüne Soße aus Kräutern vom Höchster Wochenmarkt mit vier halben Eiern vom Eierhof Noll aus Sulzbach und Bratkartoffeln	13,90 €
Wurstsalat, aus dem im Ofen gebackenen Leberkäs', mit Paprikastreifen, sauren Gürkchen, Zwiebeln, Frühlingslauch und Käse, dazu knusprige Bratkartoffeln	14,20 €
Pikante Gulaschsuppe aus der dicken Schulter mit Schnittlauch-Schmand, dazu Baguette	8,80 €
Die originale "Zum Schwan-Schweinskopfsülze" mit Petersilie, Bratkartoffeln und Frankfurter Grüne Soße aus Kräutern vom Höchster Wochenmarkt oder auf Wunsch mit Musik	14,20 €

## MARKTFRISCHE BLATTSALATE

Unsere Salate marinieren wir mit unserem Hausdressing - bestehend aus Rapsöl, Himbeeressig, Balsamicoessig, Orangensaft, Senf, Honig und Gewürzen.

Beilagensalat mit frischer Rohkost und Krautsalat	5,50 €
Salat mit gebratenen Knoblauch-Champignons und gehobeltem Parmesan	15,50 €
Salat mit gebratenen Putenbruststreifen mit Garam Masala, pikanter Mangosoße und Joghurt-Minz-Dip	16,10 €
Salat mit paniertem und ausgebackenem Fetakäse und kaltgerührten Preiselbeeren	14,40 €
In Kichererbsenteig ausgebackene Gemüseküchlein, asiatisch scharf gewürzt mit pikanter Mangosoße und Joghurt-Minz-Dip an Salat	15,50 €

# GASTHAUS ZUM SCHWAN

---

## HAUPTSPEISEN

Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern, dazu ein kleiner Salat	11,60 €
Tiroler Käsespätzle mit kleinem Salat und gerösteten Zwiebeln	14,20 €
Gebratener Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln	15,20 €
Zwei Taunus Bratwürste mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	15,10 €
Holzfällersteak aus dem Schweinekamm mit Zwiebeln, Bratkartoffeln, dazu hausgemachte Frankfurter Sieben-Kräuter-Butter	18,60 €
Rippsche von der Taunus Wutz mit Kraut und Kartoffelstampf, dazu Apfel-Meerrettichsenf, auf Wunsch gesotten oder gegrillt	17,40 €
Krautwickel mit Kartoffelstampf und Zwiebel-Speck-Soße	16,50 €
Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Zitrone	15,90 €
Frankfurter Schnitzel mit Grüner Soße aus Kräutern vom Höchster Wochenmarkt, dazu Bratkartoffeln	17,70 €
Jägerschnitzel mit Pilzrahmsoße und sautierten Kräuter-Spätzle	17,70 €
Odenwälder Kochkäs'-Schnitzel mit Musik, dazu Bratkartoffeln	17,90 €

*Unsere Fleisch- und Wurstprodukte beziehen wir regional von der Metzgerei Timo Sommer aus Pfaffenwiesbach.*

## DESSERTS

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln, Vanillesoße oder -eis und hausgemachtem Zwetschgenröster	9,60 €
Gebackene Apfelringe mit Vanilleeis, Schlagsahne und Zimt-Zucker	6,90 €
Affogato - Espresso mit Vanilleeis	5,40 €

*Lust auf ofenfrischen Blechkuchen? Bitte sprechen Sie uns an.*

## FÜR UNSERE KLEINSTEN

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

# GASTHAUS ZUM SCHWAN

---

## ALKOHOLFREIES

hausgemachte Limonade / regelmäßig wechselnde Sorten 0,5l	5,20 €
Pepsi / Pepsi Light / Mirinda / 7 Up / Spezi 0,2l/0,4l	3,20 €/4,20 €
Apfelsaft naturtrüb / pur oder als Schorle / von der Kelterei Steden aus Oberursel 0,25l/0,5l	3,20 €/4,80 €
Johannisbeersaft / Orangensaft / roter Traubensaft / von der Kelterei Heil alle Säfte pur oder als Schorle 0,25l/0,5l	3,20 €/4,80 €
Almdudler 0,35l	3,80 €
Schweppes Bitter Lemon / Tonicwater / Ginger Ale 0,2l	3,20 €

## 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	2,90 €
Milchkaffee	3,70 €
Cappuccino	3,70 €
Latte Macchiato	3,70 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,70 €
Teekanne Premium Tee: Grüner Tee / Rote Früchte / Minze / English Breakfast	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 €
Staropramen 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	3,10 €/4,80 €
Bembel 1l/1,5l	9,60 €/14,20 €
Gesprudeltes Tafelwasser zum Bembel	2,50 €
Flasche Selters zum Bembel	4,00 €

# GASTHAUS ZUM SCHWAN

---

## SPIRITUOSEN



Reichspostbitter, der Magenbitter aus dem Taunus	3,80 €
Prinz Obstler	3,50 €
Prinz Alte Marille / Alte Williamsbirne / Alte Haselnuss	3,80 €
Unterthurner Waldler (Himbeere)	3,80 €
Unterthurner Haselnuss	3,80 €
Oberurseler Apfelbrand der Kelterei Steden	3,80 €
Mispelchen	4,50 €
Ramazzotti / Averna -auf Wunsch mit Eis und Zitrone-	3,80 €
Grappa Poli (dunkel oder hell)	3,80 €

## APERITIF / LONGDRINKS

Spritz aus hausgemachter Basilikum-Essenz	6,90 €
Aperol Spritz	6,50 €
Hugo	6,50 €
Gordon's Dry Gin Tonic	7,50 €
Campari Orange / Soda	7,50 €
Vodka Soda / Tonic / Lemon	7,50 €
Jack Daniel's Cola	7,50 €
Volée Tonic, alkoholfreier Aperitif	6,50 €

# GASTHAUS ZUM SCHWAN

---

## WEISSWEINE

### 2022er Riesling - Erbacher Honigberg - trocken

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 Grauburgunder Qualitätswein - trocken

vom Winzer von Erbach aus dem Rheingau

Silberne Preismünze der Landesweinprämierung

würzige, mineralische Nase, sehr elegant und gehaltvoll.

Ein charmanter Grauburgunder aus handselektierten Trauben,

zum Teil im Holzfass und Tonneaux ausgebaut. — 0,2l/0,75l

5,40 €/19,00 €

### 2022er Blanc de Noir Qualitätswein - trocken

vom Winzer von Erbach aus dem Rheingau

Goldene Preismünze der Landesweinprämierung mit 90 Punkten

Aus weiß gekelternen Rotweintruben vergoren,

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

5,40 €/19,00 €

### 2020er Rivaner Kabinett - trocken

von Jakob Neumer OHG aus Rheinhessen

ökologischer Weinanbau,

frischer leichter Sommerwein 0,2l/0,75l

5,40 €/19,00 €

# 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 €

### Merlot delle Venezie - trocken

ökologischer Weinanbau, IGT, Perlage, 2018

Ein saftiger stilvoller Merlot aus dem Herzen des Piave  
mit feiner Kirschfrucht und dezente Tannine. 0,2l/0,75l

5,80 €/21,00 €

### „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 €/19,00 €

Liebe Gäste,

gerne gibt Ihnen unsere separate Allergen-Dokumentation

Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Ihr Team vom Gasthaus Zum Schwan